

### Lagerkartoffeln ruck zuck trocken!

Die Basis für eine erfolgreiche Lagerung ist die möglichst schnelle Abtrocknung der frisch gerodeten Kartoffeln. Damit wird den Schaderregern auf den Knollen, wie Pilzen und Bakterien, eine wichtige Lebens- und Vermehrungsgrundlage entzogen, die die Fäulnisgefahr deutlich reduziert.

### Situation im Herbst 2007

Durch die vielen und z. T. starken Niederschläge in diesem Sommer bestanden ideale Infektionsbedingungen für Pilze und Bakterien. Dies spiegelt sich in dem deutlich stärkeren Fäulnisbefall des Erntegutes auf vielen Flächen wider. Gleichzeitig sind die Knollen zumeist großfallender, wodurch ihre Beschädigungsempfindlichkeit bei der Ernte ansteigt. Knollenbeschädigungen sind häufig die wichtigste Eintrittspforte für die Erreger, so dass eine knollenschonende Ernte das Infektionsrisiko im Lager nachhaltig vermindern kann.

### Abtrocknen der Kartoffeln, ...

Nach Beendigung der täglichen Einlagerung müssen die Lagerhaustüren geschlossen, mindestens ein Temperaturfühler in die frisch gerodeten Kartoffeln gesteckt und der Steuerungscomputer für das Lager aktiviert werden. Sinkt die Temperatur der Außenluft dann mindestens 2 °C unter die Knollentemperatur, schalten sich die Gebläse ein und die Abtrocknungsbelüftung beginnt. Beim Durchströmen des Kartoffel- bzw. Kistenstapels erwärmt sich die Luft und nimmt dabei sowohl die Wärme als auch die Feuchtigkeit von den Knollen auf. So trocknet und kühlt z. B. der Kartoffelstapel mit zunehmender Belüftungsdauer langsam von unten nach oben durch.

### ... wenn es nachts kalt ist

Ideale Voraussetzungen zum Abtrocknen sind vorhanden, wenn es nachts deutlich kälter als die mittlere Erntetemperatur der Knollen wird. Dann kann ein Großteil der Nachtstunden genutzt werden, um die Kartoffeln schon in ein oder zwei Nächten vollständig abzutrocknen. Die Knollentemperatur sollte aber möglichst nicht unter 10 °C fallen, da für die folgende Wundheilungsphase 10-15 °C ideal sind.

### ... wenn es nachts zu warm ist

Bei geringen Unterschieden zwischen Tag- und Nachttemperaturen eignen sich häufig nur die frühen Morgenstunden für eine Abtrocknung der Kartoffeln. Hier weisen Zwangsbelüftungssysteme deutliche Vorteile auf, da sie die kalte Luft effektiver nutzen.

Bei niedriger relt. Feuchte der Außenluft besteht auch die Möglichkeit, die Kartoffeln mit gleich kalter oder sogar wärmerer Außenluft zu trocknen. Dabei muss das Sättigungsdefizit aber so groß sein, dass die Luft auch nach der Abkühlung auf die Knollentemperatur noch Feuchtigkeit aufnehmen kann. Bei einer manuellen Belüftungssteuerung sind dabei die Außenluft- und die Kartoffeltemperatur sowie die relt. Feuchte der Außenluft in kürzeren Abständen zu messen und das daraus resultierende Sättigungsdefizit mit Hilfe einer Tabelle (Mollier-Diagramm) zu berechnen. Wird die Luft zu warm oder zu feucht, reicht das Sättigungsdefizit nicht mehr aus und die Gebläse sind auszuschalten. Diese Kontrolle können heute auch die Lagerhauscomputer übernehmen, womit das Risiko von Fehlbelüftungen erheblich abnimmt.

Steht wenig geeignete Außenluft zur Verfügung, muss generell häufiger mit Umluft belüftet werden, um eine gleichmäßige Sauerstoffverteilung im Stapel sicherzustellen.