

Ernte

Sehr frühe Sorten benötigen 70, sehr späte Sorten 140 Tage von der Blüte bis zur Ernte. Aprikosen reifen folgernd, müssen daher zwei- bis viermal durchgepflückt werden. Die sehr empfindlichen Früchte verlangen eine äußerst schonende Ernte, Behandlung und Verpackung. Pflückreife Früchte sind noch fest, sollten aber keine Grüntöne mehr in Haut und Fleisch aufweisen. Damit ist gewährleistet, dass die Früchte durch die Nachreife süß, saftig und aromatisch schmecken.

Lagerung

Aprikosen sind kein Lagerobst, sie können aber bei 0 bis 1 Grad Celsius und 92 bis 95 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit circa zwei Wochen, einige festfleischige Sorten auch bis zu vier Wochen gelagert werden.

Qualität

Reife

Aprikosen gehören zu den nachreifenden Früchten. Wenn sie pflückreif, das heißt ohne Grüntöne in Haut und Fleisch geerntet wurden, reifen sie bei Zimmertemperatur relativ schnell nach, werden zu erst an der Nahtstelle weicher und entwickeln ihren sortentypischen Geschmack.

Farbe der Haut

Die Hautfarbe ist sortentypisch und reicht von Hellgelb über Gelb und Orange bis Rot. Eine rote Backe bei Aprikosen ist ein Sortenmerkmal und kein Zeichen für Reife.



Frische

Die Früchte müssen prall sein mit sortentypischer Festigkeit und leuchtender Farbe. Matt aussehende, weiche Früchte mit runzeliger Haut sind überreif oder überlagert.

Keine Risse

Aprikosen können je nach Sorte bei Regen oder hoher Luftfeuchtigkeit zum Zeitpunkt der Baumreife platzen, oft an der Bauchnaht oder in der Stielgrube. Geplatzte Früchte bieten Eintrittspforten für Fäulniserreger.

Keine Druckstellen oder Beschädigungen

Aprikosen müssen bei Ernte, Aufbereitung und Transport sehr sorgfältig behandelt werden. Sie reagieren auf Druck rasch mit Verbräunungen des Fleisches und gehen schnell in Verderb über. Bei vollreifen Früchten können auf der letzten Handelsstufe kleine, leichte Druckstellen toleriert werden.

Keine Faulstellen

Aprikosen können schon zum Zeitpunkt der Blüte oder über Verletzungen mit Pilzregenern infiziert werden. Reifende Früchte zeigen dann zuerst kleine Faulstellen, die sich rasch vergrößern. Früchte mit kleinen Faulstellen sind nicht zum Verzehr geeignet.

Aprikosen – in Kürze

- Samtfrüchte – saftig, aromatisch, empfindlich!
- Hauptlieferländer: Spanien, Italien, Frankreich, Griechenland, Türkei; im Winter Südafrika.
- Hiesiger Anbau vor allem in Weinbaulagen.
- Wichtige Inhaltsstoffe: Zucker, Fruchtsäuren, Kalium, Eisen, β -Carotin (Provitamin A).
- Einkaufstipps: Reife, wohlgeformte, pralle Früchte ohne Grüntöne in Haut und Fruchtfleisch.
- Lagerung: Essreife Früchte am besten sofort verzehren oder wenige Tage im Kühlschrank aufbewahren; hartreife Früchte bei Zimmertemperatur nachreifen.

Impressum

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Präsidentin: Dr. Margareta Büning-Fesel
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: +49 (0)228 6845-0
www.ble.de | www.landwirtschaft.de



Redaktion

Marlene Prinz, Referat 623, BZL in der BLE
Autor: Hans-Georg Levin

Kontakt

E-Mail: info@ble-medien-service.de
www.ble-medien-service.de



Druck

Schloemer & Partner GmbH, Fritz-Erler-Straße 40,
52349 Düren

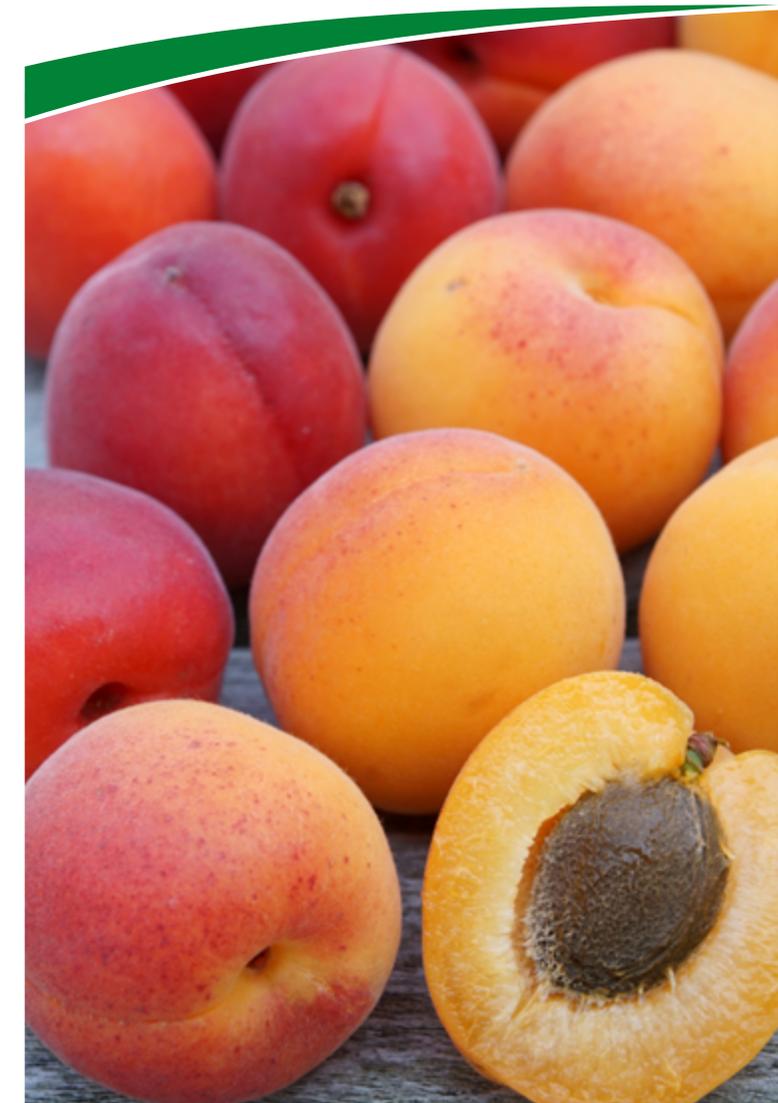
Bildnachweis: jeweils © BLE

Stand: Juli 2024

Art.-Nr. 0874

Aprikosen

Produktinformation





Aprikosen am Baum

Herkunft

Die Aprikose (*Prunus armeniaca*) gehört innerhalb der Rosengewächse (*Rosaceae*) zu den Steinobstarten. Ihr Ursprung liegt in Zentralasien und China. Dort ist auch heute noch die größte Vielfalt an Wild- und Kulturformen zu finden.

Aprikosen werden seit mehr als 5.000 Jahren kultiviert, erreichten im 4. Jahrhundert vor Christus Anatolien und gelangten im 1. Jahrhundert vor Christus nach Griechenland und Italien. In ganz Europa verbreitet, brachten die Spanier sie Anfang des 18. Jahrhunderts nach Amerika.

Heute beträgt die Weltproduktion knapp 3,9 Millionen Tonnen, wobei 65 Prozent in Asien, 22 Prozent in Europa und 11 Prozent in Afrika erzeugt werden. Größter Produzent ist die Türkei, gefolgt von Usbekistan, dem Iran, Italien, Algerien, Pakistan, Afghanistan, Frankreich, Armenien und Griechenland (FAO, 2022).

Lieferländer

Deutschland ist nach der Russischen Föderation der zweitgrößte Importeur von frischen Aprikosen (FAO, 2022). Hauptsaison sind die Monate Mai bis September, in denen 98 Prozent der Einfuhren erfolgen. Hauptlieferanten sind Spanien, Italien, Frankreich, Griechenland

und die Türkei. Von Dezember bis Februar erhalten wir geringe Zufuhren aus Südafrika (Destatis, 2022). Die kleine heimische Erzeugung im Freiland erfolgt überwiegend im Weinbauklima in Süd- und Mitteldeutschland, teilweise auch im geschützten Anbau bis hinauf nach Schleswig-Holstein. Die Vermarktung von Ende Juni bis Anfang September erfolgt meist regional.

Vielfalt

Aprikosen werden vier bis acht Zentimeter groß, sind rund oder rundoval geformt, teilweise seitlich abgeplattet und weisen als typisches Merkmal eine vom Stiel bis zum Blütenende verlaufende, flache Bauchnaht oder tiefe Furche auf, die die Frucht in zwei Hälften teilt. Die raue, glatte oder samtig behaarte Haut ist hellgelb, gelb oder orange gefärbt und sonnenseits oft violettrot gepunktet oder flächig rot überhaucht. Einige neue Sorten sind ganzflächig rot oder sogar dunkel violettrot gefärbt. Das Fruchtfleisch ist je nach Sorte weiß, gelb, orange oder rot gefärbt, bei Vollreife saftig und löst mehr oder weniger leicht vom braunen Steinkern. Dieser enthält einen mandelähnlichen Samen, aus dem zum Beispiel Persipan hergestellt wird. Vor dem Verzehr größerer Mengen bitter schmeckender Aprikosensamen wird wegen ihres hohen Amygdalin-Gehalts gewarnt, da beim Verdauen giftige Blausäure freigesetzt wird.

Die Zahl der Aprikosensorten ist unüberschaubar groß und es kommen ständig neue hinzu, die ältere Sorten ersetzen. Unterschieden werden die Sorten zunächst hinsichtlich ihrer Eignung für den jeweiligen Verwen-



Sorte Bergeron



Sorte Farbaly

dungszweck: Frischmarkt, Trocknung oder Konserven. Die einzelnen Sorten unterscheiden sich neben den Baumeigenschaften unter anderem hinsichtlich Reifezeit, Ertrag, Größe, Form, Festigkeit, Fleisch- und Hautfarbe, Aroma, Saftigkeit, Fleischhaftung am Stein, Essbarkeit der Samen, Gleichmäßigkeit der Reife und Lagerfähigkeit.

- **Beispiele für sehr frühe und frühe Sorten**
Colorado, Borsalino, EA 5016-Tsunami®, Fiesta Cot, Fuego, Maya Cot, Mikado, Pricia-Carmingo®, Primassi-Carmingo®, Smart Cot.
- **Beispiele für mittlere Sorten**
Aviclo-Bergeval®, Avirine-Bergarouge®, Flopria, Gartenaprikose-Sonnenschein®, Kioto, Lady Cot, Liligat, Mediabel, Robada, Rougibon-Rougecot®, Rubissia-Rubyngo®, Vanilla Cot.
- **Beispiele für späte Sorten**
Agostino, Congat, Aviera-Helena du Roussillon®, Bergeron, Faralia, Farclo, Farlis, Frisson, Madrigal, Winnie Cot.

Die kleinfrüchtigen, hellgelben Aprikosen der türkischen Sorten Şekerpere und Hacıhaliloğlu – im Handel als „Zuckeraprikosen“ – sind vollreif sehr süß und hauptsächlich für die Trocknung bestimmt, haben aber auch auf dem Frischmarkt Bedeutung.

Inhaltsstoffe

Aprikosen enthalten durchschnittlich 8,5 Gramm Kohlenhydrate (überwiegend Saccharose, gefolgt von Glucose, Fructose und Sorbit), 1,5 Gramm Ballaststoffe, 1,4 Gramm Fruchtsäuren (Äpfel- und Zitronensäure) sowie 0,7 Gramm Mineralstoffe. Sie weisen unter allen Kern- und Steinobstarten die höchsten Gehalte an Kalium, Eisen und β -Carotin (Provitamin A) auf, außerdem die Farbstoffe Cryptoxanthin und Lutein mit antioxidativer, das heißt die Körperzellen schützender Wirkung. Je dunkler orange die Fleischfarbe, desto höher ist der Carotinoidgehalt. Ferner enthalten sie nennenswerte Mengen an B-Vitaminen, vor allem Niacin.

Anbau

Aprikosenbäume gedeihen am besten in kontinentalem, gemäßigttem Klima mit warmen, trockenen Sommern und kühlen Wintern. Bei der Baumform wird neben der traditionellen Hohlkrone (zwei bis drei Meter großer Baum ohne Mitteltrieb) die schwachwachsende Spindel oder ein schmales Fruchtwandssystem verwendet. Die blassrosa bis weißen Blüten stehen meist einzeln am mehrjährigen Holz und treiben früh im Jahr aus, wodurch sie spätfrostgefährdet sind. Die meisten europäischen Sorten sind selbstfruchtbar, einige der neueren Sorten jedoch selbstunfruchtbar und benötigen daher eine oder mehrere Bestäubersorten.



Sorte Fuego