

Seminar

Streuobst richtig lagern und schmackhaft verkochen



1

Foto: ©KLAR! Mittleres Kainachtal mit Södingtal

Kontakt KLAR! Mittleres Kainachtal mit Södingtal

Standort KLAR! Büro:
Packerstraße 181a, A-8561 Söding – Sankt Johann
0676 / 78 39 449 oder klar@lipizzanerheimat.at

KLAR! Managerin Mag.^a Kerstin Dohr



Lagerungstipps



Ernte und Lagerung von Obst aus dem eigenen Garten

Am Ende des Obstjahres steht die Belohnung für die Mühen im Obstgarten – die Ernte. Wer neben Äpfeln und Birnen auch noch Steinobst und Beeren hegt und pflegt, der kann sich grundsätzlich auch das ganze Jahr über mit eigenem Obst versorgen. Spätestens dann stellt sich die Frage nach der Verarbeitung und der richtigen Lagerung des Erntegutes.

Prinzipiell wird nur **reifes, gesundes und sauberes Obst verarbeitet oder gelagert.**

Frischobst – das ist Obst, das gleich nach der Ernte unverarbeitet verzehrt werden kann - kommt bis zum Genuss in den Kühlschrank, oder in größeren Mengen in einen kühlen Keller bei 3 – 7°C. Hier halten sich Beeren und weichfrüchtige Obstsorten (Kirsche, Pfirsich, Zwetschken, etc.) je nach Sorte höchstens bis zu drei Wochen. Auch Sorten von Äpfeln und Birnen (Klarapfel, Bunte Julibirne) können so höchstens 3 Wochen gelagert werden.

Obst, das für den Winter aufgehoben werden soll, darf nur **gepflückt und ohne sichtbare Schäden** (Druckstellen) eingelagert werden. Der Stiel muss an der Frucht bleiben, stiellose Früchte fangen an der Abrissstelle zu faulen an. Auch übergroße oder zu kleine, schlecht ausgebildete Früchte sollten den Weg ins Lager nicht finden. Sie können zusammen mit dem vom Baum geschüttelten **Pressobst** zu Saft, Obstwein oder Obstbrand verarbeitet werden.

Zu beachten ist, dass bei vielen **Lagersorten, die Pflückreife sich von der Genussreife unterscheidet.** Während **Herbstsorten** im Allgemeinen direkt vom Baum weg essbar, aber dennoch ungefähr bis Weihnachten haltbar sind, müssen **Wintersorten** erst „abliegen“ und erreichen dementsprechend ihr sortentypisches Aroma erst später. Solche Sorten eignen sich besonders gut für die Vorratshaltung.

Die **Lagerung im privaten Keller** ist umso einfacher, je besser der Keller Luftfeuchtigkeit und eine konstante niedrige Temperatur halten kann. Der berühmte „Erdkeller“ mit gestampfter Erde als Boden und Ziegelwänden zur Temperatur- und Feuchtigkeitsregulation wäre mit seinen 5-7°C und ca. 85% Luftfeuchtigkeit optimal, aber nicht jeder verfügt über diese traditionelle Lagermöglichkeit. Heizungskeller hingegen sind ungeeignet, weil sie zu warm und zu trocken sind. In solchen Fällen kann eine Gartenhütte oder die Garage als Ersatzquartier dienen. Wenn man nur wenig Obst einlagern möchte, dann kann auch eine Obstlagerkiste im Selbstbau angefertigt werden (Anleitung hier: https://www.arche-noah.at/media/infzettellagerung_von_obst_sparkling.pdf).



Am besten wird das Obst in Regalen, nur einlagig gelagert, wöchentlich auf Fäulnis kontrolliert und der Lagerraum ausreichend gelüftet. So können manche Sorten bis in den Mai gelagert und verwendet werden, wenn dann wieder mit Erdbeeren und den frühesten Kirschen frisches Obst zur Verfügung steht.

Noch ein Hinweis: Manche Sorten, wie zum Beispiel der „Schöne von Boskoop“ (oft auch als *Lederapfel* bezeichnet) und einige Renettensorten (zum Beispiel die „Zabergäurenette“) schrumpfen während der Lagerung und werden unansehnlich. Dies tut allerdings ihrer inneren Qualität keinen Abbruch. Im Gegenteil, geschmacklich werden diese Sorten durch den Wasserverlust intensiver und oft auch süßer.

Nachstehend finden Sie eine kleine Übersicht über die Lagerfähigkeit der häufigsten steirischen Obstsorten.

Verfasserin: DI Katharina Varadi-Dianat, Streuobstberatung 2023.

Referenzen Text und nachstehende Tabelle:

- HARTMANN, W., FISCHER, M., FRITZ, E., JACOB, H., RUESS, F., MÖLLER, O., ZEHNDER, M., 2001: Farbatlas alte Obstsorten, Verlag Eugen Ulmer (Hrsg.)
- KEPPEL, S., NOVAK, H., BERNKOPF, R., 1991: Neue, alte Obstsorten, Österreichischer Agrarverlag (Hrsg.), Wien
- Eigene Erfahrungen



Obstart	Sortenname, nach Reifezeit geordnet	Pflückreife	Genussreife	Lagerfähigkeit im normalen Keller
Apfel	Weißer Klarapfel	Ende Juli/Anfang August	sofort nach der Ernte	5 Tage, wenn kurz vor Farbumschlag von grün auf gelb geerntet
	Gravensteiner	Anfang September	sofort nach der Ernte	bis November, Früchte von Bäumen mit starkwüchsiger Unterlage (Hochstämme) halten besser
	Goldparmäne	Ende September	kurz nach Ernte	Oktober bis Jänner, Früchte von Bäumen mit starkwüchsiger Unterlage (Hochstämme) halten besser
	James Grieve	Anfang September	sofort nach der Ernte	bis Ende Oktober
	Schöner von Boskoop	September/Anfang Oktober	kurz nach Ernte	Dezember bis Ende Feber
	Kronprinz Rudolf	September	sofort nach der Ernte	bis Jänner haltbar; Vorsichtig Pflücken, weil SEHR druckempfindlich
	Steirische Schafnase	Ende September	sofort nach der Ernte	bis Feber haltbar, Aroma nimmt mit Lagerzeit zu
	Ilzer Rosenapfel	Mitte Oktober	kurz nach Ernte	sehr frostfest im Lager (kann auch nach dem ersten Frost geerntet werden), bis März haltbar
	Großer rheinischer Bohnapfel	Ende Oktober/Anfang November	November	bei sorgfältiger Ernte bis Mai/Juni haltbar
	Steirischer Maschanzker	Ende Oktober	kurz nach Ernte	bis März; sehr druckfest, Druckstellen faulen NICHT weiter
Ontario	Ende Oktober	Dezember	bis Mai haltbar;	
Birne	Bunte Julibirne	Mitte Juli/Anfang August	einige Tage nach der Ernte	ca. 10 Tage
	Clapps Liebling	Anfang August	hartreif ernten, Genussreif ca. 1 Woche später	bei Genussreife rasch verwenden, sonst rasch mehlig
	Williams Christbirne	Mitte bis Ende August, stark folgernd	3-5 Tage nach Ernte	höchstens 14 Tage, wenn kurz vor Farbumschlag von grün auf gelb geerntet
	Gute Luise	Mitte September	sofort nach der Ernte	höchstens bis Oktober
	Herzogin Elsa			
	Conference	Mitte September/Anfang Oktober	kurz nach der Ernte	Ende November
	Gellerts Butterbirne	Mitte September	sofort nach der Ernte	Ende Oktober
	Alexander Lukas	Anfang Oktober	Ende Oktober	bis ca. Weihnachten (küh lagern bei 1-3°C)
	Pastorenbirne	Mitte Oktober	November	Ende Jänner
	Zwetschke	Ersinger Frühzwetschke	stark folgernd Mitte Juli bis Anfang August	sofort nach der Ernte
The Czar		Anfang bis Mitte August	sofort nach der Ernte	Sorte muss am Baum bei Überbehang ausgedünnt werden, dann steigt Fruchtqualität und Aroma. Früchte sind dann ca. 1 Woche haltbar
Große grüne Renecode		Mitte August bis Mitte September	sofort nach der Ernte	10 Tage
Hauszwetschke		Ende August bis Ende September, je nach Typ	sofort nach der Ernte	14 Tage, wenn hartreif geerntet



Menü & Rezepte



Boskop im Speckmantel mit karamellisiertem Ziegenkäse und mariniertem Asiasalat

Lachsforelle auf Krenrisotto mit Ilzer Rose

Zutaten:

4 Zwiebeln
Olivenöl
600g Risottoreis
1 Zitrone
¼ Weißwein
100g Asmonte gerieben
Ca 150g Butter
Ca 1,5l Brühe bzw. Wasser
Ca 100g Kren
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel schälen & würfeln und in heißem Olivenöl anschwitzen. Den Reis dazugeben und glasig werden lassen. Mit Wein ablöschen und rühren.... Immer wieder Flüssigkeit dazu geben und rühren. Mit Zitronenzesten, Kren, kleingewürfelten geschälten Äpfeln, Salz & Pfeffer abschmecken. Ganz zum Schluss geriebenen Asmonte & kalte Butter unterrühren ums sämig zu machen.

„Trifle“

Zutaten:

1 Pkg Butterkekse mind. 24 Stk.
1,5l Milch
3 Vanilleschoten
12 Eigelb
Ca 100g Zucker
Nach Geschmack Zitronenzesten & Rum...



Zubereitung

Vanilleschoten aufschneiden und ausputzen – in der Milch erhitzen und ziehen lassen. Eigelb mit Zucker weißschaumig aufschlagen und unter ständigem Rühren in der Milch erhitzen bis es dickflüssig wird. Mit Klarsichtfolie direkt auf dem Pudding abdecken damit keine dicke Haut entsteht. In Gläsern gebröselte Butterkekse verteilen, Pudding und Fruchtmus nach Geschmack darüber geben, mit Obers und Walnusskrokant verfeinern.

Dörrzwetschenterrine

Zutaten:

250 Dörrzwetschen in 1/4l Rotwein über Nacht einweichen
1/4l Zwetschkenektar
5 Zwetschken mit 200ml Wasser gekocht und püriert
50g Kristallzucker
30g Vanillezucker
50 Walnüsse gehackt
Orangenschale und Zimt
2 cl Alkohol
7 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Gelatine aufkochen und mit Stabmixer zerkleinern, Gelatine zuerst in kaltem Wasser einweichen und dann in der heißen Zwetschkenmasse auflösen. Abfüllen und abkühlen lassen.

Rezepte von Ilse Blachfellner-Mohri, Köchin und Wirtin Gasthof Eberhard, St. Michael in der Obersteiermark, 2023, <https://www.gasthof-eberhard.at/>



Notizen





