

Stippe beim Apfel

Bei der Stippigkeit (Stippe) des Apfels handelt es sich um eine physiologische Erscheinung, die durch einen Kalzium-Mangel in den Früchten des Apfels ausgelöst wird. Die Schale der Apfelfrüchte weist in solchen Fällen kleine braune Flecken (Stippen) auf, die leicht eingesunken sind. Das unter der Schale liegende Fruchtfleisch ist an den betreffenden Stellen ebenfalls braun verfärbt. Früchte mit Anzeichen von Stippe schmecken zudem leicht bitter.



Es gibt verschiedene Gründe, warum es zu einem derartigen Mangel an Kalzium in den Apfelfrüchten kommen kann. Zunächst ist die unterschiedliche Anfälligkeit der einzelnen Apfel-Sorten zu nennen. Gefördert wird die Stippe vor allem durch einen hohen Kalium- und Magnesiumgehalt im Boden, da beide Nährstoffe als Antagonisten zum Kalzium fungieren und dessen Aufnahme behindern. Weitere Faktoren, die die Stippe fördern, sind ein übermäßig starker Behang mit großen Früchten am Baum, starke Schnittmaßnahmen am Apfelbaum, eine unausgewogene Versorgung der Früchte mit Wasser, ein hoher Stickstoffgehalt im Boden sowie eine zu frühe Beerntung der Früchte.

Achten Sie daher auf eine möglichst ausgewogene Nährstoffversorgung im Boden. Eventuell kann es sogar sinnvoll sein, den Gehalt an Nährstoffen im Boden in einem speziellen Untersuchungslabor prüfen zu lassen. Sie haben außerdem die Möglichkeit, zur Fruchtreife der Äpfel gezielte Spritzungen mit einem Kalzium-Dünger durchzuführen. Der Kalzium-Dünger sollte von etwa Juni an bis zum Beginn der Apfelernte wiederholt ausgebracht werden.

gez. Andreas Vietmeier