

## Obsternte und –lagerung

Im Oktober wird von uns Hobbygärtnern der Hauptteil unseres Kernobstes geerntet, also Apfel, Birne und Quitte. Letztere wird aber bisher nur selten als eine Besonderheit gepflanzt. Die Obsternte mit allem Drum und Dran ist für uns eine besonders spannende Phase hobbygärtnerischer Betätigung, zeigt sich doch jetzt, wie erfolgreich wir uns um unsere Obstbäume während der letzten 12 Monate gekümmert haben, wie groß unsere Ernte und wie gut die Qualität der Früchte tatsächlich ist.

Obst wird geerntet, wenn es reif ist. Aber wann ist das? Die Früchte durchlaufen nämlich während ihrer Entwicklung mehrere fließend ineinander übergehende Reifestadien.

### Die verschiedenen Reifestadien bei Kernobst

Die **Unreife** ist die erste und außer bei den sehr späten Sorten die längste Phase der Fruchtentwicklung vom Abfallen der Blütenblätter bis zur Pflückreife.

Die **Pflückreife** ist erreicht, wenn sich die Frucht mit leichtem Hin- und Herbewegen lösen lässt und an der Sollbruchstelle des Fruchtsiels vom Fruchtholz abbricht. Dann ist es zur Ernte der richtige Zeitpunkt. Es gibt aber dafür keinen festen Kalendertermin. Durch Witterung bedingte Unterschiede bis zu drei Wochen sind abhängig von der Sorte nach eigenen Notizen durchaus normal. Man kann also dieses Reifestadium nur durch wiederholte Tests ab dem erwarteten Beginn der Pflückreife laut Sortenbeschreibung herausfinden. Einen gewissen Hinweis, wenn auch unsicher, gibt auch einsetzender Fruchtfall. Dabei handelt es sich aber meist um wurmstichige und frühreife Früchte, die der Baum abwirft.

Die **Genussreife** fällt bei Frühsorten sogar mit der Pflückreife (fast) zusammen, wie z. B. bei Klarapfel, Helios oder der Birnensorte Gute Luise. Ausgesprochene Spätsorten dagegen werden selbst im „Normallager“, also ohne technische Steuerung der Lagerbedingungen, erst nach mehreren Monaten genussreif. Man muss aber hierbei auch berücksichtigen, dass die Genussreife in gewisser Weise ein ausgesprochen individuelles subjektives Kriterium ist, also was geschmacklich bevorzugt wird: knackig, mürbe, säuerlich, süßlich, süß oder ähnliches.

In Vollreife haben die Früchte den Höhepunkt in Geschmack und Konsistenz des Fruchtfleisches erreicht. Bestes Beispiel dafür ist die Birne: sie besitzt dann das sortentypische Aroma und den unverwechselbaren saftigen Schmelz des Fruchtfleisches, die den ganzen Charme einer Birnenfrucht wiedergeben! Leider hält jedoch dieses Stadium nur eine sortenbedingt relativ kurze Zeit an. Mit mehreren Sorten bei gestaffelter Vollreife ist man deshalb immer am besten beraten. Dafür bieten die Baumschulen auch Bäume mit mehreren Sorten an. Man kann auch selbst wunschgemäß pflanzen oder pflanzen lassen. Die Überreife erreicht das Obst, das nicht mehr rechtzeitig während der Vollreife verbraucht worden ist. Der Fruchtzucker wurde schon weitgehend in Stärke umgewandelt. Die Früchte schmecken jetzt mehlig, sind für den Frischverzehr praktisch nicht mehr geeignet und lassen sich höchstens noch in der Küche verwenden. Bevor das aber passiert, sollten wir überzähliges Obst, das wir selbst nicht verwerten können, rechtzeitig an andere Interessenten weitergeben. Kleingärtner verstoßen auch nicht gegen das Bundeskleingartengesetz, wenn sie gelegentlich über den eigenen Bedarf hinaus geerntetes Obst verkaufen.

### Die Ernte von Kernobst

Die Ernte der Früchte sollte mit großer Vorsicht erfolgen. Auch wenn sie sich zur Pflückreife noch hart anfühlen, sind sie hoch empfindlich. Jede Druckstelle zeigt sich später als braune Stelle unter der Schale. Im gewerblichen Obstbau stehen auch bei der Ernte ökonomische Aspekte im Vordergrund. Die Pflücker werden nach Leistung bezahlt.

Wir Hobbygärtner können es uns aber leisten, unser Obst wie rohe Eier zu behandeln, das heißt: nicht werfen, nicht stoßen und nicht fallen lassen, sondern jede Frucht einzeln vorsichtig ablegen, und den Transport von Tafelobst grundsätzlich nur in festen Behältnissen, wie Stiegen, Körben oder Eimern vornehmen, aber niemals in Beuteln!

Bei den meisten Sorten hängen die Früchte nicht einzeln, sondern in Tuffs mit mehreren Früchten sehr eng zusammen. Soll dann nicht ein großer Teil der Früchte abfallen, hilft nur mit beiden Händen zuzufassen. Das ist aber nur dann ohne größeres Risiko möglich, wenn man selbst sicher steht. Sobald eine Leiter gebraucht wird, ist deren Standfestigkeit oberstes Gebot bei der Obsternte! So sehr wir auch schöne große Äpfel und Birnen schätzen, sind dafür gebrochene Gliedmaßen aber ein viel zu hoher Preis! Fast jährlich verunglücken Hobbygärtner nur wegen Unterschätzung der Gefahr einer nicht mehr stabilen oder nicht standfesten Leiter, unabhängig von deren Material und Bauweise. Deshalb ist neben einem einwandfreien stabilen Zustand der Leiter das absolut sichere Aufstellen bzw. Anlegen notwendig. Auch Hochstämme sollten Vergangenheit sein! Bei diesen muss die Leiter meist auch noch durch zwei gekreuzte Stützen stabilisiert werden. Diese bedeuten ein zusätzliches Risiko, wenn sie ebenfalls nicht mehr stabil oder nicht richtig an die Leiter angelegt worden sind.

Wir müssen wir unser Obst mehrmals in die Hand nehmen, bevor es in der Küche für den Verbrauch ankommt:

- Die Früchte werden sorgfältig in den Erntekorb gelegt.
- Ebenso sorgfältig werden sie wieder entnommen und in die Lagerstiege gelegt.
- Sehr bewährt hat sich, dabei sofort nach der Verwendung als Tafelobst oder zur Verarbeitung in der Küche bzw. zum Mosten zu sortieren. Tafelobst sollte grundsätzlich frei von Beschädigungen, Faulstellen und sichtbarer Madigkeit sein.
- Damit während der Lagerzeit auch eine gute Kontrolle zum eventuellen Befall durch Fruchtfäule o. ä. möglich ist, sollten nur zwei oder drei Schichten Früchte je nach deren Größe übereinander gelegt werden. Dafür sind natürlich rechtzeitig in ausreichender Anzahl Stapelstiegen bereit zu halten.  
Zum Einlegen der Früchte in die Lagerstiege bzw. das Lagerregal habe ich noch von Vater gelernt, Äpfel mit Stiel nach unten und Birnen seitlich abwechselnd, also Blüte – Stiel – Blüte – Stiel und so weiter. Daran halte ich mich noch heute.
- Fallobst sollte niemals, und wenn eine Frucht noch so einwandfrei aussieht, zum Lagerobst gelegt werden, sondern grundsätzlich gesondert aufgelesen und schnellstmöglich in der Küche verwendet werden.

### Die Lagerung von Kernobst

Damit das eingelagerte Obst nicht verdirbt, sollten einige absolut gleichrangige Kriterien im Komplex erfüllt werden. Abstriche dabei führen unweigerlich zu Einbußen bei der Qualität des Lagerobstes. Wir müssen jedoch berücksichtigen, dass wir Hobbygärtner ohnehin nicht in der Lage sind, die Parameter, die eine gewerbliche Lagerung erfüllen muss, punktgenau einzuhalten. Auch Keller, in denen Heizanlagen stehen, sind für eine längere Obstlagerung höchst problematisch.

Darauf sollten wir achten:

Dunkelheit lässt sich von allen notwendigen Forderungen an die Lagerbedingungen am leichtesten realisieren. In der Laube genügt ein Zudecken mit ganz dunklen Textilien. Kühle wird bei gewerblicher Lagerung sogar unterschiedlich geregelt: kälteunempfindliche Sorten (z. B. Jonagold) + 1° C, aber kälteempfindliche Sorten (z. B. Boskoop) + 4° C.

Relative Luftfeuchtigkeit wird bei der gewerblichen Lagerung auf einen Wert um 85 % eingestellt, weil die Früchte unter 80 % schrumpfen und bei über 90 % die Gefahr von Fäulnis und Schimmelbildung stark zunimmt.

Wir Hobbygärtner können diesen Wert zunächst mit einem einfachen Hygrometer messen. Bei zu trockener Luft kann man vorsichtig in die Luft Wasser sprühen oder eine Schale mit Wasser aufstellen. Bei zu hoher Luftfeuchtigkeit müsste man ein Präparat aufstellen, das zwar die Feuchtigkeit annimmt, aber keine Geruchsstoffe abgibt. Ein solches kenne ich jedoch nicht. Lüften hat nur dann Sinn, wenn die Außenluft wesentlich trockener ist als die Raumluft.

Frischluft wird in gewerblich betriebenen Lagerhäusern durch eingebaute Ventilatoren zugeführt. Wir Hobbygärtner müssen uns damit begnügen, bei frostfreiem Wetter das Fenster einen Spalt offen zu lassen. Sonst muss je nach Außentemperatur kurzzeitig gelüftet werden.

#### Schlussfolgerungen für uns Hobbygärtner

Alle diese genannten Kriterien für eine erfolgreiche Lagerung, bei der das Obst in einer guten bis sehr guten Qualität aus dem Lager für den Verbrauch entnommen werden kann, zeigen uns die Grenzen für die Lagerung von Spätsorten bei Kernobst.

Jeder Hobbygärtner muss entsprechend seinen Möglichkeiten allein entscheiden, ob er auch Spätsorten mit gutem Erfolg einlagern kann. Wenn ja, dann lohnt sich natürlich auch deren Anbau.

Anderenfalls aber dürften wir am besten beraten sein, uns auf den Anbau von solchen Apfel- und Birnensorten zu orientieren, deren Genussreife laut Sortenbeschreibung spätestens im Januar liegt.

#### Quellen:

AURICH, S., Geschäftsführer „Markendorf Obst e. G.“: Persönliche Information. 2012.

Dr. Manfred Willkommen, Frankfurt (Oder), 10.12