

### Spätlese von den Kartoffelfeldern?

Auf vielen Kartoffelflächen wurde bereits vor einiger Zeit die Krautminderung durchgeführt, aber jetzt verhält sich ein Großteil der Kartoffelanbauer eher wie Weinbauern. Man erwartet von der längeren Verweilzeit der Knollen auf dem Feld eine bessere Qualität, die dann als „Spätlese“ gewinnbringender zu vermarkten ist. Während der mit der späten Ernte verbundene Pilzbefall der Weintrauben dieses Streben unterstützt, verlieren die Kartoffelknollen durch den Befall mit *Rhizoctonia*, Silberschorf und Co. so deutlich an Qualität, dass Vermarktungsprobleme vorprogrammiert sind.

### Reife nicht gleich Reife

Für die Kartoffelknolle muss zwischen der chemischen, der physikalischen, der physiologischen und der Vermarktungsreife unterschieden werden. Die Vermarktungsreife ist gegeben, wenn ein Großteil der Knollen eine der Verwertungsrichtung entsprechende Sortierung erreicht hat. Gleichzeitig müssen aber auch die Ansprüche der chemischen Reife, d. h. vor allem der sortenspezifische Stärkegehalt und evtl. der Gehalt an reduzierenden Zuckern, erfüllt sein.

Mit der Krautminderung wird dann die aktuelle physiologische Reife der Knollen festgeschrieben. Das Erreichen eines ausreichenden physiologischen Alters sollte daher durch eine am Verwertungsziel ausgerichtete Bestandesführung unterstützt werden. Die immer wieder erhoffte „Nachreife“ eines noch grünen Bestandes findet auch bei einer längeren Verweilzeit im Boden nicht statt. Lediglich die physikalische Reife, d. h. die Schalenfestigkeit, nimmt nach der Krautminderung in Abhängigkeit von Temperatur und Bodenfeuchte zu.

### Gefahren lauern überall

Mit einer Zunahme der Zeitspanne zwischen Krautminderung und Ernte verbessern sich für die meisten Schaderreger die Infektionsmöglichkeiten. So werden Nassfäulebakterien oder Pilzsporen über das Bodenwasser zu den Tochterknollen auch benachbarter Pflanzen transportiert. Je länger die Knollen im Boden verbleiben, desto länger besteht die Chance, dass die Erreger ihr Ziel in einer Vitalität und Menge erreichen, die eine erfolgreiche Neuinfektion ermöglicht.

So zeigte ein Versuch im letzten Jahr mit einer Verweilzeit im Boden von 4 bzw. 8 Wochen noch einen vergleichbaren Silberschorfbefall bei der Einlagerung. In diesem Frühjahr lag der durchschnittliche Befallsgrad der später geernteten Teilpartie mit 60 % aber drei Mal so hoch und führte zum Vermarktungsauschluss. Bei den Drahtwurm- oder Gartenlaubkäferlarven kommt hinzu, dass sie im Herbst ihre Fraßaktivitäten wieder erhöhen und aufgrund abnehmender Nahrungsalternativen bevorzugt die Kartoffelknollen aufsuchen.

### Wir empfehlen:

- Beginn der Überprüfung der Schalenfestigkeit 14 Tage nach der Krautminderung
- Umgehende Ernte nach vollständiger Schalenfestigkeit der Knollen
- Partien mit einem höheren Anteil nass- und braunfauler Knollen bis zum vollständigen Zerfall im Feld belassen
- Kühle Nachttemperaturen zum Abtrocknen und Abkühlen der Kartoffeln nutzen
- Gebäude nach der Einlagerung möglichst geschlossen halten
- Regelmäßige Erfrischungsbelüftung während der Wundheilungsphase.