



Garten-Tipp: Den richtigen Erntezeitpunkt erkennen

Ein richtiger Erntezeitpunkt und eine günstige Lagerung haben erheblichen Einfluss auf die Qualität Ihrer Zöglinge.

Damit Sie die Früchte Ihrer Arbeit zum richtigen Zeitpunkt ernten, haben wir hier ein paar Tipps für die ideale Ausbeute Ihrer Bäume, Beete und Sträucher zusammengetragen.

Woran erkenne ich den Reifegrat?



Der wichtigste Tipp lautet: Geduld bewahren.

Wer zu früh erntet erhält kleinere Früchte und muss Abstriche beim Aroma machen.

Anhand der nachfolgenden Tabelle können Sie den optimalen Erntezeitpunkt und die Erkennungsmerkmale der Reife ablesen. [Nutzen Sie jetzt unseren praktischen Erntekalender >>>](#)



GARTEN-TIPP: DEN RICHTIGEN ERNTEZEITPUNKT ERKENNEN

Obst / Gemüse / Kräuter	Erntezeit	Merkmal der Reife
Apfel	Aug. - Okt.	Stängel lässt sich leicht vom Ast ablösen
Birne	Aug. - Sept.	an braunen Kernen zu erkennen
Quitte	Okt. - Nov.	Frucht färbt sich von Grün nach Gelb
Pflaume / Zwetschge	Juli - Aug.	ca. 2 Wochen nach der Blaufärbung
Kirschen	Juli - Aug.	süßer und saftiger Geschmack
Erdbeeren	Juni - Okt.	an der Rotfärbung zu erkennen
Heidelbeeren	Juli - Aug.	erst bei vollem Geschmack ernten
Kartoffeln	Juni - Okt.	ca. 3 Wochen nach Absterben des Krautes
Möhren / Karotten	Juni - Sept.	Kraut fängt an zu welken
Tomaten		je nach Sorte an der Rot- oder Gelbfärbung zu erkennen
Zucchini	Juni - Sept.	ca. eine Länge von 15 - 20 cm
Kohlrabi	Juli - Sept.	ca. bei einem Durchmesser von 10 cm
Salatgurke	Juli - Okt.	ca. eine Länge von 20 - 30 cm
Thymian	April - Mai	vor der Blüte
Salbei	April - Mai	bevor die Blüte ausgebildet wird
Oregano	Juni - Sept.	während der Blütezeit

Immer wieder Neues finden Sie unter knauber-erntezeit.de

Hier können Sie sich den praktischen Erntekalender als pdf downloaden.

Die richtige Tageszeit berücksichtigen:



Morgens: Für ein intensives Aroma sollten Früchte und Beeren in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Auch der Stiel sollte dran bleiben, da die Früchte so länger halten.

Vormittags: Kurz vor der Mittagshitze entwickeln Kräuter ihr volles Aroma und sollten geerntet werden, sobald der Tau abgetrocknet ist.

Nachmittags: Gemüse sollte erst geerntet werden, wenn das über Nacht abgelagerte Nitrat durch genügend Sonnenlichteinfluss abgebaut ist. In hohen Mengen ist Nitrat gesundheitsschädlich.

Die richtige Lagerung:

Früchte sollten möglichst nicht beschädigt werden, da Druckstellen anfällig für Pilzbefall sind und somit auch andere Früchte anstecken können. Sie sollten unbedingt aussortiert werden. Zudem sollte es bei der Ernte trocken und frostfrei sein, da Früchte sonst schneller faulen.

Früchte und Gemüse bleiben länger frisch, wenn sie dunkel, kühl und bei hoher Luftfeuchtigkeit gelagert werden. Äpfel sollten separat gelagert werden, da das entstehende Ethylengas andere Früchte schneller reifen lässt.

Wurzelgemüse sollten Sie nur von grobem Schmutz befreien und anschließend das Kraut entfernen. Ansonsten kann das Gemüse schneller verderben oder austrocknen.

Aufgrund des hohen Wassergehaltes sollten Sie Tomaten nicht im Kühlschrank lagern, sie würden ihr Aroma verlieren und glasig werden. Unreife Tomaten können Sie zum Nachreifen bei Zimmertemperatur und unter Lichteinfluss lagern, so werden auch die letzte Tomaten des Jahres noch schön rot und aromatisch.





Frische Kräuter können Sie kleinhacken und in kleinen Beuteln einfrieren - oder Sie trocknen die Kräuter und lagern sie in einem dunklen Gefäß.

Weitere Informationen zu Kräutern finden Sie [hier](#).

- [twittern](#)
- [teilen](#)
- [merken](#)
- [teilen](#)
- [E-Mail](#)

Link zum Beitrag:

<https://www.knauber-freizeit.de/ideen/so-ernten-sie-richtig/>