

# Lagerempfehlungen für Äpfel für die Obstregion Bodensee

| Sorte            | Lagerart | Erntetermin<br>A = Anfang<br>M = Mitte<br>E = Ende | Lagerdauer | Lagerbedingungen |                                |                                   | Bemerkungen   |
|------------------|----------|--|------------|------------------|--------------------------------|-----------------------------------|---|
|                  |          |  |            | Temperatur<br>°C | Sauerstoff<br>% O <sub>2</sub> | Kohlendioxid<br>% CO <sub>2</sub> |   |
| Boskoop          | Kühl     | M./E.Sept  | E. Jan     | 3-4              | -                              | -                                 | CO <sub>2</sub> -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 <sub>2</sub> -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 <sub>2</sub> oder mit verzögertem CA lagern                                |
| Cox Orange       | Kühl     | A./M.Sept.   | E. Dez     | 3-4              | -                              | -                                 | CO <sub>2</sub> -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 <sub>2</sub> < 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 Kühllager 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.Sep.   | E. Dez     | 1                | -                              | -                                 | Bei nicht optimalen Bedingungen: Altersschalenbräune                                |
|                  | CA       |  | E. Jul     | 1-2              | 1,0-1,5                        | 2,0-3,0                           | Unterentwickelte Schattenfrüchte CO <sub>2</sub> empfindlich (siehe Cameo)          |
| Idared           | Kühl     | A.Okt.   | E. Mär     | 2                | -                              | -                                 | etwas kälte- und CO <sub>2</sub> -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 <sub>2</sub> -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                           | um Fäulnisbefall zu reduzieren  |
| 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 <sub>2</sub> 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,                                       |
|                  | CA       |  | M. Jun     | 1-2              | 1,0-1,5                        | 2,0-3,0                           | anfällig gegenüber Lagerfäulen  |

KOB-Bavendorf 2020

# Lagerempfehlungen für Birnen für die Obstregion Bodensee

| Sorte           | Lagerart | Erntetermin<br>A = Anfang<br>M = Mitte<br>E = Ende | Lagerdauer | KOB-Bavendorf 2020<br>Lagerbedingungen |                  |                   |
|-----------------|----------|--|------------|--|------------------|-------------------|
|                 |          |  |            | Temperatur                             | Sauerstoff       | Kohlendioxid      |
|                 |          |  |            | °C                                     | % O <sub>2</sub> | % CO <sub>2</sub> |
| Alexander Lucas | Kühl     | A./M.Sept  | E. Mär     | -1 bis 0                               | 2,0 – 3,0        | <1,0              |
| 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                               | -                | -                 |