

Lagerempfehlungen für Äpfel für die Obstregion Bodensee



KOB
KOMPETENZZENTRUM
OBSTBAU BODENSEE

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,
	CA		E. Mär	3-4	1,5-2,0	<1,5	Stippe, Schalen-, Fleisch-, Kernhausbräune
Braeburn	Kühl	M.Okt.	E. Jan	1	-	-	sehr CO ₂ -empfindlich, Stippe, Fleischbräune
	CA		E. Mai	1-2	1,0-1,5	<1,2	für CA früher ernten, CA 3 Wochen verzögern
Cameo	Kühl	A.Okt	E. Dez	1	-	-	Unterentwickelte Schattenfrüchte zuerst 2 Monate
	CA		E. Jul	1-2	1,0-1,5	2,0-3,0	<1,5% CO ₂ oder mit verzögertem CA lagern
Cox Orange	Kühl	A./M.Sept.	E. Dez	3-4	-	-	CO ₂ -empfindlich,
	CA		E. Mär	3-4	1,2-1,5	<1,5	Stippe, Schalen-, Fleisch-, Kernhausbräune
Elstar	Kühl	A. Sept.	E. Dez	1	-	-	schneller Festigkeitsverlust, innere Fleisch-
	CA		E. Apr	1-2	1,0-1,5	<2,5	verbräunung, bei Gefährdung CA verzögern u. CO ₂ < 2%
Fuji	Kühl	M/E.Okt	E. Jan	1	-	-	Glasigkeit, dadurch Gefahr von Fleischbräune; bei Gefährdung
	CA		M. Jun	1-2	1,0-2,0	<1,5	zuerst 6 Woche Kühlager bei 3 bis 4°C, dann CA bei 1 bis 2°C
Gala	Kühl	A./M.Sept.	A. Jan	1	-	-	bei zu langer Lagerung Geschmacksverlust
	CA		E. Mai	1-2	1,0-1,5	2,0-3,0	durch Säureabbau
Golden Delicious	Kühl	E.Sept.	E. Dez	1	-	-	Bei nicht optimalen Bedingungen: Altersschalenbräune
	CA		E. Jul	1-2	1,0-1,5	2,0-3,0	Unterentwickelte Schattenfrüchte CO ₂ empfindlich (siehe Cameo)
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:
	CA		E. Jul	1-2	1,0-1,5	2,0-3,0	fettige Schale, rascher Festigkeitsverlust, Altersschalenbräune
Kanzi	Kühl	A.Okt	E. Feb	3	-	-	nicht zu spät ernten
	CA		E. Mai	3,5	1,0-1,5	<1,5	kälte- und CO ₂ -empfindlich
Natyra	Kühl	A./M. Okt	E. Jan	1-2	-	-	bei Bio-Ware wird eine niedrige Temperatur empfohlen,
	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)
	CA		A. Jun	1-2	1,0-1,5	2,0-3,0	bei reiferen Partien Gefahr von weicher Schalenbräune (Stufenkühlung)
Rubinette	Kühl	M./E. Sep	E. Dez	1	-	-	bei zu später Ernte schneller Festigkeitsverlust
	CA		A. Mär	1-2	1,2-1,5	<1,5	und Fleischverbräunungen
Santana	Kühl	E. Aug	A. Dez	2	-	-	bei später Ernte, stark CO ₂ empfindlich, Festigkeitverlust und
	CA		A. Feb	2-3	1,2-1,5	<1,0	Fleischverbräunungen, keine CA-Verzögerung (negative Wirkung)!
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	Unterentwickelte Schalenfrüchte besitzen typischerweise eine hohe Empfindlichkeit im Lager Schalennekrose (CO ₂ Verätzung) zu entwickeln. Aktuell laufen daher Versuche um Lagerempfehlungen für unterentwickelte Früchte zu entwickeln, um einen optimalen Erhalt der Fruchtqualität bei guter Fruchtgesundheit zu ermöglichen

Lagerempfehlungen für Birnen für die Obstregion Bodensee



KOB-Bavendorf 2023

Sorte	Lagerart	Erntetermin A = Anfang M = Mitte E = Ende	Lagerdauer	Lagerbedingungen		
				Temperatur °C	Sauerstoff % O ₂	Kohlendioxid % CO ₂
Alexander Lucas	Kühl	A./M.Sep	E. Mär	-1 bis 0	-	-
Comice	Kühl	M./E..Sep.	E. Jan	-1 bis 0	-	-
	CA		E. Mai	-1 bis 0	2,0 - 3,0	3
Concorde	Kühl	M. Sep.	E. Jan	-1 bis 0	-	-
	CA		E. Mai	-1 bis 0	2,0 - 3,0	<1,2
Conference	Kühl	A.Sep.	E. Jan	-1 bis 0	-	-
	CA		E. Mai	-1 bis 0	2,0 - 3,0	<1,2
Packhams	Kühl	M.Sep.	E. Jan	-1 bis 0	-	-
	CA		E. Mai	-1 bis 0	2,0 - 3,0	3
Xenia	Kühl	M./E. Sep.	E. März	-1 bis 0	-	-
	CA		E. Jun	-1 bis 0	2,0 - 3,0	<1,2
Williams	Kühl	M./E. Aug.	E. Nov	-1 bis 0	-	-