

"Grüne" Äpfel einlagern



Ein Apfel am Tag nützt bekanntlich der Gesundheit. Doch mit Folie und in Kunststoffschalen verpackte Äpfel – zum Teil aus Übersee importiert – schaden der Umwelt. Gerade zu Herbstbeginn ist das Angebot an ökologisch angebauten Äpfeln aus der Region groß. Auf Verpackungen wird dank der kurzen Transportwege verzichtet. Richtig eingelagert hält ein Vorrat dieser "grünen", umweltverträglichen Äpfel drei bis fünf Monate, so der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND).

Eingelagerte Äpfel reifen nach. Sie verbessern ihr Aroma, werden süßer, verlieren aber auch an Feuchtigkeit. Sie werden runzlig und mehlig. Bei niedrigen Temperaturen, optimal sind vier Grad Celsius, und hoher Luftfeuchtigkeit kann der Reifeprozess verzögert werden. Gute Lagerstätten sind daher unbeheizte Keller, frostsichere Garagen oder kühle Dachböden. Die Früchte sollten nebeneinander liegen ohne sich zu berühren. Dafür eignen sich sogenannte Apfelstiegen, das sind flache Holzkisten, oder großflächige Regalböden. Besonders komfortabel sind spezielle, großformatige Schubladenregale, sogenannte Apfelhorden. Es können aber auch flache Pappkartons verwendet werden. Die Früchte lagert man mit dem Stiel nach unten.

Da Äpfel das natürliche Reifungsgas Ethylen verströmen, sollten sie nicht neben empfindlichem Obst und Gemüse wie Birnen, Broccoli, Blumenkohl, Gurken und Tomaten aufbewahrt werden. Ethylen-unempfindliche Arten wie Blattgemüse, Lauch und Pilze vertragen die Nähe von Äpfeln hingegen gut.

Äpfel werden auch zum Selbstpflücken angeboten – mit Kindern ein schöner Sonntagsausflug. Unter <http://www.mundraub.org/> sind freigegebene und besitzerlose Bäume verzeichnet.

Stand: August 2010

Quelle: BUND; www.bund.net