



Sehr geehrte Damen und Herren,

in der Kalenderwoche 10 (05.03.18 bis 08.03.18) liefern wir im Rahmen des Schulobstprogramms:

Standard 1 (1 Stück = 1 Portion)

Äpfel, aus der Region

Sorten: Jonagored, Jonagold, Gala, Gloster, Cameo, Idared, Mairak, Pinova und Elstar

Lieferant : Grundler, Espasingen

Nur gesunde und grob (nach Qualität) vorsortierte Ware eignet sich für eine Lagerung über einen längeren Zeitraum. In Abhängigkeit von der Sorte betragen die Lagerungstemperaturen 0 C bis 4 C. Je mehr Zucker die Früchte enthalten, desto tiefer kann die Temperatur sein. Die Einlagerung erfolgt in Kühllagern bzw. in Ca-Lagern (Controlled Atmosphere). Das sind Lagerräume, in denen die Zusammensetzung der Luft, d. h. ihr Gehalt an Sauerstoff und Kohlendioxid, kontrolliert bzw. reguliert wird.

Im Haushalt können Äpfel im Gemüsefach des Kühlschranks oder in einem kühlen frostfreien Raum (Keller oder Garage) gelagert werden. Da Äpfel das Reifehormon Ethylen abgeben und dadurch bei anderen Früchten und Gemüsen den Reife- und Alterungsprozess anstoßen, sollten sie möglichst separat gelagert werden. Blattgemüse, Schnittblumen und Topfpflanzen welken unter Einfluss von Ethylen, Möhren werden bitter.

Standard 2 (1 Stück = 1 Portion)

Birnen

Sorte: Conference

Ursprung: Belgien

Lieferant: Vanco

Birnen werden von Hand gepflückt und müssen sehr schonend behandelt werden, um Verletzungen und Druckstellen zu vermeiden. Sie werden immer hartreif geerntet, da sie vollreif sehr empfindlich und praktisch nicht transport- und lagerfähig sind.

Die Früchte können nach der Ernte weiterreifen, sofern sie zum Zeitpunkt der Ernte ihre sortentypische Größe erreicht und ihre physiologische Entwicklung abgeschlossen haben. Sie lassen sich nach ihrer Reifezeit in Sommer-, Herbst- und Winterbirnen unterteilen, von denen die Winterbirnen hartreif am längsten gelagert werden können. Birnen werden bei 0°C bis -1°C gelagert. Bei zu hohen Lagertemperaturen werden die Früchte zwar gelb, bleiben aber trocken und geschmacklos. Für eine gute Qualität müssen die Birnen nach Kühlung bei 18 °C bis 21°C nachreifen. Reife Birnen halten höchstens zwei bis drei Tage. Sie reagieren stark auf Ethylen, das z. B. von reifen Tomaten, Äpfeln oder Bananen abgegeben wird, und werden dann schnell überreif.

Sonder (1 Stück = 1 Portion)

Bio-Orangen

Sorte: Sanguinello

Ursprung: Italien

Erzeuger: TeleportoBIO srls – Scordia

Hinweis des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum Rheinpfalz Neustadt/Wstr.:

Orangen gehören zur Gruppe der Zitrusfrüchte und kommen in den Wintermonaten aus den Mittelmeerländern zu uns. Sie enthalten zahlreiche Mineralstoffe, in erster Linie Phosphor und Eisen. Orangen sind ein bedeutender Vitaminträger (ca. 14 Vitamine). Besonders im Winter versorgen sie uns mit Vitamin C und stärken die Abwehr gegen Erkältungen und Frühjahrsmüdigkeit.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Schulobstteam