

Lagerempfehlungen für Äpfel für die Obstregion Bodensee



KOB-Bavendorf 2015

Sorte	Lagerart	Erntetermin A = Anfang M = Mitte E = Ende	Lagerdauer	Lagerbedingungen			Bemerkungen
				Temperatur °C	Sauerstoff % O ₂	Kohlendioxid % CO ₂	
Boskoop	Kühl	M./E.Sept	E. Jan	3-4	-	-	CO ₂ -empfindlich, Stippe, Schalen-, Fleisch-, Kernhausbräune
	CA		E. Mär	3-4	1,5-2,0	<1,5	
Braeburn	Kühl	M.Okt.	E. Jan	1	-	-	sehr CO ₂ -empfindlich, Stippe, Fleischbräune für CA früher ernten, CA 3 Wochen verzögern
	CA		E. Mai	1-2	1,0-1,5	<1,2	
Cameo	Kühl	A.Okt	E. Dez	1	-	-	Unterentwickelte Schattenfrüchte zuerst 2 Monate <1,5% CO ₂ oder mit verzögertem CA lagern
	CA		E. Jul	1-2	1,0-1,5	2,0-3,0	
Cox Orange	Kühl	A./M.Sept.	E. Dez	3-4	-	-	CO ₂ -empfindlich, Stippe, Schalen-, Fleisch-, Kernhausbräune
	CA		E. Mär	3-4	1,2-1,5	<1,5	
Elstar	Kühl	A. Sept.	E. Dez	1	-	-	schneller Festigkeitsverlust, innere Fleisch- verbräunung, bei Gefährdung CA verzögern u. CO ₂ < 2%
	CA		E. Apr	1-2	1,0-1,5	<2,5	
Fuji	Kühl	M/E.Okt	E. Jan	1	-	-	Glasigkeit, dadurch Gefahr von Fleischbräune; bei Gefährdung zuerst 6 Woche Kühllager bei 3 bis 4 °C, dann CA bei 1 bis 2 °C
	CA		M. Jun	1-2	1,0-2,0	<1,5	
Gala	Kühl	A./M.Sept.	A. Jan	1	-	-	bei zu langer Lagerung Geschmacksverlust durch Säureabbau
	CA		E. Mai	1-2	1,0-1,5	2,0-3,0	
Golden Delicious	Kühl	E.Sept.	E. Dez	1	-	-	Bei nicht optimalen Bedingungen: Altersschalenbräune Unterentwickelte Schattenfrüchte CO ₂ empfindlich (siehe Cameo)
	CA		E. Jul	1-2	1,0-1,5	2,0-3,0	
Idared	Kühl	A.Okt.	E. Mär	2	-	-	etwas kälte- und CO ₂ -empfindlich
	CA		A. Jul	2-3	1,0-1,5	2,0	
Jonagold	Kühl	E.Sept	E. Jan	1	-	-	Stippe; Bei nicht optimalen Bedingungen: fettige Schale, rascher Festigkeitsverlust, Altersschalenbräune
	CA		E. Jul	1-2	1,0-1,5	2,0-3,0	
Kanzi	Kühl	A.Okt	E. Feb	3	-	-	nicht zu spät ernten kälte- und CO ₂ -empfindlich
	CA		E. Mai	3,5	1,0-1,5	<1,5	
Natyra	Kühl	A./M. Okt	E. Jan	1-2	-	-	bei Bio-Ware wird eine niedrige Temperatur empfohlen, um Fäulnisbefall zu reduzieren
	CA			1-3	1,0-1,5	2,0-3,0	
Pinova	Kühl	E.Sept	M. Jan	1	-	-	anfällig für Lagerfäulen (3 °C vermeiden, vermehrter Gloeosporiumbefall als bei 1 °C) bei reiferen Partien Gefahr von weicher Schalenbräune (Stufenkühlung)
	CA		A. Jun	1-2	1,0-1,5	2,0-3,0	
Rubinette	Kühl	M./E. Sep	E. Dez	1	-	-	bei zu später Ernte schneller Festigkeitsverlust und Fleischverbräunungen
	CA		A. Mär	1-2	1,2-1,5	<1,5	
Santana	Kühl	E. Aug	A. Dez	2	-	-	bei später Ernte, stark CO ₂ empfindlich, Festigkeitverlust und Fleischverbräunungen, keine CA-Verzögerung (negative Wirkung)!
	CA		A. Feb	2-3	1,2-1,5	<1,0	
Topaz	Kühl	M./E.Sept	M. Feb	1	-	-	Bei zu später Ernte schnell weich und fettig, anfällig gegenüber Lagerfäulen
	CA		M. Jun	1-2	1,0-1,5	2,0-3,0	