

Lagerkartoffeln brauchen weiterhin Ihre volle Aufmerksamkeit!

Bereits in den letzten Tagen habe viele Lagerhalter die kalten Nachttemperaturen dazu genutzt ihre Kartoffeln weiter abzukühlen. Für die nächsten zwei Wochen sieht es deutschlandweit ebenfalls gut aus, so dass die angestrebten Dauerlagerungstemperaturen bald mit Außenluft erreicht werden können. Dennoch bieten kalte Temperaturen im Lager alleine keine ausreichende Sicherheit, um die Kartoffeln dieses Jahr gut durch den Winter zu bringen.

Kalte Temperaturen

Mit der langsamen Absenkung der Temperatur im Lager verringert sich die Atmungsaktivität der Knollen und erreicht bei etwa 4-5 °C ihr Minimum. Gleichzeitig werden die meisten pilzlichen und bakteriellen Schaderreger inaktiver, aber sie gehen weder in den Winterschlaf noch sterben sie ab. Hierin liegt die große Gefahr in dieser Lagersaison, denn bei einer etwaigen Wiedererwärmung mit Kondensation an den Knollen durch fehlende Belüftungsmöglichkeiten können sie ohne Vorankündigung erneut ein gefährliches Niveau erreichen. Ein ausreichendes Erregerpotential ist dafür in vielen Lagern vorhanden!

Laufende Kontrolle

Ein regelmäßiger Gang durch und in alle Ecken eines Lagers sollten gerade nach einer kritischen Ernte selbstverständlich sein. Wenn es dann ungewöhnlich riecht oder kleine Fliegen auftreten wird es für Gegenmaßnahmen aber schon zeitlich eng. Deshalb sollten auch immer die Lagertemperaturen und die Belüftungstunden über einen längeren Zeitraum verfolgt werden. Hier lässt sich sicher erkennen, ob in einer Sektion die Temperaturen schneller wieder ansteigen oder relativ längere Lüfterlaufzeiten auftreten. Das sind erste Signale, um sich diese Lagerbereiche intensiver anzusehen,

da sich die Knollen hier in einer Stresssituation befinden und physiologisch aktiver sind. Die modernen Lagerhausprozessoren erlauben den Einsatz einer größeren Zahl an Fühlern, so dass mit einem groben Raster der gesamte Stapel gut erfasst werden kann.

Gleichzeitig sollte bei laufenden Gebläsen die Luftverteilung im Lager überprüft werden. Diese geht häufig mit dem Ziel einer optimalen Lagerausnutzung verloren, wenn z. B. in einem raumbelüfteten Lager am Stapelende kein ausreichender Platz mehr vorhanden ist, damit die kalte Luft herunterfallen und durch den Stapel wieder nach vorne strömen kann.

Baukasten für Gegenmaßnahmen

Zeichnet sich eine längere Warmphase an, ist insbesondere in außenluftbetriebenen Lagern

- die Häufigkeit und Länge der Umluft deutlich zu erhöhen, um Kondensation an den Knollen zu vermeiden
- eine regelmäßige Erfrischungsbelüftung mindestens 1 x am Tag über den Prozessor oder per Hand sicherzustellen, denn Kartoffeln brauchen ausreichend Sauerstoff nicht nur zum Atmen, sondern auch zur Bildung von Abwehrstoffen z. B. gegen Bakterienbefall
- für evtl. kritische Bereiche eine intensivere Luftbewegung durch zusätzliche Deckenventilatoren oder Standgebläse hilfreich

Werden Fäulnisherde sichtbar,

- kann bei geringem Befall versucht werden, die Feuchtigkeit durch intensiven Umluftbetrieb über längere Zeit abzuführen
- sind kritische Kisten rechtzeitig aus den Stapeln zu entfernen und gezielt zu belüften
- lassen sich bei der Loselagerung größere Problemzonen nur durch eine weiträumige Auslagerung beherrschen