



hofladen-niklaus

frisch geniessen

Tipps zur Fruchtelagerung

In sogenannten CA-Lager (CA = kontrollierte Atmosphäre) verbringen dafür geeignete Äpfel und Birnen einen komfortablen Winterschlaf. In speziell klimatisierten Speziallagern mit hoher Luftfeuchtigkeit und sehr wenig Sauerstoff und Kohlendioxid ruhen die Früchte bei einer Temperatur von 2-4 Grad. Dadurch kommt ihr Stoffwechsel praktisch zum Stillstand. Die Früchte altern kaum und bleiben über 8 Monate frisch.

Einen Teil unserer Früchte lagern wir in einem solchen externen CA-Lager. Den Rest können wir seit August 2006 in unserem eigenen Kühlraum auf dem Hof lagern. Die Temperatur liegt bei 2 Grad – dabei wird der Reifeprozess verlangsamt. Bis ca. Ende Februar bleiben die Früchte einwandfrei. Nachher holen wir unsere Früchte aus dem CA-Lager, um Sie bis zur neuen Ernte mit frischen Früchten versorgen zu können.

Will man Äpfel und Birnen selber lagern, so ist es wichtig, dass sie bei einer hohen Luftfeuchtigkeit um 90% aufbewahrt werden. Was früher oft selbstverständlich war, stellt heute viele Familien vor ein Problem: in Häusern mit Zentralheizungen sind die Keller zu warm und zu trocken. Dadurch sind die Äpfel nicht mehr lange haltbar. Hier einige Tipps für eine erfolgreiche Lagerung.

Frühsorten (Klarapfel, Gravensteiner, Primerouge, Summerred, Delcorf) eignen sich nicht zum Lagern. Herbstsorten (Gala, Elstar, Rubinette, Cox Orange, McIntosh, Kidds Orange, Spartan, Berner Rosen und bei den Birnen Williams und Gute Luise) können 1 bis 3 Monate gelagert werden. Für eine längere Lagerung kommen nur Lagersorten in Frage: z.B. Golden Delicious, Maigold, Boskoop, Idared, Jonathan, Gloster, Arlet und Glockenapfel. Bei den Birnen gehören Kaiser Alexander und Conférence zu den Lagersorten.

Lagerung im Keller

Ideal ist ein gut belüfteter Keller mit einer Temperatur von 3-8 Grad und einer Luftfeuchtigkeit um 90%. Zur Kellerlagerung sind Harassengestelle mit herausziehbaren Schubladen empfehlenswert.

Lagerung in Boxen aus Styropor (mit Luftlöchern)

In Styroporboxen können Äpfel und Birnen auch auf dem Estrich oder auf dem Balkon aufbewahrt werden. Vor Sonne und Regen schützen und bei längeren Frostperioden mit Tüchern zudecken.

Lagerung in Plastikbeuteln

Versuche haben gezeigt, dass Äpfel und Birnen in Plastiksäcken aus lebensmittelechtem Polyäthylen (PE) relativ gut auch in sonst zu warmen und trockenen Räumen gelagert werden können. Max. 8-10kg trockene Äpfel in einen Plastiksack füllen und die Säcke mindestens zweimal pro Monat kontrollieren. Sie können ohne Nachteil geöffnet und wieder geschlossen werden. Ein feuchter Niederschlag im Beutelinnern ist normal.

Achtung

Beeren sind nur kurz und gekühlt haltbar, Steinfrüchte gekühlt einige Tage. Im Kühlschrank müssen sie durch Abdecken oder Einwickeln vor dem Austrocknen geschützt werden. Vor der Verwendung werden die Früchte und Beeren wieder auf Zimmertemperatur chambriert, damit sie ihr volles Aroma zurückerlangen.

Quelle: Schweizerischer Obstverband, www.swissfruit.ch