OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 11.09.2024 · Ausgedruckt am 15.11.2026, 08:03 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/tipps-zur-kernobst-lagerung

Tipps zur Kernobst-Lagerung



Durch unterschiedliche Größe der Lagerräume kann die Flexibilität im Betrieb erhöht werden
Foto: Kühlwetter

Fachgruppen Obstbau Niederrhein diskutieren Ernte und Lagerung

Zum traditionellen Lagernachmittag hatten die Fachgruppen Obstbau Niederrhein gemeinsam mit der Obstbauberatung der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen am 8. August 2024 nach Willich-Schiefbahn eingeladen. Interessierte Anbauer tauschten sich auf dem Obsthof Mertens über die aktuelle Reifeentwicklung bei Äpfeln und Birnen aus und erhielten wertvolle Tipps zur qualitätserhaltenden Lagerung.

„Viele Erkenntnisse und Weisheiten über den Zustand unserer Ernte“, versprach der Vorsitzende der Fachgruppen Josef Tillmanns bei der Begrüßung. Zum Thema Preisgestaltung merkte er an: „Es sind nicht so viele Äpfel da wie in anderen Jahren und bekanntlich steigen die Preise ja schon, wenn zehn Prozent weniger im Angebot sind.

Diese zehn Prozent erreichen wir dieses Jahr mindestens.“ Vor diesem Hintergrund sollten alle ihre eigene Ernte möglichst lange lagerfähig halten, um bis Ende der Lagersaison verkaufen zu können, denn Zukäufe würden voraussichtlich schwierig.

Ernteprognose

Die aktuelle Reifetestung von den Teilnehmern mitgebrachter Äpfel und Birnen - verschiedener Sorten zeigte, dass zum Zeitpunkt erste Dekade August noch keine Ernte dringlich war. Obstbauberater Benedikt Klein, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, kommentierte den Test: „Bei `Santana´ und `Elstar´ beginnt aktuell der Stärkeabbau in den oberen Teilen der Bäume.“ Allgemein sei die Färbung aber noch ziemlich schlecht, eventuell empfehle sich noch ein Sommerschnitt für einige Sorten. Die für Mitte August gemeldete Hitze würde die Reife beschleunigen. Den Erntebeginn für `Elstar´ erwartete er für um den 20. August. Ansonsten seien die Früchte sehr saftig, weshalb die Anbauer aufpassen müssten, dass sie nicht weich werden und Druckstellen bekommen beim Pflücken.

Zwar sei 2024 mit dem Witterungsverlauf ein typisches Stippejahr, aber Klein berichtete, er habe bisher noch wenig Stippe gesehen. Außerdem könne man ja gut Calcium spritzen, da keine Dauerhitze herrsche. „Was ich aktuell häufig sehe, ist Kelchfäule.“ Diese Früchte sollten im besten Fall vor der Ernte herausgepflückt werden, denn sie sollten nicht in der Kiste landen. Allgemein hingen die Äpfel dieses Jahr sehr locker am Baum und sollten gegebenenfalls noch behandelt werden. Als „Zeigerpflanze“ nutze er `Clapps Liebling´, erzählte ein Praktiker.

Diskutiert wurde auch die Beregnung zum Herunterkühlen der Früchte gegen Sonnenbrand. Besonders empfindlich seien hier die Sorten `Elstar´ und `Wellant´. Es sei immer eine Abwägung, ob man einige verbrannte Früchte riskiere oder Kalkflecken vom Beregnen auf allen Früchten. Andererseits seien heruntergekühlte Früchte besser einzulagern. Bei Hitze lassen sich etwas grüner gepflückte Äpfel besser einlagern, als welche, die schon reifer geerntet werden. Zu früh gepflückte Birnen `Conference´ hingegen neigen dazu, vom Stielansatz her einzutrocknen im Lager. □

Tipps vom Lagerexperten

Intensiv informierte Wim Schmitz vom niederländischen Beratungsunternehmen Agracool über Tipps und Tricks bei der Lagerung von Kernobst. Wichtig für die Qualitätserhaltung seien folgende Punkte, betonte der Experte: das Reifestadium, die Fruchtstabilität (K-/Ca-Versorgung), der Zeitraum zwischen Ernte und Kühlen, das Abkühltempo, die Temperatur in der Frucht während der Lagerung, der Zeitpunkt des ULO-Starts, die Lagerdauer und schließlich die Fruchttemperatur nach Auslagerung. Sortierte und verpackte Ware sollte bei 1 °C gehalten werden.

Bei der Einlagerung sollten die Früchte so schnell wie möglich heruntergekühlt werden (Achtung, einige Sorten vertragen das nicht, diese besser in Stufen herunterkühlen). Die eingelagerten Sorten bestimmen die tiefste Temperatur. Manche Sorten sollten vorübergehend unterkühlt werden. Nach einigen Wochen kann die sauerstoffarme Atmosphäre eingestellt werden. Schmitz empfahl, für möglichst reduzierte CO_2-Produktion einen Sauerstoffwert von 0,5 % (DCA-Technik) anzustreben.

Feuchtigkeitsverluste der Früchte während der Lagerung gilt es so gering wie möglich zu halten, denn sie bedeuten Gewichts- und Qualitätsverluste und damit finanzielle

Einbußen. Faktoren, die es in diesem Zusammenhang zu beachten gibt, sind laut Experte: Sorte und Fruchtgröße, Platz am Baum (Schattenfrüchte), Erntetermin und Lagerdauer, verschiedene Sorten mit unterschiedlichen Ansprüchen in einer Kühlzelle, Stapelplan und Luftumwälzung, Isolierung und Kälteleistung, Kontrolle und Bedienung der Technik (z. B. Vereisung, Anzahl Kühltakte, Temperaturverteilung), Effekte der ULO-Technik.

Geeignetes Kältemittel

Gängige Kältemittel für Kühllager sind Freon/Frigen, Glykol, Kohlendioxid oder Ammoniak. Wer noch alte Maschinen mit R zwölf (FCKW) oder R 22 (HFCKW) hat, möge sie laufen lassen, solange sie noch dicht sind. Die Kältemittel R 404a, R 507a und R 134a sind wegen ihres hohen GWP-Wertes (Global Warming Potenzial) nicht mehr zu empfehlen, Alternativen sind R 449a und R 513a mit geringeren GWP-Werten.

Das Kältemittel R 1234yf hat einen sehr geringen GWP-Wert von nur vier, erfordert wegen seiner Brennbarkeit allerdings besondere technische Lösungen. Überdies plant die EU, ein PFAS-Verbot, um die Freisetzung sogenannter „ewiger Chemikalien“ in die Umwelt zu verringern, das so gut wie alle Kältemittel mit niedrigem GWP beträfe, auch R 1234yf. Eine Entscheidung über das geplante PFAS-Verbot wird im kommenden Jahr erwartet.

Wim Schmitz betonte, dass es durchaus Alternativen gebe wie CO2, Propan + CO2, Propan + Glykol oder Ammoniak, diese seien aber bis zu doppelt so teuer in der Anschaffung wie ein gängiges Freon DX-System bis 40 kW. Interessant allerdings sei die Kühlung mit CO2 DX (Direktverdampfung), die in der Investition nur um die 25 % teurer ist als Freon DX. Der kWh-Verbrauch bei Einlagerung gleicht dem Freon-System, der Jahres-Stromverbrauch ist 15-25 % geringer als bei Freon und 25-50 % geringer als bei Glykol. Zusammenfassend sagte Schmitz, dass die CO2-Kühlung die kostengünstigste Alternative zu Freon/Frigen sei.

Sabine Aldenhoff

(Artikel aus GP 09/24)