

Losschalige Frühkartoffeln haben nicht nur Vorteile!

Die Vermarktung festschaliger Frühkartoffeln hat sich, nach anfänglicher Skepsis in der Praxis, zu einer sog. Win-Win-Situation für die gesamte Wertschöpfungskette entwickelt und die Marktposition deutscher Kartoffeln im LEH nachhaltig gestärkt. Die besondere Situation in diesem Jahr mit quasi ausverkaufter alterntiger Ware und beschränkter Verfügbarkeit von Importfrühkartoffeln könnte aber dazu verleiten, diese mühsam aufgebaute Qualitätsführerschaft wieder zu verspielen.

Auf den Feldern

Die Bestände sind in diesem Frühjahr, auch bei kleinräumiger Betrachtung, überaus unterschiedlich und bieten eine Sortierung von wenigen großen Knollen bis zu vielen noch sehr kleinen Kartoffeln pro Staude. Hinzu kommen die witterungsbedingt vielfach noch nicht ausreichenden Stärkegehalte, so dass jeder weitere Wachstumstag mit ausreichendem Sonnenschein der Qualität und dem Ertrag sehr förderlich ist.

Vor diesem Hintergrund wäre ein Roden aus dem grünen Kraut ideal, denn die Kartoffeln könnten sich noch in dem erforderlichen Maße entwickeln und der ursprünglich angestrebte Vermarktungstermin ebenfalls sicher eingehalten werden.

Risiko Losschaligkeit

Die mit der großflächigen Vermarktung losschaliger Ware verbundenen Risiken, vor allem die Gefahr eines schnellen Auftretens von Nassfäule, sollten jedoch nicht verdrängt werden. Jede aus dem LEH zurückkommende Partie ist nicht nur eine sehr teure Partie, sondern auch ein Rückschritt, der noch in der nächsten Saison zu spüren sein wird.

Deshalb gilt es, bei der Entscheidungsfindung folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Bestände, die über längere Zeit in nassen Böden standen, waren einem höheren Infektionsdruck durch Nassfäulebakterien ausgesetzt
- Deutlich sichtbare Lentizellen auf der Schale sind sowohl ein Warnzeichen für Wasserüberschuss und Sauerstoffmangel im Boden als auch eine nicht zu vernachlässigende Eintrittspforte für Schaderreger
- Unreife Knollen weisen eine höhere Fäulnisempfindlichkeit auf
- Mit dem Verlust von Schalenteilen bei der Ernte und Aufbereitung wird den Bakterien der Zugang zum zersetzungsfähigen Knollengewebe erleichtert und die Fäulnisgefahr steigt dramatisch an
- Die knolleneigenen Abwehrmechanismen reichen bei deutlicher Losschaligkeit nicht aus, um die Bakterien einzukapseln und gleichzeitig die Wundheilung voranzutreiben
- Eine Wagentrocknung ist bei losschaligen Partien ausgeschlossen, da die Knollen dann an diesen Stellen binnen kurzer Zeit deutlich braun werden und so nicht mehr vermarktbar sind
- Durch die fehlende Vortrocknung können sich die Nassfäulebakterien intensiv weiter vermehren und das Fäulnisrisiko der abgepackten Ware nachhaltig erhöhen
- Transport, Zwischenlagerung und Verkaufsraum bieten durch höhere Temperaturen und temporäre Kondensation ideale Bedingungen für einen erfolgreichen Angriff der Nassfäulebakterien auf die geschwächten Kartoffeln