

Qualitätsmanagement bei der Apfelernte und Zwischenlagerung des Obstes

1. Erntezeitpunkt

- Nur vollreife bis genussreife Früchte ernten
- Reife erkennbar: Frucht löst sich mit leichter Drehung vom Baum; Kerne braun statt weiß; Jod-Test, Oechsle mit Refraktometer bestimmen, Obst probieren
- Überreife, mürbe Früchte sind oft ungeeignet – Reifetest z. B. durch Daumendruck
- Idealerweise Obst erst kurz vor der Weiterverarbeitung ernten → wann ist der Termin zum Mosten oder anderweitig Verarbeiten des Obstes?
- Ist der Termin nicht zeitnah nach der Ernte, dann das Obst lieber auf der Wiese lassen und dann nochmal faulige aussortieren bevor es weitergeht
- Optimaler Erntezeitpunkt besonders bei Birnen sehr individuell und wichtig zu beachten, da oft sehr kurz im Vergleich zu Äpfeln oder Quitten: Gelbmöstler z. B. optimalerweise gelb-braun (aber nicht braun-faulig!!), sollten von alleine fallen und dann gleich verarbeitet werden: morgens in kleine Kisten auflesen und mittags in Mosterei pressen.

2. Schonender Umgang beim Ernten

- Schale möglichst nicht beschädigen (natürliche Schutzbarriere gegen Pilze)
- Stiele nicht ausreißen (Eintrittspforten für Fäulniserreger)
- Sammelbehälter nicht zu voll/schwer packen – Druckstellen durch Eigengewicht vermeiden; lieber in viele kleine Kisten lagern
- Vorzugsweise Obstkisten nutzen; Jutesäcke nur, wenn noch trocken & sauber; keine Plastiktüten (Obst muss luftig gelagert werden)

3. Sortierung & Aussortieren

- Nur gesundes Obst verwenden – angefaulte, überreife oder madige Früchte konsequent aussortieren
- Obst so sauber wie möglich: bestenfalls kein Obst mit Erdresten wegen Belastung mit Bodenpilze etc.; sonst waschen! Gras und sonstige Verunreinigungen entfernen
- Fallobst ist nicht lagerfähig, aber für Saft/Most verwendbar (wenn zeitnah verarbeitet und sauber)
- Ggf. erstes Fallobst komplett entfernen und dann „frisches“ selbst fallen lassen oder mit Hilfe von Schüttelhaken und Erntenetzen Obst ernten; wenn Obst nicht leicht von selbst fällt, dann ist es noch nicht reif.

4. Sauberkeit

- Dreckiges Obst waschen
- Quitten vorher vom Flaum befreien

5. Zwischenlagerung (falls nicht sofort gepresst wird)

- Kühl und dunkel lagern (optimal 2–6 °C)
- Möglichst rasches Abkühlen nach der Ernte (z. B. über Nacht im Freien)

- Hohe Luftfeuchtigkeit anstreben (80–90 % rel. Feuchte), um Welken zu vermeiden – aber Durchzug vermeiden
- Regelmäßige Kontrolle: anfangs wöchentlich, später alle 2–3 Wochen – faules Obst sofort entfernen
- Lagerdauer so kurz wie möglich halten (Reifung/Substanzabbau von Zucker, Säure, Vitaminen steigt mit Lagerzeit)

6. Vor dem Pressen

- Reifegrad nochmals qualitativ prüfen
- Faulige assortieren