

Ernte

Von der Blüte bis zur Ernte vergehen je nach Sorte und Klima 55 bis 150 Tage. Pfirsiche und Nektarinen werden hartreif gepflückt und müssen, da sie folgernd reifen, mehrmals von Hand durchgepflückt werden. Sie erreichen ihre Genussreife nur, wenn sie vollständig entwickelt sind (sortentypische Form und Größe) und die Grundfarbe von Grün nach Gelb umgeschlagen ist. Um das Aufreißen der Haut in der Stielgrube zu verhindern, wird die Frucht bei der Ernte abgedreht. Im Packhaus erfolgt die Sortierung nach Mängeln, Farbe und Größe überwiegend maschinell. Jegliches Hantieren bei Ernte, Sortierung und Verpackung sollte so schonend wie möglich erfolgen, um Druckstellen und Beschädigungen zu vermeiden. Spätestens 24 Stunden nach der Ernte müssen die Früchte auf 0 bis 3 Grad Celsius abgekühlt werden.

Lagerung

Pfirsiche und Nektarinen können im Kühllager bei -1 bis 0 Grad Celsius und 90 bis 95 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit zwei bis vier Wochen, in kontrollierter Atmosphäre (CA-Lager) fünf bis sieben Wochen gelagert werden. Spätreife Sorten werden langsamer weich und lassen sich besser lagern, Nektarinen sind länger haltbar als Pfirsiche, Clingstones länger als Freestones.

Qualität

Reife

Reife Früchte geben auf leichten Fingerdruck nach und verströmen bei Zimmertemperatur einen intensiven Duft. Feste Früchte, die in der Haut und im Fruchtfleisch noch deutlich grün (Chlorophyll) schimmern, wurden zu früh geerntet und können nicht mehr befriedigend nachreifen. Ihre Haut wird



Plattpfirsich Sorte Platibelle-PLATTY®

welk und das Fruchtfleisch weist eine trockene, gummiartige Konsistenz auf.

Farbe der Haut

Die mehr oder weniger rote Farbe der Haut bei Pfirsichen und Nektarinen ist ein Sortenmerkmal und kein Zeichen für Reife. Vor allem einige Spätpfirsichsorten weisen praktisch keine Rotfärbung der Haut auf. Mehr oder weniger starke Pigmentflecken auf der Haut von Nektarinen sind sortentypisch und kein Mangel.

Keine Faulstellen

Kleinste Verletzungen der Haut, zum Beispiel durch einen Fingernagel beim Pflücken, führen später zu Faulstellen, die sich rasch vergrößern und die Frucht zum Verzehr ungeeignet machen.

Steinspalter

Pfirsiche und Nektarinen können im Inneren einen gespaltenen Stein aufweisen. Dies ist kein Mangel, sofern die Frucht am Stielansatz geschlossen und das Fruchtfleisch gesund (ohne Schimmel) und nicht verfärbt ist.

Kaum Druckstellen

Vollreife Früchte schmecken gut, sind aber sehr druckempfindlich, vor allem Pfirsiche. Eine gewisse Toleranz gegenüber kleinen, leichten Druckstellen auf der letzten Handelsstufe sollte daher eingeräumt werden.

Pfirsiche – in Kürze

- Süße Sommerfrüchte – saftig und aromatisch
- Hauptlieferländer: Spanien, Italien, Griechenland, Portugal, Frankreich; im Winter Südafrika, Chile.
- Hiesige Erzeugung vor allem in Weinbaugebieten.
- Wichtige Inhaltsstoffe: Zucker, Fruchtsäuren, Kalium, Eisen, Vitamin E, Niacin, Carotinoide, Anthocyan.
- Einkaufstipps: Reife, wohlgeformte, pralle Früchte ohne Grüntöne in Haut und Fruchtfleisch.
- Lagerung: Essreife Früchte sofort verzehren oder wenige Tage im Kühlschrank aufbewahren; hartreife Früchte bei Zimmertemperatur nachreifen.

Impressum

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Präsidentin: Dr. Margareta Büning-Fesel
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: +49 (0)228 6845-0
www.ble.de | www.landwirtschaft.de



Redaktion

Marlene Prinz, Referat 623, BZL in der BLE
Autor: Hans-Georg Levin

Kontakt

E-Mail: info@ble-medien-service.de
www.ble-medien-service.de



Druck

Schloemer & Partner GmbH, Fritz-Erler-Straße 40,
52349 Düren

Bildnachweis: jeweils © BLE

Stand: November 2024

Art.-Nr. 0876



Bundesinformationszentrum
Landwirtschaft

Pfirsiche und Nektarinen

Produktinformation





Pfirsiche am Baum

Herkunft

Pfirsiche und Nektarinen (*Prunus persica*) zählen zum Steinobst und gehören zur Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*). Heimat des Pfirsichs ist China, wo er vor etwa 7.500 Jahren domestiziert wurde. Über die Handelswege gelangte er nach Vorderasien und Persien (Artnamen „persica“) und von dort schon früh in den Mittelmeerraum. Die Römer verbreiteten ihn in Süd- und Mitteleuropa, die Spanier brachten ihn im 16. Jahrhundert nach Amerika. Die glattschalige Nektarine ist durch die Mutation eines Gens aus einem Pfirsich entstanden. Der Anbau erfolgt heute weltweit in den warmgemäßigten Gebieten, aber auch in den Subtropen und Höhenlagen der Tropen. Die Weltproduktion beträgt rund 27 Millionen Tonnen, wobei China mit rund 65 Prozent der größte Produzent ist, gefolgt von Spanien, der Türkei, Italien, den USA, dem Iran, Griechenland, Chile, Mexiko und Ägypten. Die größten Exporteure sind Spanien, die Türkei, Chile, Griechenland, Usbekistan, Jordanien und Italien, die größten Importeure sind die Russische Föderation, Deutschland, Frankreich, Italien, Polen und Großbritannien (FAO, 2023).

Lieferländer

Pfirsiche und Nektarinen sind in Deutschland ganzjährig erhältlich, allerdings erfolgen rund 93 Prozent der Einfuhren in der Zeit von Mai bis Oktober. Hauptlieferant in dieser Zeit ist Spanien mit einem Anteil von 83 Prozent, gefolgt von Italien, Griechenland, Portugal,

Frankreich, Marokko und der Türkei. In der Nebensaison beliefern Südafrika (Dezember bis Mai) und Chile (Februar bis April) unseren Markt (Destatis, 2023). Die Einfuhrmengen an runden Nektarinen sind doppelt so hoch wie die von runden Pfirsichen. Die kleine heimische Erzeugung von Pfirsichen im Freiland – vielfach Weinbergpfirsiche – findet überwiegend im Weinbauklima in Süd- und Mitteldeutschland statt, ist aber auch weiter nördlich möglich. Die Vermarktung von Ende Juni bis Ende September erfolgt meist regional.

Vielfalt

Die Sortenvielfalt bei Pfirsichen und Nektarinen mit über 3.000 Sorten ist außerordentlich groß und das Angebot einem ständigen Wechsel unterlegen. Die Sorten lassen sich am besten nach der Beschaffenheit der Haut, der Form, der Reifezeit, der Fruchtfleisfarbe und der Löslichkeit des Fruchtfleisches vom Stein einteilen:

- Früchte mit schwacher, samtartiger, flaumiger Behaarung (Pfirsich) und solche mit unbehaarter, glatter Haut (Nektarine);
- Früchte mit rundlicher bis leicht abgeplatteter Form und Früchte mit stark abgeplatteter, flacher Form (Plattpfirsich, Tellerpfirsich, Paraguayo und Plattnektarine, Platerina). Kennzeichen der flachen Früchte sind ein kleiner, geteilter oder fehlender Stein und manchmal eine Öffnung am Blütenende;



Pfirsich Sorte Summer Rich



Nektarine Sorte Sunectwentyone

- Früh, mittelspät und spät reifende Sorten (in Europa von Mitte April bis Mitte Oktober, auf der Südhalbkugel von Ende September bis Ende März);
- Früchte mit gelbem, weißem oder rotweiß marmoriertem bis ganz rot gefärbtem Fruchtfleisch (Weinbergpfirsich, Weinbergnektarine);
- Pfirsiche mit schlechter Steinlöslichkeit (Härtlinge, Clingstones, Pavies) beziehungsweise Nektarinen (Brugnolen) oder Früchte mit guter Steinlöslichkeit (Freestones), wobei es auch Zwischentypen gibt. Der überwiegende Teil unserer Marktsorten sind Freestones. Gelbfleischige Clingstones werden größtenteils zu Konserven verarbeitet, da sie ein festeres Fleisch besitzen.
- Interspezifische Hybriden: Pfirsiche und Nektarinen sind auch bei der Kreuzung mit anderen *Prunus*-Arten (Aprikose, Pflaume) verwendet worden. Daraus sind Hybriden mit Bezeichnungen wie Nectacot, Peach-Plum, NectaPlum® oder Peacotum® entstanden.

Inhaltsstoffe

Pfirsiche sind relativ ausgeglichen versorgt mit Zuckern (vorwiegend Saccharose), Fruchtsäuren (Äpfel- und Zitronensäure), Ballast- und Mineralstof-

fen, wobei Nektarinen bei einigen Inhaltsstoffen etwas höhere Gehalte aufweisen. Hervorzuhebende Vitamine sind Vitamin E und Niacin. Die Früchte enthalten ferner Carotinoide (besonders gelbfleischige Sorten) und Phenolverbindungen, darunter Flavonoide (Anthocyane) vor allem in der Haut und bei rotfleischigen Sorten. Zu den flüchtigen Stoffen, die das typische Pfirsicharoma ausmachen, gehören vor allem Aldehyde, Ester, Ketone, Terpene und schwefelhaltige Verbindungen. Der Same dient wie jener der Aprikose zur Herstellung von Persipan, einem Marzipanersatz, wozu die bitteren Samen jedoch zuvor entbittert, das heißt, von giftigen Blausäureglykosiden befreit werden müssen.

Anbau

Pfirsich- und Nektarinenbäume gedeihen am besten in kontinentalem, gemäßigttem Klima mit warmen, trockenen Sommern und kühlen Wintern. Bei der Baumform wird neben der traditionellen Hohlkrone (zwei bis drei Meter großer Baum ohne Mitteltrieb) die schwachwachsende Spindel verwendet. Die rosafarbenen Blüten stehen nur am einjährigen Holz und treiben früh im Jahr aus, wodurch sie spätfrostgefährdet sind. Die meisten europäischen Sorten sind selbstfruchtbar, benötigen daher keine Bestäubersorten. Bei starkem Fruchtbehang ist eine frühzeitige Handausdünnung der jungen Früchte zur Erzielung hochwertiger Früchte notwendig.



Weinbergpfirsich