

## Fleischbräune

### Schadbild

Einige Zeit nach der Einlagerung beginnt das Fruchtgewebe weich zu werden und sich zu verbräunen, wobei die dunkler gefärbten Gefäßbündel sich netzartig hervorheben. Die Übergänge zwischen krankem und gesundem Gewebe sind verschwommen. Im Anfangsstadium sind das Kernhaus und die Fruchtschale noch nicht betroffen, später breitet sich die Erkrankung aus und ist dann auch äußerlich an den dunkleren, durch die Haut durchscheinenden Partien erkennbar.

Wegen des ähnlichen Schadbildes werden unter dem Begriff "Fleischbräune" verschiedene physiologische Erkrankungen des Fruchtgewebes zwischen Schale und Kernhaus zusammengefasst. Alle können zu großen Verlusten führen und sind daher in ihrer Bedeutung nicht zu unterschätzen.



### Krankheitsursache

Die Symptome der Fleischbräune entstehen als Folge von Veränderungen im Stoffwechselablauf, wodurch die Zellen geschädigt werden und schließlich absterben.

Die Altersfleischbräune tritt vorwiegend bei zu reif geernteten Früchten auf bzw. wenn durch schlechte Lagerbedingungen oder verzögerte Einlagerung eine Nachreifung am Lager stattfindet.

Dagegen tritt die Kältefleischbräune auch bei nicht überreifen Äpfeln auf. Da verschiedene enzymatische Stoffwechselreaktionen durch die Temperatur in ihrer Geschwindigkeit gesteuert werden, kann es bei Absenkung der Temperatur zu einem Säureüberschuss und

damit zu Gewebeschäden kommen. Kälteempfindliche Apfelsorten (z. B. "Cox's Orange", "Jonathan" oder "Boskoop") sollten daher nicht unter 3,5 °C gelagert werden.

### **Gegenmaßnahmen**

Für ein ausgeglichenes Blatt-Frucht-Verhältnis sorgen (der Fruchtbehang sollte nicht zu schwach sein, da große Früchte eher zur Fleischbräune neigen.) Rechtzeitig ernten und bei sortengerechter Temperatur lagern. Zu hohe Luftfeuchtigkeit am Lager vermeiden