

Apfellagerung inkl. Tipps für die Lagerung zuhause

Immer wieder werden wir gefragt, wie wir es schaffen, dass die Qualität unserer Äpfel auch nach vielen Monaten so gut ist. Und auch erst vor ein paar Tagen haben wir die ersten knackigen Jonagored aus dem Lager geholt.

Die Zellen des Apfels atmen auch nach der Ernte weiter und erzeugen dabei Wärme, Kohlenstoffdioxid, Wasserdampf und aromatische Verbindungen. Ein normaler Prozess, der die Frucht reifen lässt.

Um diesen Alterungsprozess aufzuhalten, werden unsere Äpfel in sogenannten CA-/ULO-Lagern (CA = controlled atmosphere, ULO = ultra low oxygen) eingeschlossen. Ziel ist es, den Stoffwechsel der Äpfel so weit herunterzufahren, dass die Reifung verzögert wird.

Die Äpfel werden in den gasdichten Lagern sortenabhängig auf 1-4 °C gesenkt. Diesen Zustand kann man gut mit einem Winterschlaf vergleichen.

In den gasdichten Lagern veratmen die Äpfel den Sauerstoff innerhalb weniger Tage bis auf wenige Prozent. Je nach Sorte versuchen wir den Sauerstoffgehalt anschließend bei 1-3 % zu halten. Um zu vermeiden, dass die Äpfel gärig werden, wenn der Sauerstoffgehalt zu weit sinkt, gibt die Mess- und Regeltechnik der ULO-Steuerung Frischluft in den Raum und hält so den Sauerstoffgehalt stabil.

Durch die Atmung steigt der Gehalt des Kohlenstoffdioxids und die Luftfeuchtigkeit in der Raumluft an. Während dies bei der Luftfeuchtigkeit gewünscht ist, darf das Kohlenstoffdioxid auf maximal 3 % steigen, um Stoffwechselschäden an den Äpfeln zu verhindern. Steigt der Kohlenstoffdioxidwert zu hoch, filtern wir das CO₂ mit einer Maschine aus der Raumluft.

Mit dieser Methode kann man Äpfel je nach Sorte bis zu zehn oder sogar zwölf Monate lagern. Säuren und Vitamine werden weniger schnell abgebaut und das Fruchtfleisch bleibt lange fest.



Wie lagere ich meine Äpfel zu Hause?

Auch zu Hause lagert man die Äpfel am besten kalt. Dies verlangsamt den Stoffwechsel und damit die Reifeentwicklung. Man kann sie im Kühlschrank in einer Tüte mit Löchern lagern. In dieser Tüte bildet sich dann eine ähnliche Atmosphäre wie in den professionellen ULO-Lägern. Äpfel produzieren Ethylen! Dieses Reifegas lässt andere Obst- und Gemüsesorten schneller reifen, daher möglichst getrennt lagern. Außer, ihr möchtet eure grünen Bananen oder Avocados reifen, dann packt ihr sie mit einem reifen Apfel zusammen in eine Tüte.