

E-Mail: gartenakademie@smul.sachsen.de

Gartentelefon donnerstags 14-17 Uhr: 0351 2612-8080

Zeitpunkt für die Ernte von Äpfeln und Birnen bestimmen

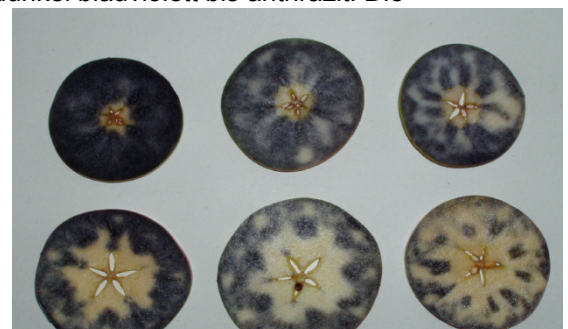
Gartentipp September 2012

Um den optimalen Genuss einer Apfel- oder Birnensorte zu erhalten ist der richtige Erntezeitpunkt entscheidend. Zudem wird die anschließende Lagerfähigkeit sehr stark beeinflusst. Kernobst sollte dann gepflückt werden, wenn der Fruchtzuwachs nur noch gering und die Stoffwechselfvorgänge auf ein Minimum zurückgegangen sind. Der Fruchtsiel löst sich dann leicht vom Fruchtholz (= Baumreife). Die meist später einsetzende Genussreife wird mit Ausbildung der sortentypischen Merkmale wie Farbe, Geschmack, Aroma und Konsistenz erreicht. In Abhängigkeit von Obstart und –sorte kann die Haltbarkeit der Früchte nach der Ernte zwischen 14 Tagen und über einem halben Jahr betragen.

Die Reifevorgänge sind dabei von der vorausgegangenen Witterung, dem Fruchtbehang und dem Standort abhängig, sodass mehrere Kriterien zur Beurteilung herangezogen werden sollten:

- Die **Aufhellung der Grundfarbe**. Im Allgemeinen sollte mit beginnendem Umschlag von grün nach grüngelb geerntet werden. Bei geringen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht bleiben die Früchte jedoch länger grün, während hohe Strahlungsintensität mit kühlen Nächten die Ausbildung der Deckfarbe so fördert, dass schon Reife vorzuliegen scheint.
- Das **Lösen des Stieles** wird hervorgerufen durch die Ausbildung des Trenngewebes zwischen Fruchtholz und Fruchtsiel. Nach anhaltender Trockenheit kann es vor der eigentlichen Ausreife zum Fruchtfall kommen. Manche Apfel- und Birnensorten neigen zu vorzeitigem Fruchtfall und sind daher in Windlagen besonders gefährdet, z.B. 'Berlepsch', 'Breuhahn' und 'Gravensteiner' bzw. 'Clapps Liebling', 'Gellert' und 'Köstliche von Charneu'.
- Das **Braunfärben der Kerne** ist in warmen Lagen und bei den Frühsorten aufschlussreich. In Höhenlagen und bei Spätsorten können die Äpfel noch nicht ausgereift sein. Bei Birnen ist es ein gutes Kriterium.
- Mit fortschreitender Reife wird der **Apfel süßer**. Die eingelagerten Stärkekörner wandeln sich bis zur Genussreife in Zucker um. Gleichzeitig geht der Gehalt an Fruchtsäuren zurück.

Eine gute Methode, die auch der Kleingärtner anwenden kann, ist der **Stärketest mit Lugolscher Lösung**. Die Äpfel werden quer aufgeschnitten. Eine 3 bis 5 mm starke Mittelscheibe wird herausgeschnitten und mit einer Pinzette in die Lugolsche Lösung, z.B. in einer Petrischale, eingetaucht. Auch das Auftragen aus einer Sprühflasche ist möglich. Hautkontakt muss vermieden werden! Entsprechend dem vorhandenen Stärkegehalt färbt sich die Schnittfläche dunkel blauviolett bis anthrazit. Die klarsten Konturen sind nach ca. 10 Minuten erkennbar. Bei etwa 30 Prozent Aufhellung ist die Frucht erntereif. Da der Stärkeabbau nahezu linear erfolgt, kann er auch zur Vorhersage des Erntetermins verwendet werden. Er schreitet in 3 bis 4 Tagen um etwa 10 Prozent voran. Die bräunlichrote, nach Jod riechende und mit Wasser mischbare Flüssigkeit, kann in Apotheken oder über den online-Handel bezogen werden und ist in einer dunklen Flasche ohne Lichteinwirkung aufzubewahren



Färbung der Schnittfläche bei unterschiedlichen Reifestadien nach Stärketest.