

Achtung bei der Wagentrocknung von Frühkartoffeln

Um den bakteriellen Erregern der Nassfäule die Infektionsgrundlage zu entziehen, sollen die Kartoffeln möglichst umgehend nach der Ernte abgetrocknet und abgekühlt werden. Dies erfolgt bei den Speisespätkartoffeln im Lager, während für Frühkartoffeln in den letzten Jahren vermehrt Anhänger mit einer Wagentrocknung genutzt werden.

Grundprinzip der Abtrocknung

Für beide Abtrocknungsvarianten gelten zunächst einige Grundregeln, die es unbedingt zu beachten gilt:

- Voraussetzung für eine erfolgreiche Belüftung ist die exakte Messung der Außenluft- und Knollentemperatur (Einstichthermometer!).
- Die Außenluft sollte für eine ausreichende Abtrocknungswirkung mindestens 2 °C kälter sein als die Kartoffeln.
- Herrschen nur geringe Temperaturunterschiede zwischen Außenluft und Kartoffeln, dann darf die relative Luftfeuchtigkeit der Außenluft nicht zu hoch sein, um eine Abtrocknung zumindest über das Sättigungsdefizit zu erreichen (Mollier-Diagramm oder –Tabelle nutzen).
- Bei der Belüftung mit wärmerer und feuchter Luft bildet sich im Kartoffelstapel/auf dem Anhänger eine Schwitzschicht aus, die die Fäulnis eher noch fördert.

Mit der Abtrocknung durch kältere Außenluft kommt es gleichzeitig zu einer Abkühlung der Kartoffeln. Damit wird die Mobilität und Vermehrungsrate der Nassfäulebakterien zusätzlich eingeschränkt.

Achtung bei Frühkartoffeln

Mit der Abtrocknungsbelüftung soll vor allem das freie Wasser auf der Schale abgeführt werden, doch die Knollen liefern auch gleichzeitig Wasser aus dem Inneren nach. Bei nicht schalenfesten Kartoffeln fehlt die Schale als Schutzschicht teilweise und dort wird dann besonders viel Wasser abgegeben. Diese losschaligen Stellen erfahren neben dem Wasserverlust nach kurzer Zeit auch eine deutliche Braunfärbung, die die Vermarktungsfähigkeit nachhaltig einschränkt bzw. ganz ausschließt.

Darüber hinaus führt die starke Austrocknung der losschaligen Stellen zu einer Verlangsamung der Wundheilung und einer höheren Empfindlichkeit der Kartoffeln gegenüber mechanischen Belastungen bei der späteren Aufbereitung. Beides erhöht das Infektionsrisiko der Knollen gegenüber Fäulnis und Pilzbefall.

Wagentrocknung bei Frühkartoffeln

Eine Wagentrocknung von Frühkartoffeln ist nur erfolgreich, wenn

- ✓ die Kartoffeln möglichst beschädigungsarm gerodet werden
- ✓ die geernteten Knollen schalenfest sind
- ✓ die Außenluft möglichst 2 °C kälter als die Kartoffeln ist
- ✓ der Kartoffelstapel auf dem Anhänger bis an die Oberfläche durchgetrocknet ist und die Belüftung danach ausgeschaltet wird.

Eine Wagentrocknung losschaliger Frühkartoffeln verschlechtert die Haltbarkeit der Knollen und erschwert über die intensive Braunfärbung der losschaligen Stellen die Vermarktung.