

Editorial

Apfellagerung für höchsten Genuss



Franz Gasser,
Forschungsanstalt
Agroscope Changins-
Wädenswil ACW.

Äpfel sind Teil unserer Kultur und haben Spuren in unserer Sprache hinterlassen. Sprichwörter wie «Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm» oder «Man kann Äpfel nicht mit Birnen vergleichen» zeugen davon. Das zeigt auch, dass diese Obstart ein seit langem und allseits geschätztes Lebensmittel darstellt.

Lagermethode

Die Qualität der Früchte am Verkaufspunkt ist das Resultat aller Bemühungen über die ganze Produktionskette, angefangen beim Anbau, über den richtigen Erntezeitpunkt bis zur fachgerechten Lagerung, Verpackung und Vermarktung. Ein Glied in der ganzen Kette, welche zu einer guten Endproduktqualität für den Konsumenten führen soll, ist die Lagerung von Kernobst. Die Lagermethoden für Äpfel haben sich über die letzten Jahrzehnte markant entwickelt. In den Jahren ab 1960 wurde die CA-Lagerung (controlled atmosphere) in der Schweiz eingeführt. Bei dieser Lagermethode wird der Sauerstoffgehalt in der Lageratmosphäre abgesenkt und die CO₂-Konzentration erhöht, um die Fruchtatmung zu verlangsamen. Äpfel sind nämlich «lebende Gewebe», verbrauchen Sauerstoff und geben Kohlendioxid ab und reagieren auf eine solche Veränderung der Lageratmosphäre, indem sie einfach weniger atmen. Dadurch wird denn auch die Qualität während der Lagerung besser erhalten. Ab dem Jahr 1990 wurde die LO (low oxygen) und

ULO (ultra low oxygen) Lagerung eingeführt, bei denen, wie der Name es sagt, der Sauerstoffgehalt weiter abgesenkt wurde, um die Qualität noch besser zu erhalten.

Dynamische CA-Lagerung

Der nächste Schritt steht uns vielleicht mit der dynamischen CA-Lagerung (DCA) bevor, bei welcher der Sauerstoffgehalt in der Lageratmosphäre schrittweise bis zum tiefstmöglichen, von den Äpfeln noch tolerierten Gehalt abgesenkt wird. Mehr darüber erfahren Sie in dieser Nummer der Agrarforschung. Die DCA ist das Resultat von internationalen Forschungsanstrengungen in verschiedenen Ländern, bei denen die Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW intensiv mitwirkt. Neue Methoden wie die DCA setzen sich jedoch nur dann in der Praxis durch, wenn sie wirtschaftlich sind und einen Zusatznutzen erbringen.

Gute Lagerpraxis

Ob all den neuen technischen Entwicklungen gehen aber oft die Grundlagen vergessen: die Einhaltung einer korrekten Luftfeuchtigkeit oder Temperatur in einem Lagerraum zum Beispiel ist enorm wichtig. Abweichungen von den SOLL-Werten können Qualitätsverluste verursachen, welche den «Qualitätsvorteil», wie er mit der DCA erzielt werden kann, bei weitem überwiegen. Das Sprichwort «in den sauren Apfel beißen» bedeutet im Volksmund etwas Unangenehmes in Kauf nehmen zu müssen. In der Lagertechnolo-

gie sind wir jedoch bestrebt, die Säure der Äpfel während der Lagerung möglichst gut zu erhalten. Säure vermittelt zusammen mit einem ausgewogenen Zuckergehalt und einer knackigen Fruchtfleischfestigkeit das Gefühl, einen frischen Apfel zu essen. Nur durch die Anwendung der «guten Lagerpraxis» können die inneren Qualitätswerte optimal erhalten werden.