

Einige Gemüsearten der Parzellen sind **Lagergemüse**, bei deren Einlagerung sollte beachtet werden:

- **Kürbisse:** Hokkaido und Butternut (wer hat) können eingelagert werden, wenn der Stielansatz eingetrocknet ist. Auf jeden Fall müssen sie vor dem ersten Frost geerntet werden. Sie sollten möglichst eine unverletzte Schale haben, und die ersten paar Wochen in einem warmen Raum (23° C) gelagert werden, so härten sie ihre Schale ganz aus und sind dadurch besser lagerfähig. Der Butternutkürbis kann bis zu einem Jahr gelagert werden!
- **Kopfkohl:** Rot- und Weißkohl kann noch mehrere Wochen in einem kühlen Keller gelagert werden, danach fängt er jedoch an zu schimmeln, da er keine Winter- und somit Lagerkohlsorte ist, sondern eine Herbstkohlsorte.
- **Möhren, Rote Bete, Sellerie, Steckrüben:** Diese Wurzelgemüse können noch bis Anfang November in der Erde bleiben, vorausgesetzt, es gibt keinen Frost unter -2 Grad. Wenn sie geerntet sind, sollten sie (ohne Laub) in leicht feuchtem Sand eingeschlagen werden. Bei Bedarf und trockenem Keller muss der Sand öfter angefeuchtet werden, so kann das Wurzelgemüse bis zum Frühjahr halten.
- **Zwiebeln:** Die Zwiebeln müssen ein paar Tage in der Sonne nachtrocknen. Danach sollte man sie grob putzen, also alles Trockene abstreifen und in einen kühlen, aber trockenen Raum bringen. So können sie sich bis zum nächsten Sommer halten.
- **Porree:** Wer einen eigenen Garten hat, kann den Porree mit den Wurzeln ausgraben und die Blätter leicht einkürzen. Den Porree dann zu Hause einfach dicht an dicht in einen Graben stellen und rundum mit Erde zuschütten. So hält er sich den Winter über, wenn es nicht zu viel Frost gibt, und man kann ihn jederzeit frisch ernten.
- **Kartoffeln:** Diese sollten auf keinen Fall Lichteinfluss ausgesetzt sein, dann werden sie grün und bilden das giftige Solanin. Mittlerweile haben sie eine ausreichend feste Schale und können gut mehrere Monate in einem kühlen und dunklen Raum gelagert werden. Bei zu kalten Temperaturen (wie z.B. im Kühlschrank) werden sie süß, und wenn es zu warm ist, fangen sie vorzeitig an, Keime auszubilden. Optimal ist eine Temperatur von etwa 10°C.