



APFEL Lagern, Verkaufen und Essen

Finde die markierten Wörter aus dem Text im Suchgitter! Sie sind senkrecht, waagrecht und diagonal (auch gegen die Schreibrichtung) versteckt!

Die Äpfel für den Lebensmitteleinzelhandel werden nicht einfach nur abgeholt und verpackt. Dazwischen liegt eine aufwändige **Logistik**, egal ob die Äpfel gleich oder nach mehreren Monaten verpackt werden. Wichtig ist eine Trennung zwischen konventionellen und Bio-Äpfeln. Nach der Anlieferung wird gleich geprüft, ob die **Fruchtfleisch**festigkeit und der Zuckerwert (**Zuckermessung**) passen. Das sind **Qualität**skriterien und beeinflussen die Lagerfähigkeit. Ein Teil der Äpfel kommt nicht gleich in die **Sortierung**, sondern wird in **Lagerzellen** gelagert. Die Temperatur wird auf knapp über null Grad gesenkt, der **Sauerstoff**gehalt reduziert. Die Äpfel machen dann sozusagen einen **Winterschlaf**, sie verlangsamen den **Reifeprozess** deutlich. Die Zellen werden verschlossen und das Licht wird abgedreht. Erst wenn **Nachfrage** besteht, werden sie wieder geöffnet. Dann werden sie nicht mehr geschlossen, sondern alle Äpfel nach und nach entnommen.

X	T	Ä	T	I	L	A	U	Q	Q	E	Z	T	Z	U
Y	Q	C	X	Y	G	H	J	K	L	Ü	U	P	O	I
S	A	U	E	R	S	T	O	F	F	M	C	N	B	V
Z	W	A	S	D	F	G	A	X	S	A	K	F	D	E
L	D	I	E	W	D	S	V	H	I	U	E	R	F	E
A	W	E	N	E	S	N	A	C	H	F	R	A	G	E
G	S	D	R	T	R	E	T	G	V	H	M	Q	E	N
E	W	Y	S	D	E	C	H	Z	E	T	E	U	Z	K
R	E	I	F	E	P	R	O	Z	E	S	S	Z	I	I
Z	R	E	T	Z	I	H	S	Y	A	B	S	E	R	T
E	W	W	R	B	N	M	E	C	R	T	U	Z	J	S
L	X	C	B	G	E	F	D	V	H	I	N	J	L	I
L	W	A	T	F	I	K	U	I	O	L	G	Z	U	G
E	G	N	U	R	E	I	T	R	O	S	A	U	J	O
N	F	R	U	C	H	T	F	L	E	I	S	C	H	L

