



# Neue Erkenntnisse zur Lagerung von Bonita und SQ159/Natyra®

Julia Strobl, Oswald Rossi, Versuchszentrum Laimburg

Bei der Vorstellung der Versuche zum ökologischen Obst- und Weinbau 2017 am VZ Laimburg waren neue Erkenntnisse zur Lagerung der Apfelsorten Bonita und SQ159/Natyra® ein Thema.

## Zwei Rotschalige

Bonita und SQ159/Natyra® sind zwei rotschalige Apfelsorten, die sich gut für den biologischen Anbau eignen, da beide resistent gegenüber dem Apfelschorf sind. Bonita ist eine säurebetonte Sorte, welche eine gute Haltbarkeit aufweist. SQ159/Natyra® zeichnet sich durch einen besonders guten süßlichen Geschmack und eine frühe Ausfärbung auch in der Talsohle

aus. Die Sorten wurden vor kurzem in Südtirol hauptsächlich im biologischen Anbau eingeführt.

Seit 2014 bzw. 2015 wurde die Lagerfähigkeit dieser Sorten am Versuchszentrum Laimburg getestet. Oswald Rossi von der Arbeitsgruppe Lagerung und Nachernte-Biologie am Versuchszentrum Laimburg stellte die ersten vorläufigen Versuchsergebnisse zur Lagerung der beiden Sorten vor.

---

## Lagerversuche

---

### SQ159/Natyra®

Die Versuche zur Lagerung von SQ159/Natyra® begannen am Versuchszentrum Laimburg im Jahr 2015. Die Früchte dafür stammen aus Frangart/Eppan (Bio), Latsch (IP), Schlanders (Bio) und Schluderns (IP). Geerntet wurde in drei bis fünf Durch-



Zur Ernte, Auslagerung und nach shelf life wurden die Festigkeit und die geschmacksgebenden Inhaltsstoffe von Bonita und SQ159/Natyra® mit diesem Gerät gemessen.

gängen, wöchentlich und von immer neuen Bäumen, um für die Versuche möglichst große Unterschiede in der Reife zu erhalten. Gelagert wurden die Früchte sechs und acht Monate; es wurde neben ULO-Bedingungen auch 1-MCP (SmartFresh) angewendet. Dieses Mittel darf in der Lagerung von Äpfeln aus biologischem Anbau nicht verwendet werden und wurde in diesem Fall nur zu Vergleichszwecken im Versuch eingesetzt.

Die Lagerversuche mit SQ159/Natyra® ergaben wenige Ausfälle; insgesamt war die Sorte ausgezeichnet haltbar und lagerfähig. Generell war der Erntetermin meistens weniger wichtig als bei anderen Sorten. Die gute Ausfärbung der Sorte, die auch in den Talagen zu beobachten war, ermöglicht in allen Lagen eine rechtzeitige Ernte. Allerdings wurde während der Ernte bei einer Herkunft aus der Talsohle teilweise starke Glasigkeit festgestellt, welche während der Lagerung häufig ohne sichtbare Schäden verschwand. Es konnte beobachtet werden, dass diese Glasigkeit nicht vom Erntetermin, sondern von den klimatischen

Bedingungen abhing. Diesbezüglich könnten in Zukunft auch weniger strenge Lagerbedingungen sinnvoll sein, welche den Abbau der Glasigkeit ermöglichen. Aufgrund des schwachen Wachstums und des späten Erntetermins muss noch geklärt werden, ob die Sorte für Berglagen geeignet ist. Lagerversuche mit SQ159/Natyra® aus sehr hohen Anbaugebieten ergaben jedenfalls gute Ergebnisse.

### Bonita

Die Lagerversuche mit der Apfelsorte Bonita laufen seit 2014. Die dafür verwendeten Früchte kommen aus Anlagen in Andrian (IP), Terlan (Bio), Latsch (IP und Bio) und Schluderns (IP). Geerntet wurde, wie auch bei SQ159/Natyra®, wöchentlich und von immer neuen Bäumen. Dies erlaubt möglichst große Unterschiede in der Reife, welche wichtig für die Versuche sind. Im Unterschied zu SQ159/Natyra® wurde Bonita nur in drei bis vier Durchgängen geerntet. Gelagert wurde sechs und acht Monate bei ULO- und DCA-Bedingungen (Ultra Low Oxygen =

Niedrig Sauerstoff bzw. DCA = Dynamisch Kontrollierte Atmosphäre). Es wurde auch 1-MCP (SmartFresh) eingesetzt. Auch hier erfolgte der Einsatz von SmartFresh nur zum Vergleich im Rahmen des Versuchs, bei Äpfeln aus biologischem Anbau darf das Mittel bekanntlich nicht eingesetzt werden. Die Sorte Bonita färbt in der Talsohle in manchen Jahren zögerlich aus, was dazu führen kann, dass dort verzögert geerntet wird. Bei später Ernte wurden Qualitätsverluste und Ausfälle festgestellt. Früchte aus Hügellagen und vor allem aus sehr hohen Anbaugebieten (Schluderns) zeigten nach Langzeitlagerung manchmal auch starke Verbräunungen des Fruchtfleisches und Kernhausbräune. Ob spezielle Lagerbedingungen für hohe Anbaugebiete diesen inneren Schäden vorbeugen können, muss noch geklärt werden. Aus der Sicht der Lagerung scheint ein Anbau daher zum jetzigen Zeitpunkt vor allem in mittleren Hügellagen sinnvoll und empfehlenswert. Bei rechtzeitiger Ernte erzielte die Sorte eine gute Lagerfähigkeit. 🍏

julia.strobl@laimburg.it