



## (Vorernte-) Fruchtfall

Hausadresse:  
Hospitalstraße 8, Zimmer 121  
70174 Stuttgart  
**Andreas Siegele, Obstbauberater**  
Telefon (07 11) 2 16-91471  
e-Fax (07 11) 2 16-95 91471  
Handy: 0172-7295618  
e-mail: [Andreas.Siegele@stuttgart.de](mailto:Andreas.Siegele@stuttgart.de)  
[www.stuttgart.de/Obstbauberatung](http://www.stuttgart.de/Obstbauberatung)

Jeder Baumbesitzer kennt dieses Problem: egal ob großer oder kleiner Obstbaum – die noch unreifen Früchte liegen „wie gesät“ am Boden. Dabei sind die Ursachen vielfältig und nicht immer auf den ersten Blick zu erkennen. Am einfachsten ist dies noch bei „wurmigen“ Früchten, ein eindeutiger Hinweis auf einen Befall mit der „**Obstmade**“ (Apfelwickler, Pflaumenwickler). Die Raupen zerfressen die Kerne der Früchte, die daraufhin vom Baum fallen. Dann bohren sich die Raupen aus und können sich z.B. im Boden gleich verpuppen. So gibt es zwei Generationen im Jahr, wobei die Zweite kurz vor der Ernte den größten Schaden anrichtet.

Was in diesem Jahr ebenfalls für einen massiven Fruchtfall verantwortlich ist, ist die derzeit herrschende **Hitze und Trockenheit**. Der Baum ist grad nicht in der Lage, alle seine Nachkommen zu versorgen und lässt deshalb bevorzugt Früchte mit zu wenig Kernen fallen. Denn der Pflanze geht es ja ausschließlich nur um Arterhaltung (und da reichen ganz wenige Früchte aus) und nicht darum, uns mit leckerem Obst zu versorgen! Da müssen wir schon mit Kulturmaßnahmen wie Bewässerung, Schnitt und Pflege nachhelfen, dass der Ertrag auch für uns reicht.

Ein weiterer Grund ist die **Genetik** mancher Apfelsorten: der Stiel ist einfach zu kurz. Mit zunehmender Fruchtgröße drückt sich so der Apfel vom Zweig ab. Oder wenn mehrere Früchte zu eng zusammenhängen, drücken die sich gegenseitig ab. Bei solchen Sorten (z.B. Goldparmäne, Glockenapfel) müssen schon frühzeitig - so etwa Anfang Juli - die noch ganz jungen Früchte vereinzelt („ausgedünnt“) werden. Auch wenn die Äpfel zu groß und zu schwer sind (wie z.B. Boskoop, Winterrambour), können diese der Schwerkraft – besonders bei etwas kräftigerem Wind - nicht widerstehen und fallen frühzeitig herunter.

Verwerten lassen sich die unreifen Früchte kaum, denn Zuckergehalt und Aroma sind äußerst schwach entwickelt. Also kein Apfelsaft draus kelnern, der wird nur rau, bitter und geschmacklos. Allenfalls lässt sich aus knappreifen Früchten, die aber schon eine ausreichende Süße und Aroma haben müssen, ein feines Apfelgelee herstellen.

Auch gibt es **Krankheiten** („Virosen“) die einen vorzeitigen Fruchtfall auslösen können. Hierfür ist der „Scharka-Virus“ ein Beispiel. Der befällt Zwetschgen, Pflaumen, Aprikosen und Pfirsiche, verursacht deformierte Früchte, die geschmacklos bleiben und innen harzig sind. Der Befall zeigt sich auch an scheckigen Blättern mit runden, hellen Flecken. Der Befall ist nicht bekämpfbar und geht nicht mehr weg, der Baum ist zu roden, damit nicht noch weitere (über blattsaugende Insekten) angesteckt werden können.

Eigentlich beginnt der Fruchtfall schon in der **Blütezeit**. Auch wenn für uns der Baum über mehrere Wochen blüht, so sind die einzelnen Blüten nur wenige Tage offen. An einem Apfelbaum reicht es für den Vollertrag aus, wenn nur 5% der Blüten ordentlich befruchtet sind – die Natur schafft halt mit einer hohen Ausfallquote! Zuerst fallen mal die ganzen Blüten ab, die nicht bestäubt oder z.B. vom Frost oder nass-kaltem Wetter geschädigt wurden. Dann die Blüten, die zwar bestäubt wurden, aber der Pollen nicht gepasst (falsche Bestäubersorte) hat oder untauglich (z.B. sind „Boskoop“-Pollen steril, da triploid) war. Nass-kaltes Wetter nach der Bestäubung ist für das Pollenschlauchwachstum sehr ungünstig, so dass auch hier keine Befruchtung stattfinden kann. Dann kann es auch sein, dass es zwar zur Befruchtung kam, aber keine oder zu wenige Kerne angelegt wurden. Da entwickelt sich zwar eine kleine Frucht, die wird aber vom Baum beim sogenannten „**Juni-Fruchtfall**“ dann abgestoßen. Denn: der Baum ist ja nur an seinen Nachkommen interessiert und es ist für ihn ökonomischer nur einen Apfel mit 10 Kernen zu versorgen, als 10 Äpfel mit jeweils nur Einem. In den Kernen wird ein Pflanzenhormon („Gibberelinsäure“) gebildet, das dem Baum signalisiert, dass hier Nachkommen zu versorgen sind. Und je mehr Kerne im Apfel, umso besser die Versorgung und damit die Fruchtgröße, Zuckergehalt und Aroma. Unrunde Früchte haben meist auf der verwachsenen Seite keine Kerne.

Und übrigens: die **Farbe der Kerne** gibt keinerlei Auskunft über die Frucht reife, sondern nur über die Samenreife – und die interessiert nicht, wir wollen ja die Früchte essen, nicht die Kerne! Bei Frühäpfeln sind bei der Baumreife/Genussreife die Kerne üblicherweise noch weiß. Während bei Spätsorten die Kerne schon Wochen vorher dunkel sind – und die Früchte noch völlig ungenießbar. Man unterscheidet verschiedene Stadien: bei „**Pflückreife**“ ist die Frucht voll entwickelt, aber noch nicht ganz reif und hält noch gut am Stielansatz. Diese Früchte sind dann für die Lagerung vorgesehen. Bei „**Baumreife**“ sind die Früchte voll entwickelt, gut ausgereift, lösen gut bzw. sind schon am herunterfallen. Diese Herbstsorten (Goldparmäne, Elstar, Gala) sind sofort genießbar. „**Genussreife**“ – da schmeckt die Frucht am besten z.B. nach Lagerung (z.B. Boskoop, Brettacher u.ä. Lagersorten). Beim „Klarapfel“ als Gegenbeispiel ist die Genussreife deutlich vor der Baumreife (dann wären die Äpfel bereits zu gelb, mürbe und mehlig).