

## Ein paar Tipps und Hinweise zur Apfelernte und Lagerung

- Ein Apfel,
  - der sich leicht vom Zweig lösen lässt, wenn er vorsichtig um etwa 90 Grad gedreht wird,
  - der reif aussieht und dessen Kerne schon komplett braun gefärbt sind, ist pflückreif.
- Nicht alle Früchte eines Baumes sind unbedingt zur gleichen Zeit reif. Auf der Schattenseite dauert es schon mal länger.
- Je später eine Apfelsorte erntereif wird, desto besser eignet sie sich in der Regel zum Einlagern.
- Am besten an einem milden, trockenen Tag ernten.
- Die reifen Früchte einzeln vom Baum pflücken und insbesondere zum Lagern vorgesehene Früchte behandeln „wie rohe Eier“, um Druckstellen zu vermeiden. Also z.B. nicht vom Baum schütteln, werfen, oder auch nicht zu viele Früchte im Korb übereinander schichten. Am besten gleich nebeneinander in Obststiegen (luftige, flache Holzkisten) legen.
- Keine Äpfel mit Druckstellen, Wurmlöchern oder beschädigter Schale einlagern, sondern diese besser gleich verarbeiten zu Kompott etc. So wird das Risiko von Fäulnis und Pilzbefall minimiert.
- Früchte sollten bei der Einlagerung trocken sein. Aber Achtung, Äpfel nicht trocken reiben, da dabei die vor Pilzsporen schützende natürliche Wachsschicht mit abgerieben werden kann.
- Wer noch einen kühlen, feuchten Keller hat, hat dort ein gutes Apfellager. Gut isolierte Kellerräume sind häufig zu trocken, da können Schüsseln mit Wasser etwas Abhilfe schaffen. Ansonsten sind schattig gelegene Garagen oder Gartenhäuser auch eine Alternative.
- Zum Lagern Äpfel mit dem Stiel nach unten nebeneinander auf mit Zeitungspapier ausgelegte Holzregalbretter legen, ohne dass sich die Früchte gegenseitig berühren. Wenn der Platz nicht reicht, dann schichtweise einlagern mit Wellpappe dazwischen.