



# Die Lagerung von Äpfeln



Ehemals war es Tradition, den Apfelvorrat selbst einzulagern. Meist waren es Äpfel aus dem eigenen Garten, aber man kaufte auch beim Obstbauern die Äpfel auf Vorrat oder ersteigerte für die Ernte Apfelbäume die an Straßen standen. Angesichts langer Transportwege ist das Einlagern von Äpfeln aus der Region ein Beitrag zum Klimaschutz. Bei der Einlagerung muss man allerdings bestimmte Regeln beachten.

Die Einlagerung erfolgt nach Sorten getrennt, da sich die Lagerfähigkeit erheblich unterscheidet. Hat man zu viele Äpfel mit nur kurzer Lagerfähigkeit, empfiehlt sich die Verarbeitung zu Apfelmus oder Apfelsaft. Die meisten Äpfel eignen sich aber auch zum Dörren.

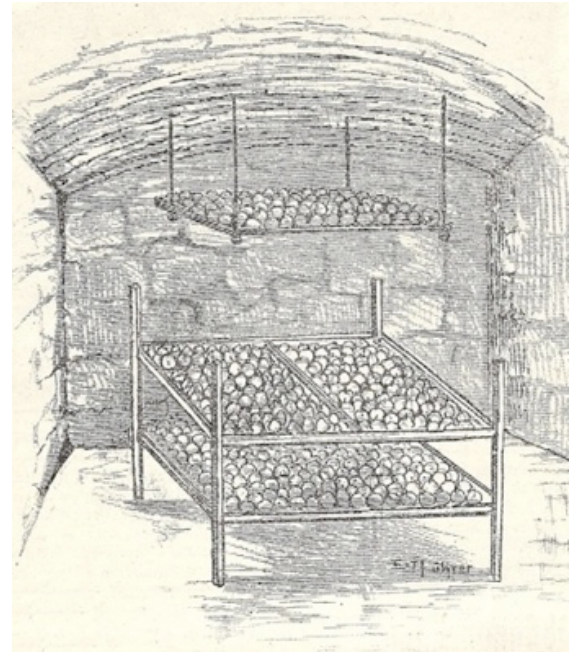
## Auswahl der Äpfel

Es sollten nur Äpfel mit optimaler Qualität ohne Druck- und Faulstellen und auch keine eingelagert werden. Besonders beachten muss man, dass sie nicht vom Apfelwickler angestochen wurden. Also muss man schon bei der Ernte sorgsam vorgehen und die Äpfel nicht herunterschütteln. Äpfel sollten nicht zu früh aber auch nicht zu spät geerntet werden. Äpfel stets mit dem Stiel nach unten einlagern.



## Lagerort

Ideal für die Lagerung ist ein luftiger Gewölbekeller (Klinkermauerwerk) mit Lehm Boden oder lose eingelegten Ziegelsteinen ohne Heizungsrohre. Hier hat man die notwendige hohe Luftfeuchtigkeit und eine ausgeglichene Temperatur. Die heutigen Keller sind aber wegen ihrer Trockenheit und Wärme für die Lagerung von Äpfeln meist ungeeignet. Inzwischen gibt es auch wieder fertige Erdkeller, zum Teil als Bausatz, die außerhalb des Hauses im Garten eine Möglichkeit zur optimalen Lagerung anbieten. Damit knüpft man an die Tradition der Obstkeller an, die es bereits im 19ten Jahrhundert gab.



traditionelle Einlagerung um 1900

Alternativ kann eine Garage, ein Schuppen oder ein Kellerfensterschacht für die Lagerung genutzt werden. Bei Frost müssen dann aber die Äpfel mit Sackleinen oder Tuch abgedeckt werden oder in einen Raum verfrachtet werden, der vor Frost geschützt ist.

Ein Raum ist für die Lagerung geeignet, wenn Temperaturen zwischen 4° und 8° Celsius herrschen. Ist es wärmer, reifen die Früchte zu schnell. Bei Frost kommt es zu Kälteschäden wodurch das Fruchtfleisch verbräunt. Eine niedrige relative Luftfeuchte bewirkt, dass die Früchte viel Wasser verdunsten, welken und das Fruchtfleisch zäh wird. Bei nahezu mit Wasserdampf gesättigter Luft breiten sich Schimmel- und Fäulnispilze aus. Die Früchte nehmen Kellergeruch und einen schlechten Beigeschmack an.

## Lagerregale

Die Früchte am besten in flachen Stiegen oder auf großflächigen Regalböden lagern. Hier kann man leicht kontrollieren ob Äpfel angefault und aussortiert werden müssen. Besonders komfortabel sind spezielle, großformatige Schubladenregale (Apfelhorde bzw. Apfelschränke – siehe Foto rechts).



Allerdings ist dies nur zu empfehlen wenn Nager wie Mäuse keinen Zugang zum Lagerraum haben.



## Apfelstiegen

Die von uns in Zusammenarbeit mit der Tischlerei der Lemgoer Lebenshilfe entwickelte Apfelstiege hat sich als ideale Konzeption herausgestellt.

Die Vorteile der neu entwickelten Apfelstiege:

- sie ist leicht zu transportieren, so dass man die Äpfel bei der Ernte direkt in die Stiege legen kann.
- sie ist platzsparend, stapelbar und man kann die Stiegen zur Kontrolle der Äpfel leicht umstapeln (Maße ca.: 60 x 40 x 12 cm).
- die Höhe ist so bemessen, dass eine Lage Äpfel gut gelagert werden kann.
- sie ist aus stabilem Fichtenholz, einem nachwachsenden Rohstoff.
- die Lagerkapazität lässt sich dem individuellen Bedarf anpassen.
- die Einlagerung getrennt nach Sorten ist kein Problem.
- man kann die Stiegen mit Sorteninformationen versehen.
- im Vergleich zu Apfelhorden und -schränken ist sie wesentlich preiswerter.

Wichtig ist es, an den Apfelstiegen die eingelagerte Sorte und die voraussichtliche Lagerdauer zu vermerken und zunächst die Äpfel mit kürzerer Lagerfähigkeit aufzubrauchen. Die normale natürliche Lagerfähigkeit kann sich allerdings auch von Jahr zu Jahr etwas verkürzen oder verlängern. Hier spielt das Wetter im Jahresverlauf offensichtlich eine entscheidende Rolle. Am Anfang sollte man einmal wöchentlich die Äpfel kontrollieren und angefaulte Äpfel sofort entfernen. Nach ca. einem Monat reicht ein Kontrollabstand von 2 – 3 Wochen. Weitere Informationen und Bestelldruck im Internet unter [www.bund-lemgo.de](http://www.bund-lemgo.de).

## Lagerungsdauer für einige Apfelsorten bei optimaler Lagerung

**Dezember:** Geheimrat Dr. Oldenburg, Gravensteiner, Jakob Lebel, Landsberger Renette, Rote Sternrenette, Tannenkrüger, Westfälischer Gülderling

**Januar:** Gelber Edelapfel, Ingrid Marie, Kaiser Wilhelm, Kardinal Bea,

**Februar:** Alantapfel, Ananasrenette, Danziger Kantapfel, Eifeler Rambur, Finkenwerder Prinz, Gelber Edelapfel, Goldparmäne, Goldrenette aus Blenheim, Prinzenapfel, von Zuccalmaglio's Renette,

**März:** Cox' Orangenrenette, Doodapfel, Englische Spitalrenette, Extertaler, Gelber Bellefleur, Gewürzluiken, Kanadarenette, Lanes Prinz Albert, Ribston Pepping, Roter Boskoop, Schöner aus Boskoop, Wöbers Rambur

**April:** Luxemburger Renette, Renette aus Damason, Weißer Winterglockenapfel, Westfälische Tiefblüte

**Mai:** Altländer Pfannkuchenapfel, Edelborsdorfer, Rheinischer Krummstiel

**Juni:** Boiken, Champagner Renette, Rheinischer Bohnapfel, Roter Eiserapfel



Die Idee zu den Apfelstiegen stammt vom BUND Lemgo. In Kooperation mit der Werkstatt Begatal der Lebenshilfe Lemgo wurde die Herstellung größerer Stückzahlen ermöglicht. Durch eigene Erprobung der Lagerung von Äpfeln und Verbesserungsvorschlägen aus den Reihen der Mitarbeiter der Tischlerei wurden Form und Größe optimiert.



Bezug über:



Bahnhofstr. 39  
32694 Dörentrup-Bega  
Tel.: 05263/ 9499-55  
Fax: 05263/ 9499-10  
E-mail:  
[tischlerei@lebenshilfe-lemgo.de](mailto:tischlerei@lebenshilfe-lemgo.de)

Bestellvordruck auch unter: <https://www.bund-lemgo.de/lagerung-von-aepfeln.html>

Der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e. V. (**BUND**) hat schon viel zur Rettung unserer Umwelt getan. Wenn heute in Politik und Wirtschaft Umweltschutz kein Fremdwort mehr ist, so ist das auch ein Verdienst der Arbeit des **BUND**. Aber in der heutigen Zeit werden viel zu oft noch wirtschaftliche Interessen über den Schutz unserer natürlichen Lebensgrundlagen gestellt. Damit sich dies ändert, braucht die Natur eine starke Lobby.

Aufnahmeantrag unter: [https://www.bund-lemgo.de/infomaterial - Mitgliedschaft.html](https://www.bund-lemgo.de/infomaterial_Mitgliedschaft.html)



**„Wir haben die Erde  
nicht von den Vätern geerbt,  
wir haben sie von unseren  
Kindern geliehen“**

(Amish People)