

Sauerstoff und Kohlendioxid, kontrolliert beziehungsweise reguliert wird. Äpfel, die ausgelagert werden, sollten innerhalb von 14 Tagen verbraucht werden, da sie nach der Kühlung den Reife- und Alterungsprozess beschleunigt fortsetzen.

Im Haushalt können Äpfel im Gemüsefach des Kühlschranks oder in einem kühlen, frostfreien Raum (Keller oder Garage) gelagert werden. Da Äpfel das Reifehormon Ethen (Ethylen) abgeben und dadurch bei anderen Früchten und Gemüsen den Reife- und Alterungsprozess anstoßen, sollten sie möglichst separat gelagert werden. Blattgemüse, Schnittblumen und Topfpflanzen welken unter Einfluss von Ethylen, Möhren werden bitter.

Qualität

Reife

Äpfel müssen genügend reif sein. Die Grundfarbe der Schale sollte nicht mehr grün (Ausnahmen z. B. Granny Smith, Nicogreen (Greenstar®)) sein und bei zweifarbigen Sorten sollte die Deckfarbe leuchtend rot sein. Das Fruchtfleisch ist fein in der Textur, knackig, saftig und aromatisch.

Geschmack

Der Geschmack wird wesentlich von der Sorte und der Ausbildung der einzelnen Frucht bestimmt. Die optimale Ausstattung mit Inhalts- und damit Geschmacksstoffen haben nur gut entwickelte und gut ausgefärbte Äpfel.

Frische

Äpfel behalten aufgrund ihrer natürlichen Schalenbeschaffenheit lange ihre Frische. Überreife Früchte sind weich, mürbe, ggf. mehlig und schmecken fade, da die Fruchtsäuren abgebaut sind. Die Schale beginnt zu schrumpeln.

Keine Beschädigungen

Äpfel müssen während Ernte, Aufbereitung und Transport sehr schonend behandelt werden. Beschädigte Früchte bieten Eintrittspforten für Fäulnisereger und altern schneller, wenn ein Heilungsprozess angestoßen wird.

Keine inneren Mängel

Früchte, die von außen nur schwer zu erkennende Mängel wie Stippigkeit, Glasigkeit oder Fleischbräune aufweisen, sind zum Verzehr nicht geeignet und können reklamiert werden.



Braeburn mit starker Stippigkeit

Äpfel – in Kürze

- » Der Deutschen liebstes Obst.
- » Hauptlieferländer: Italien, Niederlande, Frankreich, Chile, Neuseeland, Polen, Belgien, Österreich, Südafrika, Spanien, Argentinien, Tschechien.
- » Wichtige Inhaltsstoffe: Kalium, Calcium, Magnesium, Vitamine, Ballaststoffe.
- » Kalorienarmer Energiespender.
- » Von der Natur umweltfreundlich verpackt – die wertvolle Apfelschale zum Mitessen.
- » Einkaufstipps: frisch, reif, gut ausgefärbt, unbeschädigt.
- » Lieblingssorte(n) herausfinden und nachfragen.
- » Lagerung: im Kühlschrank oder Zimmer; nicht in der Nähe von Gemüse, Schnittblumen oder Topfpflanzen

Impressum

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: 0228 6845-0
www.ble.de
www.landwirtschaft.de

Redaktion

Hans-Georg Levin, Referat 413, BLE

Gestaltung

Referat 411, BLE

Kontakt

Telefon: 0228 6845-3336
E-Mail: qualitaetskontrolle@ble.de
www.ble.de/qualitaetskontrolle

Stand: August 2021



Äpfel

Produktinformation





Frühsorte Discovery

Herkunft

Der Apfel (*Malus domestica*) gehört zur Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*) und stammt aus den Gebirgsregionen Westchinas. Er ist die Hauptobstart in den gemäßigten Klimazonen. Mit einer Weltproduktion von 87,2 Millionen Tonnen (FAO, 2019) rangiert der Apfel nach Obstbananen auf Platz zwei vor Orangen und Trauben (einschließlich Weintrauben). Die bedeutendsten Erzeugerländer der Welt sind China, die USA, die Türkei, Polen, Indien, Italien, Iran, Russische Föderation, Frankreich, Chile, Brasilien, die Ukraine, Usbekistan, Deutschland, Südafrika und Marokko.

Lieferländer

Der Apfel ist das in Deutschland beliebteste Obst. Der Pro-Kopf-Verbrauch (inklusive Verarbeitungserzeugnisse) betrug 2019/20 laut Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) 21,9 Kilogramm. Die Hauptanbauggebiete der heimischen Erzeugung sind: Bodenseeregion, Altes Land, Borthen, Rheinland, Werder. In den Monaten September bis März wird das Angebot an deutschen Äpfeln vor allem aus Italien, den Niederlanden, Frankreich, Polen, Belgien, Österreich, Spanien und Tschechien ergänzt. Im Frühjahr und in den Sommermonaten liefern Chile, Neuseeland, Südafrika und Argentinien neuerntige Ware.

Vielfalt

Die Sortenvielfalt ist bei einem Obst, das wie der Apfel weltweit angebaut wird, sehr groß. Derzeit gibt es circa 20.000 Sorten und die Züchter sind weiterhin aktiv und erfolgreich. Viele alte Sorten werden in Hausgärten und Genbanken gepflegt, um ihre besonderen Eigenschaften zu erhalten. Im Erwerbsanbau sind in Deutschland etwa 30 Sorten mengenmäßig von Bedeutung.

Die Apfelsorten lassen sich grob in vier Geschmacksgruppen einteilen:

- » **säuerliche Sorten**
z. B. Boskoop, Glockenapfel, Ingrid Marie, Kanadarenette, Klarapfel.
- » **süß-säuerliche Sorten**
z. B. Sommerregent, Summerred, Delcorf (Delbarrestivale®), Pinova, RoHo 3615 (Evelina®), Milwa (Junami®), Minneiska (SweeTango®), Nicoter (Kanzi®), Jonagold, Idared, Braeburn, Granny Smith.



Roter Boskoop mit sortentypischer Berostung



Santana

- » **süße Sorten**
z. B. Gala, Golden Delicious, Red Delicious, Fuji, Scifresh (Jazz®), Scilate (Envy®), Cripps Pink (Pink Lady®), Shinano Gold (Yello®).
- » **aromatische Sorten**
z. B. Discovery, Jamba, James Grieve, Gravensteiner, Alkmene, Goldparmäne, Holsteiner Cox, Cox Orange, Elstar, Rafzubin (Rubinette®), Berlepsch, Fresco (Wellant®).

Inhaltsstoffe

Das kleine, runde, kalorienarme Obst leistet einen enormen Beitrag zu Fitness und gesunder Ernährung. Ein mittelgroßer Apfel mit circa 52 Kilokalorien pro 100 Gramm sättigt nicht nur, sondern liefert auch circa zwei Prozent des täglichen Energiebedarfs. Der Apfel ist – insbesondere unter der Schale – sehr gut mit Mineralstoffen und Vitaminen (Provitamin A, Vitamine des B-Komplexes, C, E, Niacin, Folsäure) ausgestattet. Mit durchschnittlich 12 Milligramm pro 100 Gramm zählen Äpfel nicht zu den Vitamin-C-reichen Obstarten, es gibt aber Sorten mit höheren Gehalten (z. B. Berlepsch, Braeburn, Ontario, Pilot). Äpfel enthalten außerdem Ballaststoffe und verschiedene sekundäre Pflanzenstoffe, die einen wichtigen Beitrag für Vitalität und Wohlbefinden leisten.

Manche Menschen reagieren beim Apfelverzehr allergisch. Dafür sind bestimmte Eiweiße (Hauptallergen: Mal d 1) in und unter der Schale verantwortlich. Sorten mit hohen Polyphenolgehalten, die das Apfelallergen inaktivieren, wie zum Beispiel Alkmene, Goldparmäne, Berlepsch, Roter Boskoop, Elise oder Santana, werden dagegen von vielen Betroffenen vertragen.

Ernte

Der Apfel ist eine Frucht, die nach der Ernte weiterreifen kann, sofern die Frucht zum Zeitpunkt der Ernte ihre sortentypische Größe erreicht und ihre physiologische Entwicklung abgeschlossen hat. Der Erntezeitpunkt richtet sich nach dem Verwendungszweck. Die Pflückreife für Äpfel, die länger gelagert werden sollen, liegt früher als für Äpfel, die für die sofortige Vermarktung bestimmt sind und genussreif geerntet werden. Frühsorten, wie der Klarapfel, sind nicht für eine längere Lagerung geeignet.

Lagerung

Nur gesunde und grob (nach Qualität) vorsortierte Ware eignet sich für eine Lagerung über einen längeren Zeitraum. In Abhängigkeit von der Sorte betragen die Lagerungstemperaturen 0 bis 4 °C. Je mehr Zucker die Früchte enthalten, desto tiefer kann die Temperatur sein. Wird dies nicht beachtet, treten Lagerschäden wie Fleisch- oder Schalenbräune auf. Die Einlagerung erfolgt in Kühllagern bzw. in CA-Lagern (Controlled Atmosphere), das sind Lagerräume, in denen die Zusammensetzung der Luft, d. h. ihr Gehalt an