

# Wann sind Äpfel reif?

Für den Gartenbesitzer sind Äpfel in der Regel dann pflückreif, wenn sich die Früchte leicht vom Stiel lösen und die Kerne braun verfärbt sind. Solche Früchte weisen zum Zeitpunkt der Ernte noch eine ausreichende Gewebefestigkeit und Frische auf.

Folgende Minimumkriterien werden für einen optimalen Erntetermin für Mostobst empfohlen:

- Die Grundfarbe der Früchte muss mindestens gelbgrün sein, also der Wechsel von grün nach gelb zumindest begonnen haben.
- Bei rotfrüchtigen Sorten sollte wenigstens ein Teil der Früchte Rotfärbung aufweisen (hängt auch ein wenig vom Schnittzustand ab)
- Der Stiel der Früchte sollte sich leicht vom Holz ablösen, die Trennschicht sollte schon ausgebildet sein
- Die Kerne sollen schon Braunfärbung aufweisen
- Aroma kann man schmecken. Einfach mal reinbeissen. Hinterlässt die Frucht einen pelzigen Geschmack im Gaumen, ist der Stärkeabbau noch nicht vollzogen. Die Frucht ist noch nicht reif und braucht noch Zeit.
- Jede Sorte braucht eine gewisse Anzahl von Tagen von der Befruchtung bis zur Reife. Da die Blüten nicht alle an einem Tag befruchtet werden, können natürlich auch nicht alle Früchte an einem Baum gleichzeitig reif sein. Das zieht sich je nach Blühwetter über 10 bis 14 Tage hin. Und so entwickelt sich auch die Reife am Baum. Es macht also durchaus Sinn, die Früchte an 2 Ernteterminen zu holen, oder zumindest nicht gleich beim ersten fallenden Apfel alles abzuernten.

Methoden zur Feststellung der Pflückreife: Feststellung der Zuckerbildung

In Weinbaugenden, wo der Besitz von Handrefraktometern weit verbreitet ist, um die Qualitätsabstufungen zur Traubenlese zu kontrollieren, kann dieses Gerät auch zur Reifebestimmung von Kernobst eingesetzt werden. Mit zunehmender Reife wird Stärke abgebaut zu Zucker und anderen löslichen Extraktstoffen, die sich mit dem Handrefraktometer leicht erfassen lassen. Die Refraktometerwerte werden vielfach benutzt, um ein Qualitätsminimum bei früher Pflücke festzustellen. Es werden 45 bis 55° Oechsle als Voraussetzung für

die Langzeitlagerung angesehen. Bei höheren Refraktometerwerten liegt eine Eignung nur noch für die Kurzzeitlagerung oder den alsbaldigen Verzehr vor.

### Jod-Stärke-Test

Dieser Test dient ebenfalls der Feststellung des Stärkeabbaus in der reifenden Frucht. Beim Jod-Stärke-Test wird eine Fruchtscheibe in Kaliumjodlösung gelegt. Entsteht eine deutliche blau-schwarze Verfärbung, so liegen die Kohlenhydrate der Frucht noch als Stärke vor. Die Frucht ist noch unreif. Sind dagegen die Bezirke um das Kernhaus weiß aufgehellt und nur noch die restlichen Bereiche schwarz verfärbt, so ist die Frucht pflückreif. Verbleibt das gesamte Fruchtfleisch weiß, liegt Genussreife vor, weil schon die gesamte Stärke in Zucker umgewandelt wurde. Die meisten Sorten haben ihre optimale Pflückreife zwischendrin erreicht. Dieser Test hat sich in mehreren Gebieten sehr bewährt, ist einfach durchzuführen und sollte noch weitere Verbreitung finden. Kaliumjodidlösung befindet sich als sog. "Lugols Lösung" im Handel.

