



# APFEL Ernten: Worauf es dabei ankommt

**Winteräpfel** werden im Herbst geerntet. Kommt der erwartete Erntezeitpunkt näher, werden einzelne Äpfel vom Baum genommen. Um festzustellen, ob der Apfel schon reif ist, gibt es mehrere Möglichkeiten. Die **Farbe des Apfels** gibt Auskunft über dessen Reife. Wenn die Grundfarbe aufgehellt ist, könnte der Apfel schon reif sein. Zusätzlich gibt es Tests mit Hilfsmitteln.

Der Bauer und die Bäuerin können zum Beispiel den Apfel in der Hälfte durchschneiden, ihn mit einer **Jod-Kalium-Lösung** einstreichen und so mithilfe der Farbveränderung den Reifegrad erkennen. Außerdem gibt es spezielle Geräte, die den **Zuckerwert** messen. Dazu wird ein Tropfen aus dem Apfel gepresst und das Gerät erkennt, wie süß der Apfel schon ist. "Der entscheidende Test," betont Apfelbauer Thomas Nestelberger, "ist und bleibt **der Biss in den Apfel**. Nur wenn der Apfel den **vollen Geschmack** hat, wird er geerntet."

Ergeben die Tests, dass die Äpfel in einer Anlage reif genug sind, steht der Ernte nichts mehr im Weg. Früher haben wurde auf einer Anlage oft nur ein **Erntedurchgang** gemacht. Heute ist es üblich, **zwei- bis viermal pro Anlage** zu ernten und immer jene Äpfel zu nehmen, die schon **die optimale Reife** haben. Dazu ist es notwendig, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besonders zu schulen. Sie müssen bei jedem einzelnen Apfel entscheiden, ob sie ihn **gleich abnehmen** oder erst bei einem der späteren Erntedurchgänge.

Erntedurchgang	die optimale Reife
Jod-Kalium-Lösung	vollen Geschmack
der Biss in den Apfel	Farbe des Apfels
zwei- bis viermal pro Anlage	Winteräpfel
gleich abnehmen	Zuckerwert

