

## Äpfel ernten und zu Hause lagern

<p><b>Frühäpfel und Herbstäpfel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können direkt vom Baum gegessen werden</li> <li>• sind nur kurzzeitig lagerfähig</li> </ul>	<p><b>Winteräpfel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erreichen ihren besten Geschmack erst auf dem Lager</li> <li>• sind auch im Naturlager mehrere Monate lagerfähig</li> </ul>
--	--

### Welche Äpfel kommen in das Lager?

- Äpfel ohne Krankheiten und Schädlinge
- Äpfel ohne mechanische Verletzungen
  - z.B. keine Druckstellen oder verletztes Fruchtfleisch z.B. durch Fingernägel
- Sonnenfrüchte mit viel Deckfarbe
  - Haben mehr Kohlenhydrate, Phenole & organische Säuren als Schattenfrüchte
  - Haben eine dickere und dichtere Schale und verdunsten deshalb weniger
- Äpfel von gutbehangenen Bäumen mit normaler Fruchtgröße  
Bei schwachem Behang sind die Früchte zu groß,  
Dadurch sind Inhaltsstoffe für Aromen und Festigkeit geringer konzentriert  
Das Fruchtfleisch wird schneller mürbe und weich
- Äpfel deren Grundfarbe noch nicht ganz gelb ist
- Äpfel mit guter Deckfarbe
- Äpfel die durch Knicken des Stiels leicht zu ernten sind

<p><b>Lagerung bis zur Genussreife</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aromen werden weiter aufgebaut, Säuren und Stärke abgebaut</li> <li>• Abbau- und Umbauprozesse sind ausgewogen</li> <li>• Der Geschmack entfaltet sich vollständig</li> </ul>	<p><b>Lagerung von der Genussreife bis zur Alterung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atmung steigt an – der Apfel fängt an, seine Inhaltsstoffe (Stärke, Eiweiß, Säuren, Fette, Mineralstoffe, Vitamine) zu verbrauchen</li> <li>• Äpfel verlieren Gewicht durch Verdunstung</li> <li>• Fruchtfleisch wird weicher, mürbe, zuletzt teigig =&gt; Geschmack wird fade</li> </ul>
---	--

### Was soll die Lagerung bewirken?

- Die Atmung der Äpfel verlangsamen
- Den Verlust von wertgebenden Stoffen verzögern
- Die Verdunstung möglichst klein halten
- Das Schrumpfen der Früchte verhindern

### Gute Lagerbedingungen

- So kalt wie möglich ( optimal 1 – 4 Grad)
- Hohe Luftfeuchtigkeit ( optimal 85 – 95 %)

### Gute Lagerplätze zu Hause

- Wie früher, in Erd- Laub oder Strohmiete draußen an schattigen Plätzen
- Kellerräume auf der Nordseite des Hauses mit Erd- oder Klinkerboden
- In Holzkiste mit Styropor ausgelegt oder Styroporkisten auf schattiger Terrasse, Balkon oder in der Garage
- In Folienbeuteln verschlossen in möglichst kühlen Räumen

### Lagerung in der warmen Küche

- Die Äpfel werden je nach Lagerdauer und Sorte nach wenigen Tagen weich und fade