



LANDRATSAMT BIBERACH

Überreicht durch die Kreisberatungsstelle
für Garten- und Obstbau

ÄPFEL IN FOLIENBEUTEL LAGERN

Keine neue Methode ist es, Äpfel in Folienbeuteln zu lagern, Doch wird diese Lagermethode nur dann erfolgreich sein, wenn sie fachgerecht ausgeführt wird. Früher hat man Lageräpfel einfach auf Hürden im Kellerausgelegt und so den Winter über gelagert. Nachteilig bei dieser Methode ist, dass die Früchte im Laufe der Zeit Feuchtigkeit verlieren und einschrumpfen. Außerdem gehen durch eine aktiv ausgeführte Atmung wichtige Inhaltsstoffe der Apfel verloren.

Nun haben Versuche und der Einsatz in der Praxis ergeben, dass bei einer Lagerung der Apfel in einem Folienbeutel die Feuchtigkeit nicht verdunsten kann und außerdem das bei der Atmung CO₂ austretende Kohlendioxyd die Atmung der Apfel selbst reduziert wird und so der Abbauprozess wohl nicht ganz gestoppt, aber doch eingeschränkt wird.

Soll nun Obst im Keller gelagert werden, werden für diesen Zweck am besten Polyäthylen Folienbeutel (z. B. Lupolen-Folien) in einer Stärke von 0,03 bis 0,05 mm verwendet. Bei diesen Folien hat man beobachtet, dass sich der CO₂-Gehalt etwa bei 5% einpendelt. Werden Beutel aus dickeren Folien verwendet, kann der Kohlendioxydgehalt auf über 8% ansteigen, was empfindlichen Sorten zu Nachteilen führen kann. Um dies zu verhindern, sollte man - sofern keine anderen Beutel zur Verfügung stehen - diese durch einige Nadelstiche perforieren. Ein Beutel der Größe 25 x 40 cm fasst etwa 2 bis 2,5 kg Äpfel, ein Beutel der Größe 40 x 60cm 4 bis 5 kg Äpfel. Die

Äpfel werden nach einer Vorlagerung im Keller von ein bis zwei Tagen in diese Säcke eingefüllt und sofort dicht verschlossen. Sie werden anschließend im Keller bei möglichst niederen Temperaturen gelagert. Die Optimaltemperatur liegt bei 4 bis 6 °C. 8 bis 10 °C sollten nach Möglichkeit nicht überschritten werden, da sonst stärkere Verluste durch Fäulnis auftreten.

Wichtig ist auch noch die Auswahl der für diese Lagerung geeigneten Sorten. Sehr gut geeignet sind die Sorten 'Golden Delicious', 'Red Delicious' und Jonagold. Gut geeignet sind 'Glockenapfel', 'Gloster', 'Idared', 'Jonathan', 'Laxtons Superb' und 'Melrose'. Eine nur bedingte Lagermöglichkeit in Folienbeuteln wird den Sorten 'Freiherr von Berlepsch', 'Grüner Boskoop' und 'Cox-Orangen-Renette' zugesprochen. Für letztere sollten nur 0,03 mm dicke Beutel verwendet werden.

Grundsätzlich nicht geeignet sind Frühsorten, einschließlich 'Goldparmäne' und 'Ontario'.

Auch einige Birnensorten können im Folienbeutel gelagert werden. Bei diesen sollten aber drei bis fünf Einstiche mit einer Nähnadel gemacht werden, um eine Überdosierung an Kohlendioxyd zu vermeiden. Im Folienbeutel halten sich die Sorten 'Williams Christ', 'Conference' und 'Gute Luise'.

gap