

Tipps zur Apfelernte und Lagerung

Gartentipp August 2023

Auch wenn der Apfel bereits verlockend aussieht, sollten wir ihn mitunter noch nicht ernten bzw. verzehren. Doch weshalb ist das so?

Nur Früchte, die weder zu zeitig noch zu spät geerntet werden, können ihren sortentypischen Geschmack entfalten und sich mitunter bis hin zu einigen Monaten lagern lassen. Hier sprechen wir von der „Pflückreife“, die durch einen ausreichenden, jedoch nicht zu hohen Zuckergehalt gekennzeichnet ist. Besonders bei Sommersorten, aber auch bei manchen Herbst- und Wintersorten reifen die Äpfel nicht gleichzeitig. So sollten bei mehreren Pflückdurchgängen nur erntereife Früchte abgenommen werden. Durch folgende Anzeichen erkennen Sie den Erntezeitpunkt:

- Deckfarbe beginnt zu leuchten, Grundfarbe hellt auf (Abb.1)



Abb. 1: 'Summercrisp', rechte Frucht pflückreif

- Apfel duftet (Reifegas)
- Vogel- und Insektenfraß bei beginnender Färbung
- Früchte glänzen und werden ggf. fettig
- Apfel löst leichter (Vorsicht bei Regen und Trockenstress!)
- Sortentypische, unbeschädigte Früchte quer aufschneiden, mit Lugolscher Lösung (erhältlich in Apotheken oder über das Internet)
- Einwirkzeit ein bis zwei Minuten, Farbumschlag beobachten (Abb. 2), Flächen mit Stärke sind dunkel, helle Flächen enthalten Zucker



Abb. 2: Boniturstufen 1 bis 10 beim Stärketest

- Früchte dunkel (Stufe 1 bis 3): warten!
- Früchte aufgehellt (Stufe 4 bis 7): ernten!
- Früchte fast vollständig hell (Stufe 8 bis 10): verarbeiten!
- Für Frischverzehr: Stufe 6 bis 8, für Lagerung Stufe 4 bis 6
- Sorten mit zeitiger Reife nur kurze Zeit lagern!

Braune Kerne sind kein Reifeindiz!! (Abb. 2)

Nur einwandfreie Äpfel eignen sich für die Lagerung, deren Optimum bei Temperaturen um 5 °C und 80 % Luftfeuchte liegt. Wird dies nicht erreicht, verkürzt sich die Lagerdauer.

Etwas Abhilfe kann hier geschaffen werden, wenn in einem kühlen Keller der lehmige Boden mit Wasser befeuchtet wird. In wärmeren Kellerräumen können die Äpfel in ihren Stellagen mit Papier abgedeckt oder in Papiertüten eingepackt werden. Dadurch wird die Atmung, bei der auch Wasser freigesetzt wird, vermindert und der Apfel ist etwas besser haltbar.

In regelmäßigen Abständen müssen die Früchte auf eintretende Schäden wie Fäulnis oder auch Stippe (braune eingesunkene Punkte auf der Oberfläche) kontrolliert werden.