

So bleiben deine feinen Orangen länger gut

Ein paar Tipps für die optimale Lagerung



Temperatur:

Die ideale Lagertemperatur von Orangen liegt **zwischen 6-10°C**. Bis zu 18°C halten es die Früchte noch aus. Bei normalen Raumtemperaturen von (über) 20°C verderben die Zitrusfrüchte innerhalb weniger Tage.

Ort:

Orangen mögen einen **kühlen, dunkeln, offenen und luftigen Ort**. Optimale Lagerungsorte sind deshalb unbeheizte Räume. Orangen können auch draussen an einem vor Wind und Wetter geschützten Ort gelagert werden. Sinken die Temperaturen unter 5 °C ist die Lagerung in einer **Styroporkiste** oder alternativ **mit einer dicken Decke umwickelt** zu empfehlen.

Wie:

Um Druckstellen zu vermeiden (welche schneller zu Schimmeln beginnen) werden die Orangen am besten mit ausreichend Platz zueinander gelagert. Deshalb unbedingt die **oberen zwei Schichten Orangen** einer Kiste direkt **rausnehmen** und separat aufbewahren.

Wichtig:

Orangen regelmässig **auf Druckstellen und Schimmel kontrollieren**. Angeschlagene Orangen zuerst essen und schlechte Früchte aussortieren, um grosse Mengen von verschimmelten Orangen zu vermeiden.

