

## Glasigkeit des Apfels

### Schadbild

Glasigkeit tritt bevorzugt an intensiv gefärbten, großen Früchten auf. Hierbei ist vor allem in der Umgebung des Kerngehäuses das Fruchtfleisch wässrig durchscheinend. Glasige Früchte sind schwerer als gesunde, enthalten weniger Säure und schmecken fad.



### Schadursache

Glasigkeit wird durch starken Schnitt, geringen Fruchtansatz und hohe Stickstoffgaben begünstigt. Das große Blatt-Frucht-Verhältnis fördert das Fruchtwachstum und ganz allgemein die Anfälligkeit gegenüber physiologischen Störungen. Das Glasigwerden wird aber auch auf eine plötzliche Anreicherung osmotisch wirksamer Substanzen (zu schnelle Umwandlung von Stärke in Zucker) zurückgeführt. Man nimmt an, dass die Erhöhung des osmotischen Wertes eine vermehrte Wasseraufnahme und Volumsvergrößerung der Fruchtfleischzellen zur Folge hat, die prallen Zellen des glasigen Fruchtfleisches überschüssigen Zellsaft an die normalerweise luftgefüllten Interzellularräume abgeben und dadurch die transparente Färbung des glasigen Gewebes entsteht.

### Maßnahmen

Ausgleich von Triebwachstum und Fruchtansatz.

Verbesserung des Kalzium-Haushaltes.

Früchte stark betroffener Bäume früh ernten, bei 15-20 °C nachreifen lassen und danach sofort verwenden.