

Obstlagerung in Kürze



BEZIRK
NIEDERBAYERN
Lehr- und Beispielsbetrieb
für Obstbau Deutenkofen

Allgemeines: Früchte, insbesondere Früchte unserer Hauptobstsorte Apfel sind beim Pflücken nicht am Ende ihrer Entwicklung angelangt, sondern ihr Stoffwechsel ist weiterhin aktiv. Das Fruchtfleisch wird weicher und sondert Wasser ab. Ganz zum Ende sind die Äpfel schrumpelig und mehlig. Säure baut ab und Aromastoffe bauen sich auf, bis der Höhepunkt der Genussreife erreicht ist. Am Ende der Lagerperiode sinkt auch die Abwehrkraft gegenüber pilzlichen Fäulniserregern.

Lagerung: Ziel jeglicher Obstlagerung muss also sein den Stoffwechsel der Früchte soweit zu drosseln, dass der Apfel oder die Birne zwar weiterlebt aber möglichst lange knackig, saftig und auf dem Höhepunkt ihrer Genussreife verharrt. Das wichtigste Instrument zur Reifeverlangsamung ist die rasche Abkühlung nach der Ernte. Professionelle Lagerhalter streben innerhalb von 24 Stunden die Sollinnentemperatur zu erreichen, die je nach Sorte zwischen 0,5 und 4 °C liegen kann.

Kontrollierte Atmosphäre: Eine weitere Verzögerung des Reifefortschritts ist in gasdichten Lagerräumen möglich. Hier wird gegenüber der normalen Frischluft der Sauerstoffgehalt von 21 auf 1 % reduziert und der Kohlendioxidgehalt von 0,03 % auf 2,5 bis 3,5 % erhöht. Der Stickstoffgehalt, der normalerweise bei 78 % liegt ist in solchen Lagerräumen bei 96 %.

Empfehlungen für die häusliche Obstlagerung: Lagerobst sollte am besten während der morgendlichen Kühle gepflückt und schnellstmöglich an einen kühlen und dunklen Ort gebracht werden. Bei frostfreien Temperaturen ist die Lagerung auf Terrassen, Dachböden, Schuppen oder Garagen wegen der höheren Luftfeuchtigkeit grundsätzlich besser als im geschlossenen Gebäude. Um den Stau von Reifegasen oder der Eigenwärme zu vermeiden ist die einlagige Lagerung auf Regalen oder Stellagen der kistenweisen Lagerung vorzuziehen. Um ebenfalls von einer gewissen sauerstoffarmen Atmosphäre zu profitieren können die Früchte mit einer durchsichtigen Folie abgedeckt werden oder in kleinen Folienbeuteln (mit Luftlöchern!) aufbewahrt werden.