

### Die innere Uhr der Kartoffeln ist schon viel weiter als gedacht!

Nach drei bis vier Monaten im Lager zeigen vielen Kartoffelpartien bereits deutliche Alterungserscheinungen, die sich u. a. an vermehrter Keimung und zunehmenden Lagerdruckstellen erkennen lassen.

#### Physiologisches Alter

Erfahrungsgemäß liegen viele der typischen Lagersorten Anfang Februar noch ruhig im Lager. Zurzeit ist dies jedoch anders und es zeigt sich ein Bild, wie es im Durchschnitt der Jahre sonst eher Anfang April zu beobachten ist. Um diese Abweichungen in der Entwicklung besser beschreiben zu können, wird neben dem chronologischen auch von einem physiologischen Alter der Knollen gesprochen. Letzteres spiegelt die Umweltbedingungen während des Wachstums und der Lagerung wider und weicht mehr oder weniger stark vom chronologischen Alter ab. Eine direkte Messung des physiologischen Alters an Hand von bestimmten Inhaltsstoffen ist noch nicht gelungen, so dass nur verschiedene Einflussfaktoren zur indirekten Abschätzung herangezogen werden können.

#### Ursachen der Alterung

Während des Wachstums auf dem Feld beeinflussen vor allem die Temperaturen und die Wasserversorgung das physiologische Alter der Kartoffeln. So sind die ausgeglichenen Bedingungen der letzten Vegetationsperiode in Dethlingen als positiv zu bewerten. Dem gegenüber zogen die Starkniederschläge in vielen Regionen Westdeutschlands nicht nur eine vermehrte Fäulnisgefahr nach sich, sondern führten auch zu einem erhöhten physiologischen Alter der Lagerkartoffeln.

Hinzu kam ein viel zu warmer Herbst, der bei einer reinen Außenluftkühlung des Lagers, erst Anfang Dezember ein Erreichen der Dauer-

lagerungstemperatur von 4 °C für Speisekartoffeln ermöglichte. Insbesondere in der ersten Lagerungsphase führen höhere Temperaturen zu einer deutlichen Verkürzung der natürlichen Keimruhe, die sich auch durch anschließend kühlere Lagertemperaturen nicht mehr grundlegend umkehren lässt. Gleichzeitig trägt ein zunehmender Gewichtsverlust zur weiteren physiologischen Alterung der Knollen bei.

#### Schlussfolgerungen

Die Alterung der Kartoffeln wird in den nächsten Wochen auch unter günstigen Lagerungsbedingungen weiter zunehmen und mit einem fortschreitenden Qualitätsverlust einhergehen. Es ist daher sinnvoll, für jede Lagerpartie eine kritische Bestandsaufnahme durchzuführen und den Vermarktungszeitraum neu festzulegen.

Dabei sind die Proben an den erfahrungsgemäß kritischen Stellen des Lagers zu nehmen und vorrangig auf Keimung, Fäulnis sowie Lagerdruckstellen zu bonitieren. Bei Speiseware kommt eine Bewertung des Schalenbefalls mit Colletotrichum und Silberschorf hinzu. Für Veredlungskartoffeln ist eine regelmäßige Überprüfung der reduzierenden Zucker unumgänglich. Zudem sollten Partien, die bei der Einlagerung keimgehemmt wurden, auf mögliche Gewebeveränderungen, vor allem im Bereich der Lentizellen, untersucht werden.

Diese aktuellen Ergebnisse sind mit den langjährigen Erfahrungswerten zu vergleichen, um den Handlungsspielraum sicherer abschätzen zu können. Eine auf das Ende der Lagerperiode abzielende Vermarktungsstrategie hat nur Aussicht auf Erfolg, wenn die Qualität der Kartoffeln noch uneingeschränkt positiv zu bewerten ist und die lagertechnischen Voraussetzungen stimmen.