

10 Tipps zum richtigen Lagern von Äpfeln

- Zum Lagern eignen sich nur unversehrte, am Baum ausgereifte Äpfel. Verwenden Sie zum Einlagern in den Keller nur **ausgewählte Lageräpfel, wie Berlepsch, Boskoop, Brettacher, Hauxapfel, Kaiser Wilhelm, Landsberger Renette, Ontario oder Winterrambour**.
Merke: nicht alle Sorten eignen sich gleichermaßen zum Einlagern!
- Äpfel, die sich nicht vom Ast lösen, bleiben am Baum. Sie sind in einer zweiten oder dritten Pflückrunde, jeweils im Abstand von 8-10 Tagen an der Reihe und entwickeln sich in dieser Zeit oft noch prächtig weiter.
- Die Körbe oder Kisten mit den geernteten Früchten bleiben nach dem Pflücken noch 2 Tage, vor Regen und Tau geschützt im Freien stehen, damit die auskühlen und die Äpfel ihren Stoffwechsel umstellen können.
- Lagerräume, Regale und Kisten sollten spätestens vor dem Einräumen gründlich gesäubert und gelüftet werden.
- Obst und Gemüse sollten Sie nicht zusammen aufbewahren.
- **Äpfel legt man mit den Stiel nach oben einlagig in Regale oder flache, stapelbare Kisten.**
Nur bei absoluten Platzmangel kann man die Früchte vorsichtig zweilagig stapeln.



- **Das Lager sollte kühl und feucht sein. Ideal sind 3 bis 6 °C und 80 bis 90 % Luftfeuchte**
- Eine hohe Luftfeuchte wird in der Regel nur in Erdkellern erreicht. Moderne Kellerräume sind zu warm und zu trocken.
Tipp: wer nur einige wenige Kisten Äpfel lagert, kann diese mit angefeuchteten Ziegelsteinen umranden und mit einem feuchten Tuch abdecken..
- Einmal pro Woche sollte man das Apfellager überprüfen. Früchte mit kleinsten Faulstellen sollte man konsequent aussortieren., um zu verhindern, dass benachbarte Früchte angesteckt werden.
- Wichtig: der Lagerraum ist ständig zu lüften. Solange draußen kein Dauerfrost herrscht, bleibt zumindest ein Fenster ständig geöffnet.