Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Verbraucherzentrale Südtirol

Zwölfmalgreiner Straße 2
39100 Bozen
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Wie kann man Äpfel lange lagern?

Mo, 10.12.2018 - 11:03

Wer das Glück einer guten Apfelernte aus dem eigenen Garten hat oder eine größere Menge an Äpfeln geschenkt bekommt, kann sich bis in den Frühling hinein mit diesen Äpfeln versorgen – sofern sie optimal gelagert werden.
Grundsätzlich sind säuerliche Äpfel mit dicker Schale wie Boskoop, Topaz, Jonagold oder Fuji besser lagerfähig als süße, dünnschalige Äpfel. Beschädigte Äpfel geben mehr Reifegas ab, welches auch die anderen Äpfel schneller verderben lässt. Daher sollten ausschließlich unbeschädigte Äpfel ohne faulige oder Druckstellen eingelagert werden.
Der ideale Lagerort ist dunkel und kühl und zugleich frostfrei und ausreichend feucht. In Frage kommen üblicherweise Kellerabteile, Dachböden, Schuppen oder kühle Vorratskammern. Die Äpfel sollten so in luftdurchlässige Kisten, Schubladen oder Regale gelegt werden, dass sie einander nicht berühren. Idealerweise wird in jeden Behälter nur eine Schicht Äpfel gelegt. Müssen die Äpfel aus Platzgründen übereinander geschichtet werden, so sollte man Wellpappe zwischen die einzelnen Schichten legen. Falls es im Raum zu trocken ist, kann man dort Schalen aufstellen, die man regelmäßig mit Wasser befüllt. Die Äpfel verlieren nämlich sonst zu rasch an Feuchtigkeit und werden runzelig. Angefaulte Äpfel müssen regelmäßig aussortiert werden.