Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Braune Punkte auf Äpfeln: die Stippe

Mon, 10/29/2018 - 10:11

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie‘s gewusst?

Hin und wieder weisen Äpfel auf und unterhalb der Schale, im Fruchtfleisch, kleine bis mittelgroße braune Punkte auf. An diesen Stellen ist das Fruchtfleisch braun und etwas korkig und schmeckt leicht bitter. Es handelt sich dabei um eine Mangelerscheinung: die so genannte Stippe oder Stippigkeit wird durch einen Calciummangel in den Früchten hervorgerufen. Dieser Mangel kann wetterbedingt auftreten, wenn die Pflanze durch eine unausgewogene Wasserversorgung nicht genügend Calcium vom Boden in die Früchte transportieren kann. Auch ein zu starker Rückschnitt der Apfelbäume kann das Auftreten von Stippe begünstigen. Besonders anfällig sind großfrüchtige Apfelsorten wie beispielsweise Jonagold und Boskoop.

Die Symptome der Stippe treten oft erst nach der Ernte auf und verstärken sich während der Lagerung noch. An den betroffenen Stellen schmeckt das Fruchtfleisch leicht bitter. Im Unterschied zu faulen Äpfeln können stippige Äpfel jedoch ohne Bedenken verzehrt oder – zu Apfelmus, Kompott, Bratäpfeln u.v.m. – verarbeitet werden.