

## Ernteterminbestimmung und Lagerung von Äpfeln

Gartentipp August 2017

Pflückreife Äpfel sind teils sofort, teils nach einer bestimmten Lagerperiode für den Verzehr geeignet. Nur Früchte, die weder zu zeitig noch zu spät geerntet werden, können ihren sortentypischen Geschmack entfalten und sich entsprechend ihrer genetischen Veranlagung bis hin zu einigen Monaten lagern lassen. Dieses Erntefenster wird „Pflückreife“ genannt. Besonders bei Sorten, aber auch bei manchen Herbst- und Wintersorten reifen die Äpfel nicht gleichzeitig. So sollten bei mehreren Pflückdurchgängen nur erntereife Früchte abgenommen werden.

Aber wie erkennen wir pflückreife Äpfel?

Es ist hilfreich, wenn der ungefähre Erntezeitraum bekannt ist, damit die Anzeichen der beginnenden Reife leichter auszumachen sind.

Die Deckfarbe verändert sich von eher verwachsen zu klar und leuchtend, was mit einem Farbumschlag der Grundfarbe von grün zu grünlich-gelb einhergeht. Häufig beginnen die Früchte zu glänzen (Abbildung 1).



Abb. 1: 'Summercrisp', rechte Frucht pflückreif

Durch die Herausbildung von Reifegasen beginnt der Apfel zu duften.

Auch Vögel geben ein Erntesignal, wenn sie beginnen, die süßesten Früchte anzuspicken.

Der Apfel lässt sich leicht vom Baum lösen. Doch -Vorsicht-, denn auch durch Trockenstress oder heftige Regengüsse gibt es diesen Effekt bis hin zum vorzeitigen Fruchtfall.

Kein Indiz für die beginnende Reife sind braune Kerne. Diese sind öfter längst vor dem Beginn der Pflückreife braun!

Eine Methode aus dem Erwerbsobstbau besteht darin, frische quer aufgeschnittene Äpfel durch Tauchen, Besprühen oder Bestreichen mit Lugolscher Lösung (erhältlich in Apotheken und Drogerien) einzufärben. Sind die Schnittflächen nach zwei Minuten dunkel, ist die eingelagerte Stärke noch nicht in Zucker umgewandelt. Solche Früchte schmecken grasig und welken rasch. Für die Ernte von Lageräpfeln ist auf eine Aufhellung zwischen 40 bis reichlich 60 % zu warten (Abbildungen 2a...c). Bei Sommer- und Herbstsorten zum baldigen Verbrauch sollten für gute Geschmackseigenschaften auf der Schnittfläche noch einzelne Reste von Stärke erkennbar sein (Abbildungen 2c und d). Da Früchte in diesem Stadium weniger haltbar sind, sind sie zügig zu verwerten. Noch stärker aufgehellte Früchte sind überreif.

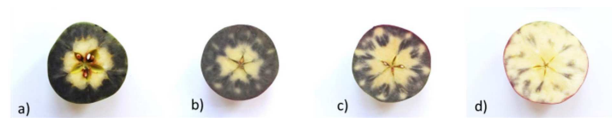


Abb. 2a...d: Aufhellungen beim Apfel

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 frei gesetzt 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.