

Frisches Obst vom Baum

Egal ob grün, gelb oder rot – Äpfel und Birnen sind lecker, gesund und stecken voller Vitamine und Nährstoffe. Im Spätsommer hat das Kernobst Hochsaison und die frischen Früchte können endlich geerntet werden.



Im September ist Erntezeit: Reife Äpfel und Birnen hängen in Massen an den Bäumen und warten darauf, endlich gepflückt zu werden. Damit du die saftig leckeren Früchte möglichst lange genießen kannst, sind die Wahl des richtigen Erntezeitpunkts und die richtige Lagerung wichtig.

Du willst noch mehr über Obst wissen? Hier gibts Tipps zu [Beeren](#), [Zwetschen](#) und [Erdbeeren](#).



Foto: Gardena

Schonend ernten

Bei der Obsternte solltest du besonders vorsichtig sein. Denn willst du die Früchte einlagern, sollten diese möglichst keine Druckstellen oder Risse in der Schale haben. Befülle deine Körbe oder Eimer deshalb mit Bedacht und lege die Früchte vorsichtig hinein. Mit einem Obstpflücker lassen sich die reifen Exemplare bequem vom Boden aus ernten, ohne auf eine Leiter steigen zu müssen. Das klappt natürlich nicht immer – die Äpfel fallen auch dann vom Baum, wenn du gerade nicht da bist. Doch Fallobst sollte besser nicht zu lange liegen bleiben, dann wird es matschig, schimmelig und angefressen.



Foto: Gardena

Den passenden Zeitpunkt abwarten

Generell solltest du Äpfel und Birnen nicht zu früh ernten, denn für einen aromatischen Geschmack benötigen die Früchte genügend Sonne. Werden sie zu früh gepflückt, fehlt es ihnen an Süße – und damit an Geschmack. Allerdings sollten vor allem Birnen nicht zu lange am Baum hängen bleiben, weil sie dann nicht mehr saftig, sondern mehlig schmecken.

Den Reifegrad beeinflussen verschiedene Faktoren. Deshalb ist es nicht immer so einfach, den genauen Reifezeitpunkt der beiden Kernobstfrüchte zu erkennen. Vor allem das Wetter spielt eine große Rolle: Je nach Sonneneinstrahlung können Äpfel und Birnen mal früher oder mal später reif werden. Aber auch die Stelle im Garten, an der die Früchte am Baum hängen sowie die Sorte, zum Beispiel früh- oder spätreifende, beeinflussen den Erntezeitpunkt.



Foto: Gardena

Reife Früchte erkennen

Gemäß einer alten Gärtnerregel gibt die Kernfarbe der Frucht Auskunft über die Reife. So soll man Äpfel und Birnen ernten, wenn sich die Kerne dunkel gefärbt haben. Um die Farbe zu kontrollieren, schneidest du am besten einfach Fallobst auf. Dieser Tipp eignet sich besonders gut für Birnen. Bei Äpfeln sollte man sich darauf nicht immer verlassen, denn in Höhenlagen und bei Spätsorten sind die Äpfel trotz ihrer braunen Kerne mitunter noch nicht komplett ausgereift. Und gerade Spätsorten reifen erst nach Wochen im Lager von der Pflückreife zur Genussreife.

Um sicher zu gehen, dass Birnen und Äpfel reif für die Ernte sind, hilft bei Sorten mit ausreichend langem Stiel auch die ‚Kipp-Probier‘. Dazu biegst du die Frucht am Zweig um bis zu 90 Grad hoch beziehungsweise zur Seite. Ist die Pflückreife erreicht, löst sich die Frucht einfach vom Zweig ab und die Früchte sind bereit für die Ernte. Bleibt der Stiel hingegen am Baum haften und löst sich stattdessen die Frucht, solltest du mit der Ernte noch warten.



Foto: Gardena

Ernten will gelernt sein

Damit du auch im Winter das selbst geerntete Obst genießen kannst, ist eine Einlagerung zu empfehlen. Zum Einlagern eignet sich aber nur gesundes und unversehrtes Obst von lagerfähigen Sorten. Deswegen gilt es, bei der Ernte besonders vorsichtig zu sein. Befülle deine Erntekörbe oder Eimer mit Bedacht und lege die gepflückten Früchte vorsichtig hinein, damit keine Druckstellen und Risse entstehen. Mit Hilfe eines Obstpflückers lassen sich die reifen Früchte ganz einfach und bequem vom Boden aus ernten – ohne akrobatische Klettereinlagen auf der Leiter.



Foto: Gardena

Bei der Ernte sollten auch die Wetterverhältnisse berücksichtigt werden. Willst du deine Früchte einlagern, solltest du diese nicht in der prallen Sonne ernten. Dann sind die Äpfel und Birnen nämlich zu warm, um in den Obstkisten verstaut zu werden. An Regentagen sollte man ebenfalls auf das Ernten verzichten, weil nasses Obst schneller verdirbt.



Foto: Gardena

Die richtige Lagerung

Frühsorten halten sich nicht lange im Obstlager. Deshalb wähle zum Einlagern am besten ausgewiesene Spät- und Lagersorten, die bis spät ins Frühjahr frisches Obst garantieren. Vor dem Einlagern solltest du dein Obst gründlich prüfen: Nur Früchte mit einer optimalen Qualität und ohne Druck- und Faulstellen sind für die Lagerung über den Winter geeignet! Auch der Stiel sollte im besten Fall vorhanden sein. Anfangs ist eine wöchentliche Kontrolle der Früchte zu empfehlen, damit beschädigte Exemplare sofort entfernt und in der Küche verarbeitet werden können.

Wohl fühlen sich Äpfel und Birnen an einem kühlen Lagerort mit hoher Luftfeuchtigkeit. Hierfür eignen sich dunkle Räume mit einer Temperatur

zwischen ein und drei Grad Celsius. Besonders günstig für die Lagerung ist demnach ein kühler, dunkler Keller, eine frostsichere Garage oder ein kühler Dachboden.

Schön getrennt

Wichtig: Lagere Äpfel niemals zusammen mit anderen Früchten oder Kartoffeln, denn sie scheiden das natürliche Gas Ethylen aus und beschleunigen so bei anderen Früchten den Reifeprozess.



Foto: Gardena

Die Walnussernte

Etwa ab Mitte September bis Ende Oktober können auch Walnüsse geerntet werden. Sie lassen sich ebenfalls prima einlagern. Sie fallen, wenn sie reif sind, von allein zu Boden und sollten weder abgepflückt noch von den Ästen geschlagen werden. Doch dem Gärtner bietet sich oft ein unübersichtliches Bild: Jede Menge Laub und viele verstreute Früchte liegen herum. Um Nagern wie Eichhörnchen oder Infektionen mit Schimmelpilzen zuvorzukommen, solltest du die Nüsse regelmäßig aufsammeln. Also auf die Knie gehen und mit beiden Händen im feuchten Blättermatsch wühlen?

Einfacher und dabei rückenschonend geht das mit einem Rollsammler. Dank der flexiblen Streben können Früchte von der Größe einer Walnuss bis zum Apfel (oder in Zahlen ausgedrückt von ca. 4 bis 9 cm Durchmesser) locker aufgenommen werden. Das bedarf keiner großen Übung: Einfach drüberrollen und die Früchte sind im Korb. Zum Entleeren kann dieser über eine seitliche Kippöffnung einfach über einen Eimer geneigt werden.

Über die DIY Academy

Als Schulungsinstitut informiert und berät die DIY Academy rund um das Heimwerken in Haus und Garten. Die DIY Academy möchte Menschen mit kreativen Ideen inspirieren und ihnen das nötige Know-how vermitteln, mit dem sie ihr Zuhause selbst gestalten können. Versierte Heimwerker sollen sich ebenso angesprochen fühlen wie Selbsterfahrene mit grundlegenden Kenntnissen und Neulinge ohne Praxiserfahrung.

Unsere Schulungs- & Trainingsangebote

Wir machen dich fit für dein nächstes DIY-Projekt: In unseren Kursen, Online-Seminaren und Beratungen lernen die Teilnehmenden ganz praktisch zusammen mit unseren DIY-Profis – auch für dein persönliches Projekt bekommst du das nötige Wissen und viele Tipps & Tricks.

[Mehr erfahren](#)

Du möchtest nichts mehr verpassen?

Dann abonnieren unseren Newsletter und bleibe immer auf dem Laufenden!

[Jetzt anmelden](#)

Folge uns auch auf:

- Pinterest: www.pinterest.com/diyacademy
- YouTube: www.youtube.com/DIYAcademyTV
- Facebook: www.facebook.com/doityourself.academy
- Instagram: www.instagram.com/doityourself.academy