

DIE QUALITÄT DER FRÜCHTE ENSTScheidet SICH IN DER OBSTPLANTAGE



Gute Praktiken bei der Ernte
für eine erfolgreiche Saison.

Die wichtigsten Herausforderungen sind:

1. Das Datum des Erntestarts
2. Die Organisation des Ernteeinsatzes
3. Ein Stichtag für die Einlagerung
in den Kühlkammern

➤ **Webinar Gute Erntepraktiken:**
13.10. von 17:00 bis 18:00 Uhr





DIE QUALITÄT DER FRÜCHTE ENSTScheidet SICH IN DER OBSTPLANTAGE

Gute Praktiken bei der Ernte für eine erfolgreiche Saison.

Die wichtigsten Punkte:

- 1/ Förderung der Ausfärbung vor der Ernte
- 2/ Richtige Terminierung des Datums für den Erntestart
- 3/ Eine angemessene Anzahl von Erntehelfern vorsehen
- 4/ Die Anzahl der Erntedurchgänge nicht reduzieren
- 5/ Vorsichtsmaßnahmen bei der Ernte: Vorsichtige Behandlung der Früchte
- 6/ Schnelle Herunterkühlung der Früchte in der Packstation



DIE QUALITÄT DER FRÜCHTE ENSTScheidet SICH IN DER OBSTPLANTAGE

Gute Praktiken bei der Ernte für eine erfolgreiche Saison.

Datum der Ernte:

- › In Absprache mit Ihrer Packstation oder Erzeugerorganisation.
- › Empfehlung für das Datum des Erntestarts:
Erntezeitraum von 4 Wochen ab diesem Datum (außer in außergewöhnlichen Situationen). Treffen der Techniker in den einzelnen Anbaubecken am 10.10.2022.

- › Ende des maximalen Erntefensters für alle Anbaubecken bleibt der 25. November.

Bei Überschreitung des festgelegten Zeitpunkts muss Ihr agreierter Vertriebshändler eine Ausnahmeregelung bei der dafür zuständigen Abteilung der APLE beantragen.



1/ Förderung der Ausfärbung vor der Ernte



Ziel: Erhöhung des Anteils der in den ersten beiden Erntedurchgängen geernteten Mengen:

- > den Baum so bearbeiten, dass die Sonneneinstrahlung gefördert wird,
- > den Fruchtbehang ausgewogen ausdünnen,
- > die Stickstoffdüngung überprüfen,
- > Planen auf dem Boden auslegen,
- > Grünschnitt oder Entblätterung der Bäume, um den Anteil der in den ersten beiden Erntedurchgängen geernteten Mengen zu erhöhen.
- > die Bäume zwei bis drei Wochen vor der Ernte entblättern:

- mechanische Entlaubung

Ein Niederdruck-Luftstrom entfernt die Blätter rund um die Äpfel, ohne sie zu beschädigen, Empfohlene Geschwindigkeit dieses Arbeitsvorgangs: 1- 1,5 km/h

- manuelle Entlaubung

Manuelles Entfernen der Blätter, die die Äpfel verdecken, mit Hilfe einer Schere, Arbeitsaufwand: zwischen 250 und 400 Std./ha.



2/ Richtige Bestimmung des Zeitpunkts für den Erntestart



- > den Reifegrad überprüfen

Die Informationen des Reifegradnetzwerks
sind bei Ihrer Packstation erhältlich

- > mit der Ernte beginnen, sobald der Reifegrad ausreichend
hoch ist: Färbung I4, Stärkerückbildung 4 - 5.

- > keine Überreife riskieren, um auf eine noch nicht erreichte
Ausfärbung zu warten

- > Sich verpflichten, den ersten Erntedurchgang
so früh wie möglich zu starten

- > die Erntedurchgänge mindestens einmal pro Woche wiederholen.

Eine starke Verringerung des Behangs beim ersten Erntedurchgang
begünstigt die Entwicklung der verbleibenden Früchte.



3/ Eine angemessene Anzahl von Erntehelfern vorsehen



Bemessen Sie das Team der Erntehelfer je nach Umfang des Erntedurchgangs, wobei Sie die notwendige Zeit bis zu seinem Abschluss und das Risiko des Verlusts von Schlechtwetter-Tagen einkalkulieren sollten.



4/ Die Anzahl der Erntedurchgänge nicht reduzieren

Dies würde sich nachteilig auf die Gesamtqualität der Ernte auswirken:

Mindestens drei Erntedurchgänge

5/ Vorsichtsmaßnahmen bei der Ernte: Vorsichtig beim Umgang mit den Früchten walten lassen.



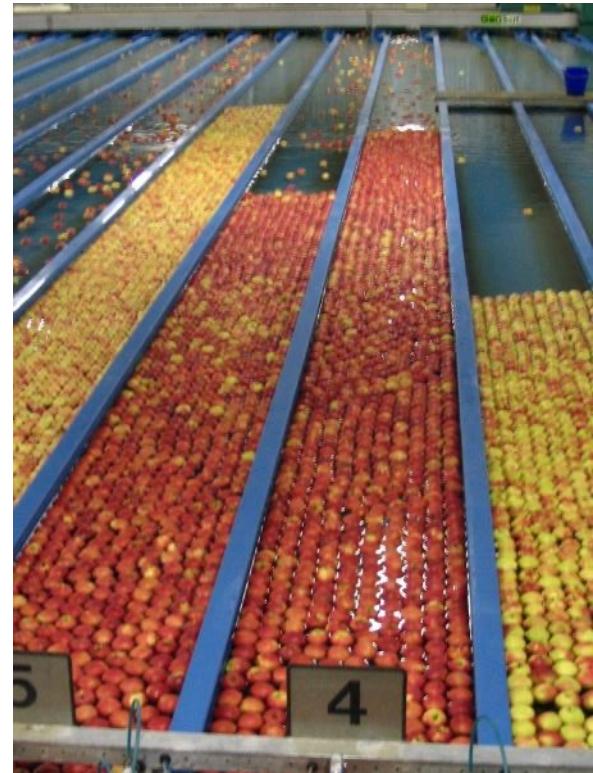
- ✓ Die Äpfel vorzugsweise direkt ablegen
- ✓ Erntekisten nicht vollständig befüllen
- ✓ Luftpolsterfolie oder den Boden der Erntekiste mit unverrottbarem Schaumstoff auslegen
- ✓ Erntehelfer ausbilden und betreuen
- ✓ Die Qualität kontrollieren (z. B.: Bezifferung der Früchte mit Druckstellen pro Schicht)
- ✓ Traktor-, Gabelstaplerfahrer und Fahrzeugführer schulen
- ✓ Wendeplätze und Zufahrtswege durch Beseitigung der Spurrillen ausbessern
- ✓ Nicht an Regentagen und an auf Regenfälle folgenden Tagen oder an Morgen mit Weißfrost ernten



6/ Schnelle Herunterkühlung der Früchte in der Packstation

- › homogene Kühlhäuser zusammenstellen
- › schnell schließen

Keine Konservierungstechnik kann ein schlechtes Handling der Früchte bei der Ernte beheben.



DIE OPTIMALEN ERNTEKRITERIEN



Kriterien	Optimale Stadien bei der Ernte	Kriterien für die Vermarktung unter den Marken	Kommentare
Intensität und prozentualer Anteil der Ausfärbung Farbcode Ctifl/Starfruits/APLE	 Minimales 14-Stadium Pink Lady®: 40% Mindestausfärbung Finest : 50%		Mindestfläche auf der ausgefärbten Seite
Festigkeit Penetrometer 1 cm ² große Spitze	8 bis 9 kg/cm²	Pink Lady®: 6,5 kg/cm ² min. Finest : 6,8 kg/cm ² min.	Der durchschnittliche Verlust an Festigkeit beträgt 270 g/cm ² je sieben Tage
Zuckergehalt	13° - 14° Brix	13° Brix minimum	Der durchschnittliche Zugewinn an Zucker beträgt 0,5° Brix innerhalb von acht Tagen
Grundfarbe Farbcode Ctifl/Starfruits/APLE	Stadien B3-B4	Stadien B3 bis B6	Partien jenseits von B6 dürfen nicht unter den Marken in den Handel kommen
Stärkerückbildung Ctifl-Code, Skala von 1 bis 10	Stadien 4 bis 5	Partien mit schmieriger Epidermis dürfen nicht vermarktet werden.	Ab Oktober beträgt der durchschnittliche Stärkezuwachs einen Punkt pro sieben Tage. Bei mehr als acht ist die Wahrung der Fruchtqualität gefährdet. Überreife Partien müssen schnell vermarktet werden.