

Tipps für die Apfelernte

Wer Apfelbäume im Garten stehen hat, sollte bei der Ernte das ein oder andere beachten. Damit Äpfel lange frisch bleiben, sollte das Obst behutsam gepflückt, nicht abgerissen werden. Tipps für den richtigen Dreh und eine geeignete Lagerung bekommst du hier.



Grundsätzlich gilt: Das Obst ist reif, wenn es sich leicht pflücken lässt. Pflück- und Genussreife können sich jedoch gerade bei Äpfeln stark unterscheiden. Erntereif ist ein Apfel, wenn er sich leicht abnehmen lässt und im Lager seine volle Reife erlangt, ohne an Aroma zu verlieren.

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



Foto: Fiskars

Komfortables Pflücken ohne Druckstellen

Damit dein Obst ohne Druckstellen in den Erntekorb gelangt, verwende am besten einen speziellen Obstpflücker (zum Beispiel von [Fiskars QuikFit](#)). Hier wird keine Leiter benötigt, da das Obst, wie zum Beispiel Äpfel, Birnen oder Kirschen, bei der Ernte sicher in dem dafür vorgesehenen Auffangbeutel aus Baumwolle landet.

Der Beutel kann außerdem abgenommen und gewaschen werden. Der Obstpflücker wird mit einem Teleskop-Stiel kombiniert, bei dem die Länge variabel einstellbar ist und dadurch ein komfortables Benutzen ermöglicht wird.



Foto: Fiskars



Foto: Fiskars



Foto: Lubera

Äpfel lagern für den Winter

Kernobst schmeckt auch im Winter noch besonders lecker, wenn es kühl und dunkel aufbewahrt wird, am besten in einem Kellerraum mit Lüftungsmöglichkeit. Nur gesunde und unbeschädigte Früchte sind lagerfähig. Madige, überreife sowie übergroße und damit zur längeren Aufbewahrung ungeeignete Früchte werden bereits bei der Ernte aussortiert. Äpfel ohne Stiel sollten ebenfalls sofort verbraucht werden, da sie zur Fäule neigen.

□

Gut aufgehoben fühlen sich die Früchte in klassischen Holz- und Obstkisten. Im optimalen Fall liegen sie nebeneinander, ansonsten in höchstens zwei Lagen übereinander. Empfehlenswert ist auch eine hohe Luftfeuchtigkeit, Kondenswasser sollte allerdings vermieden werden. In zu trockenen Kellern helfen feuchte Tücher oder Schalen mit Wasser.

□ Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser: Das gelagerte Obst sollte ab und zu auf Druck- bzw. Faulstellen untersucht, beschädigte Äpfel aussortiert werden. Wer diese kleinen Tipps befolgt, kann auch noch an Weihnachten knackiges Frischobst, aber auch köstlichen Bratapfel oder herrliches Apfel-Zimt-Kompott genießen!



Foto: Hailo

Sichere Leiter für die Obsternte

Bevor du mit der Obsternte beginnst, solltest du unbedingt deine Leiter überprüfen. Jedes Jahr ereignen sich schwere, sogar tödliche Unfälle bei der Obsternte, die durch unzureichende oder kaputte Leitern verursacht werden.

Gute Aluminium-Leitern gleichen Unebenheiten bis zu 15 Zentimeter aus und lassen sich stufenlos arretieren. Je nach Ausführung können sie als Anlege-, Schiebe- und Bockleiter verwendet werden. Standsicherheit gewährleisten große Tatzenfüsse an den Querbalken sowie rutschfeste Flächenauflagen an den Füßen.

Praktisch: Ein Eimerhaken sorgt für freie Hände beim Pflücken.

Apfelsorten und ihre Pflück- und Genussreife

- **Cox Orange:** pflückreif Mitte bis Ende September – genussreif Oktober bis November
- **Elstar:** pflückreif Ende September bis Mitte Oktober – genussreif sofort nach Ernte bis Weihnachten
- **Golden Delicious:** pflückreif Mitte bis Ende Oktober – genussreif sofort nach Ernte bis Weihnachten
- **James Grieve:** pflückreif Ende August bis Mitte September – genussreif kurz nach Ernte bis Anfang Oktober
- **Jonagold:** pflückreif Ende September bis Mitte Oktober – genussreif sofort nach Ernte bis Weihnachten
- **Roter Berlepsch:** pflückreif Mitte September bis Ende Oktober – genussreif Anfang November bis Weihnachten
- **Roter Boskoop:** pflückreif Ende September bis Mitte Oktober – genussreif November bis März

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