

APFELERNT

und Lagerung

Natur
FINDET
STADT



Obstpflücker

SIND IM WERTSTOFF-
HOF OBERSTADT
KOSTENLOS FÜR 2
TAGE AUSZULEIHEN

**Dafür am besten
einfach anrufen:
087/55 67 24**

Ein Apfel ist pflückreif wenn:

- er sich leicht vom Zweig lösen lässt, wenn er vorsichtig um etwa 90 Grad gedreht wird,
- er reif aussieht und seine Kerne schon komplett braun gefärbt sind.

Am besten an einem milden, trockenen Tag ernten.

Nicht alle Früchte eines Baumes sind unbedingt zur gleichen Zeit reif. Auf der Schattenseite dauert es schon mal länger.

Die reifen Früchte einzeln vom Baum pflücken (nicht schütteln!) und insbesondere zum Lagern vorgesehene Früchte behandeln "wie rohe Eier", um Druckstellen zu vermeiden. Darum auch nicht zu viele Früchte im Korb übereinander schichten. Am besten gleich nebeneinander in Obststiegen legen, also luftige, flache Holzkisten

Apfellagerung

Je später eine Apfelsorte erntereif wird, desto besser eignen sich die Äpfel in der Regel zum Einlagern.



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.