

Der grüne Tipp

Unsere Äpfel entwickeln ihr köstliches Aroma erst in den letzten Wochen vor der Ernte. Deshalb ist es so wichtig, den richtigen Erntezeitpunkt abzuwarten und zu erkennen, damit wir auch die Vorteile der eigenen Ernte voll ausschöpfen können.

Obstanbauer unterscheiden zwischen der Baum- und der Genussreife. Die Genuss- oder Vollreife ist am einfachsten festzustellen. Sie ist dann erreicht, wenn der Apfel sein volles Aroma entwickelt hat, und das schmeckt man. Bei frühen Sorten ist die Baum- oder Pflückreife auch die Genussreife. Sie sind für den Sofortverbrauch gedacht und nicht zur Lagerung. Manche frühen Sorten reifen nicht zur gleichen Zeit und müssen also nach und nach von einem und demselben Baum abgenommen werden, denn bei diesen Sorten ist eine Nachreife der zu früh abgenommenen Früchte kaum möglich.

Etwas ganz anderes ist es beim Lagerobst. Da ist es wichtig, die richtige Pflückreife zu erkennen. Erntet man zu früh, bekommen die Äpfel während der Lagerung kaum das Aroma. Erntet man sie zu spät, ist die Haltbarkeit nur von kurzer Dauer. Wenn sie der Stiel leicht vom Zweig löst, dann ist das ein ziemlich sicheres Zeichen dafür, daß die Pflückreife erreicht ist. Bei zu früh abgenommenen Äpfeln wird leicht das Fruchtholz mit abgerissen.

Äpfel, die man kaufen kann, sind häufig unreif geerntet worden, vor allen Dingen dann, wenn sie lange Transportwege hatten. Dies erklärt das oft fehlende Aroma der an sich aromatischen Sorten.

Die Vorstandschaft