

Startklar für die Frühkartoffelernte?

Die Absatzmöglichkeiten deutscher Frühkartoffeln haben sich nach Ansicht vieler Marktexperten in den letzten Tagen wieder verbessert. Dennoch bleibt das Angebot einer hohen äußeren und inneren Qualität der entscheidende Maßstab für den langfristigen Erfolg. Dies darf auch in der Hektik der Ernte nicht aus den Augen verloren werden.

Krautminderung

In diesem Jahr deckt alterntige Ware noch lange den Bedarf an Übergrößen ab, so dass die neue Speisekartoffelernte einen möglichst hohen Anteil mittelgroßer Knollen aufweisen sollte, auch wenn der Gesamtertrag dabei keine Spitzenwerte erreicht. Gleichzeitig ist eine vollständige Schalenfestigkeit des Erntegutes unumgänglich, da das Fäulnisrisiko dieses Jahr vielerorts deutlich höher einzustufen ist. Insbesondere das gemeinsame Auftreten von Braun- und Nassfäule kann nach der Ernte schnell zu unbeherrschbaren Situationen führen.

Ernte

Um Beschädigungen, aber auch unnötige Knollenverluste beim Roden zu vermeiden, sollten noch einmal folgende Punkte an der Erntetechnik überprüft werden:

- ✓ **Schare:** ausreichende Länge, einheitliche Stellung, Scharklappen funktionsfähig
- ✓ **Siebketten:** verbogene Stäbe austauschen
- ✓ **Seitenwände:** verschlissene und scharfkantige Teile ersetzen, Befestigungen kontrollieren, glatte Schraubenköpfe
- ✓ **Gummifingerbänder:** vollständiger Besatz mit Fingern, gleichmäßige Länge, keine harten Spitzen
- ✓ **Gummitelle:** vollständig, abgenutzte Teile ersetzen, Befestigung kontrollieren

- ✓ **Verstelleinrichtungen:** leichtgängig, eindeutige Markierungen
- ✓ **Sortierwalzen:** ausreichende Größe, keine scharfen Kanten, vollständig, leicht verstellbar
- ✓ **Bunker:** Sensoren Befüllautomatik funktionsfähig, Bodenpolsterung vollständig, Kistenfülltrichter mit allen Fallbremsen

Wagentrocknung

Auch frisch gerodete Frühkartoffeln werden nur trocken, wenn die bei der Wagentrocknung eingesetzte Luft Wasser aufnehmen kann. Am besten und sichersten gelingt dies mit Außenluft, die 2 °C kälter als die Kartoffeln ist. Die Mindestausstattung ist daher ein Thermometer für die Außenluft- und Kartoffeltemperatur.

Soll bei geringeren Temperaturdifferenzen auch noch das Sättigungsdefizit der Außenluft zum Abtrocknen genutzt werden, ist zusätzlich ein Messgerät für die relative Luftfeuchtigkeit erforderlich. Alternativ kann auch der Taupunktrechner auf der Homepage der VSD oder als App unter www.isip.de/mobile genutzt werden. Hier lassen sich sowohl standortbezogene Vorhersagewerte als auch selbst ermittelte Daten verwenden.

Es sollten aber nur vollständig schalenfeste Knollen getrocknet werden, sonst bildet sich an den losschaligen Stellen schnell braunes Gewebe, das eine Vermarktung deutlich erschwert. Um eine übermäßige Austrocknung der Kartoffeln zu vermeiden, sollte die Wasserabgabe über eine Messung des elektrischen Leitwiderstandes begleitet werden. Neben Spezialgeräten lassen sich dafür auch analoge Vielfachmessgeräte mit einer Ausgangsspannung von 9 Volt nutzen (s. a. VSD Newsletter 13/2011).

