

Gala



Gala enthält im Vergleich zu anderen Sorten viel Zucker und wenig Säure. Der ausgesprochen süsse, handliche Apfel ist bei Kindern beliebt.

Golden



Hersteller von Babynahrung bevorzugen diese Sorte aufgrund der geringen Säurewerte und dem milden Geschmack.

Auch in der Küche lässt sich der Apfel für alle Zwecke verwenden.

Jonagold



Jonagold ist wegen seiner Süsse bei Kindern sehr beliebt.

Er eignet sich neben dem Frischkonsum auch gut zum Kochen und Backen, verbräunt allerdings im Anschnitt rasch.

Braeburn



Ist eine der Vitamin-C-reichsten Sorten. Dadurch eignet sich der Apfel auch sehr gut zum Verarbeiten in der Küche, denn das Fruchtfleisch wird nach dem Anschneiden nur langsam braun. Bei Backtests kam Braeburn auf den ersten Platz.

Boskoop



Er ist als typischer Kochapfel bekannt.

Der Grund liegt in den hohen Zucker- und Säuregehalten und der rauen Haut.

Die Frucht zerfällt beim Kochen.

Diwa



Das Fruchtfleisch ist fest, saftig und weist ein fruchtiges Aroma auf.

Schmeckt frisch sehr gut, eignet sich aber auch für die Küche und zum Backen.

Mairac



Das Fruchtfleisch ist sehr fest, saftig und knackig und süss-säuerlich.

Geeignet hauptsächlich für den Frischverzehr, aber auch fürs Kochen.

Ob sich ein Apfel gut lagern lässt hängt von verschiedenen Faktoren ab.

1: Welche Äpfel eignen sich besonders zur Lagerung?

Der wichtigste Faktor für eine erfolgreiche Apfellagerung ist sicherlich die Sorte. Nicht jede Apfelsorte lässt sich gleich lange lagern, die Zeitspanne liegt zwischen 1 Monat und ca. einem Jahr. Folgende **Lagersorten** halten sich besonders lange: **Gala, Jonagold, Braeburn, Golden Delicious und Boskoop**. Die mögliche Lagerdauer hängt jedoch nicht nur von der Sorte ab, sondern auch vom Reifegrad der Früchte. Am besten sollten die Äpfel eingelagert werden, wenn sie noch nicht die volle Reife erreicht haben. Im Lager werden sie noch nachreifen. Ausserdem muss darauf geachtet werden, dass die Früchte erstklassig sind. Fäulnis oder Pilzkrankheiten können sich im Lager sehr schnell ausbreiten und grosse Verluste verursachen.

2: Wo lagere ich die Früchte am besten?

In professionellen Lagerbetrieben werden die Äpfel auf 2 bis 4 °C abgekühlt. Die Luftfeuchtigkeit wird auf einem hohen Niveau gehalten, um Wasserverluste und somit das Schrumpfen zu vermeiden. Das Ziel der Apfellagerung sollte sein, möglichst ideale Bedingungen zu erreichen. Am besten eignet sich dafür ein Naturkeller. Da ist die Luftfeuchtigkeit oft sehr hoch und die Temperaturen fallen auch im Winter nicht unter die Nullgradgrenze. Besitzt man keinen Naturkeller, suche man sich **eine kühle, dunkle Stelle im Keller**.

3: Wie packe ich die Früchte am besten ein?

Für die Lagerung von Äpfeln eignen sich **Styroporboxen** sehr gut. Sie isolieren gegen Temperaturschwankungen und können verschlossen werden, so dass **kein Licht** auf die Äpfel fällt. Die Boxen verhindern zudem zum Teil den freien Austausch von Sauerstoff mit der Umgebung. Wird der Sauerstoffgehalt tief gehalten, reifen die Früchte langsamer und die Äpfel können länger gelagert werden. Um die Lagerdauer zu erhöhen, können die Äpfel **zusätzlich in dünne Polyethylen-Säcke** gelegt werden. Diese verhindern den Sauerstoffaustausch zusätzlich. Kontrollieren Sie die gelagerten Früchte regelmässig, so dass Sie angefaulte Früchte frühzeitig entfernen können.

4: Was mache ich mit beschädigten Früchten?

Beschädigte Früchte sind nur schlecht haltbar. Pilzkrankheiten und Fäulnis breiten sich sehr schnell aus, wenn Früchte gelagert werden. Gerade im Hausgarten sind jedoch Schäden an den Früchten kaum zu verhindern. Diese Früchte müssen aussortiert und verwertet werden. Die Möglichkeiten sind vielfältig – jedoch auch mit Arbeit verbunden. Die Äpfel können getrocknet, zu Apfelmus oder Apfelkuchen verarbeitet werden. Getrocknete Äpfel schmecken ausgezeichnet und benötigen wenig Platz im Schrank. Apfelmus lässt sich einfrieren und der Apfelkuchen schmeckt lauwarm am besten.

Quelle: Bild und Text: www.swissfruit.ch