

Hinweise im Umgang mit glasigen Holsteiner Cox

Dieses Jahr beobachten wir ein stärkeres Auftreten von Glasigkeit insbesondere bei Holsteiner Cox. Betroffen sind ca. 30-50 % der Anlagen und hier vor allem jüngere, eher dünner behangene und nicht klimatisierend berechnete Parzellen. In diesen Anlagen sind besonders die der Sonne ausgesetzte Früchte auf der Südseite und im Kopfbereich glasig. Häufig ist der Befall schwach bis mittel (siehe Abbildung 1, linkes und mittleres Bild). Leider gibt es auch stärker betroffene Anlagen, mit Früchten, die großflächig Glasigkeit zeigen, teilweise in Verbindung mit Sonnenbrand (siehe Abbildung 1 rechtes Bild). Laut Handelsklassengesetz muss das Fruchtfleisch bei Klasse I frei von Mängeln sein. Da Glasigkeit als Mangel angesehen wird, dürfen leicht glasige Früchte nur als Klasse II vermarktet werden. Stark glasige Früchte sind gar nicht als Tafelware vermarktbar. Leider ist auch die Lagerfähigkeit stark glasiger Früchte im CA/ULO schlecht, da der Gasaustausch der Zellen gestört ist und dadurch Fleischbräune entstehen kann. Ein Sofortverkauf bzw. eine reine Lagerung unter Normalatmosphäre aller Holsteiner Cox ist ebenfalls nicht möglich und würde den Apfelmarkt extrem belasten.



Abb.1 schwach (links), mittel (Mitte) und stark (rechts) glasige Früchte

Empfohlene Maßnahmen:

Bereits **vor oder während der Ernte** sollten Sonnenbrandfrüchte und Früchte, bei denen die Glasigkeit von außen sichtbar ist, entfernt werden. Je nach Erntesystem häufen sich glasige Früchte in bestimmten Kisten an, z. B. wenn die Köpfe der Bäume mit Hilfe einer Arbeitsbühne separat geerntet werden. Diese Kisten sollten unbedingt markiert werden, damit man sie später

für eine ggf. gesonderte Behandlung noch wiederfindet. Je nach Witterung kann die Glasigkeit am Baum weiter zunehmen, während sie nach der Ernte grundsätzlich abnimmt. Deshalb sollten betroffene Anlagen möglichst termingerecht geerntet werden, insbesondere wenn Glasigkeit fördernde Bedingungen, also heiße und sonnige Tage, angekündigt sind.

Nach der Ernte ist der Abbau der Glasigkeit stoffwechsel- und damit temperaturabhängig. Deshalb sollte man glasige Früchte **wärmer lagern**. Je höher die Temperatur desto schneller ist der Abbau. Früchte, die sofort vermarktet werden sollen, sind deshalb eventuell gar nicht zu kühlen. Ansonsten sind glasige und nicht CA/ULO lagerfähige Früchte **unter Normalatmosphäre im Kühlhaus** bei 3-5 °C (vor-) zu lagern und regelmäßig der Befall zu kontrollieren. Ist die Glasigkeit weitestgehend herausgezogen, können die Früchte eventuell noch ins CA/ULO nachgesetzt werden, wenn die Fruchtfleischfestigkeit das noch zulässt.

Alternativ können die Früchte auch mit **1-MCP** behandelt werden und ausschließlich unter Normalatmosphäre gelagert werden. 1-MCP erhält die Fruchtfleischfestigkeit, bremst aber auch etwas den Glasigkeitsabbau und fördert das Auftreten von Kernhausbräune. Deshalb muss behandelte Ware bis spätestens Ende November vermarktet sein. Ein Nachsetzen ins CA/ULO ist nicht möglich!

Termingerecht geerntete **Früchte mit wenig Glasigkeit sind CA/ULO lagerfähig** und sollten auch so gelagert werden, um den Herbstmarkt zu entlasten. Bei leichtem Befall ist die Lagerungstemperatur, bis die Glasigkeit komplett herausgezogen ist, um ca. 1-2 °C anzuheben. Zur Kontrolle der Befallsentwicklung sind Proben mit potenziell betroffenen Früchten am Fenster zu deponieren.

Moderne Sortiertechnik mit „**NIR**“-**Technologie** (NIR = Nahinfrarot) kann heutzutage Glasigkeit heraussortieren. Die davon vorhandene Sortierkapazität an der Niederelbe reicht bisher leider nicht aus, um alle betroffenen Partien zu sortieren.

Bei weiteren Fragen steht Ihnen auf der Esteburg gerne zur Verfügung:

Dr. Dirk Köpcke, OVA Jork (Tel.: 04162 6016 120)

Rolf Kirchhof, OVR (Tel.: 04162 6016 103)