

Keimhemmung richtig einsetzen!

Die warme Witterung in diesem Herbst stellt die Lagerhalter von Kartoffeln vor zusätzliche Probleme. Durch die hohen Temperaturen im Sommer besaßen die Knollen bereits bei der Einlagerung eine geringere Keimruhe. Die milden Nachttemperaturen haben auch im November noch keine nachhaltige Abkühlung der Kartoffeln auf die vielfach angestrebte Lagertemperatur von 4-5 °C ermöglicht. Deshalb ist die Keimhemmung neben der maschinellen Kühlung eine wesentliche Maßnahme zum Erhalt der Lagersicherheit.

Keimhemmung

Der bei der chemischen Keimhemmung eingesetzte Wirkstoff Chlorpropham (CIPC) verhindert die Keimbildung durch eine Unterdrückung der Zellteilung. Dafür ist eine bestimmte Konzentration an Wirkstoff auf den Knollen erforderlich, sonst setzt die Keimbildung wieder ein. Bei bereits gekeimten Kartoffeln kann das Keimwachstum nach dem Einsatz von CIPC zwar verlangsamt werden, aber gleichzeitig steigt die Gefahr der Innenkeimung. Weitere Risikofaktoren für eine stärkere Innenkeimung sind ein zu hoher Erdanteil im Erntegut, ein sehr stark abgesetzter Kartoffelstapel und eine ungleichmäßige Luftverteilung im Lager. In diesem Zusammenhang weisen zwangsbelüftete Lagerungssysteme deutliche Vorteile auf.

Heißnebelverfahren

Bei eingelagerten Kartoffeln kann das flüssige Mittel, bestehend aus dem Wirkstoff CIPC und dem jeweils produktspezifischen Trägerstoff, nur über einen Schwingbrenner im Heißnebelverfahren appliziert werden. Dabei ist es für den Keimhemmungserfolg wichtig, dass die Kartoffelpartie sowohl bei der ersten als auch den nachfolgenden Applikationen

noch keimfrei ist. Gleichzeitig ist die fachgerechte Ausführung der Heißvernebelung sehr wichtig. Hier sollten folgende Punkte besonders beachtet werden:

- Geräteausstattung des Heißnebelgerätes an das Produkt bzw. den Trägerstoff anpassen
- Düsendgröße an das Präparat anpassen, um einen Nebel mit optimalem Tropfenspektrum zu erhalten
- Geräteleistung auf die Lagerhaus- und Lüftergröße abstimmen, nicht überdimensionieren!
- Funktionsfähigkeit der Geräte jedes Jahr überprüfen und Nebelrohr regelmäßig reinigen (Rußbeseitigung)
- Gerät vor dem Einsatz mit ausreichend Kraftstoff und Keimhemmungsmittel befüllen
- Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen und nicht ohne Keimhemmungsmittel betreiben
- Heißnebelgerät immer außerhalb des Gebäudes positionieren und Einblasöffnung in das Gebäude brandsicher ausführen
- Leicht brennbare Materialien (Holz, Kunststoff, Stroh) weiträumig aus dem Aufstell- und Einblasbereich des Heißnebelgerätes entfernen

Darüber hinaus sind die Gebrauchsanweisungen und Wartungsempfehlungen der jeweiligen Mittel- und Gerätehersteller unbedingt zu beachten.

Beim Einsatz aller CIPC-haltigen Mittel ist aber zu bedenken, dass sich der Wirkstoff auf der gesamten Inneneinrichtung und im Belüftungssystem des Lagers absetzt und dort über Jahre aktiv ist. Bei der betrieblichen Lagerung von Pflanz- und Speisekartoffeln sind daher eine wirkungsvolle Abdichtung der Lagerräume und eine intensive Reinigung der Aufbereitungstechnik unumgänglich.