

Lagerklima an das Erntegut anpassen!

Von den hohen Temperaturen dieses Sommers wurden alle Kartoffelbestände in Qualität und Ertrag beeinflusst. In Bezug auf die Lagerung bedeutet dies zunächst eine grundsätzliche Abnahme der sortenspezifischen Keimruhe. Darüber hinaus ist ein größerer Anteil an Partien mit den unterschiedlichen Formen von Durchwuchsknollen durchsetzt. Diese neuen Kartoffeln bzw. Knollenteile verfügen aufgrund ihres frühen Entwicklungsstadiums über eine geringere Lagerstabilität und sind nicht immer ausreichend schalenfest. Gleichzeitig ist durch die besonderen Vegetationsbedingungen mit einer stärkeren Neigung zur Lagerdruckstellenbildung zu rechnen.

Vor diesem Hintergrund sind die Lagerziele ‚Fäulnisvermeidung‘ und ‚Gewichtsverlustminimierung‘ unter Beachtung der vorherrschenden Rodebedingungen in partien-spezifischen Lüftungsregimen umzusetzen.

Trockene Erntebedingungen:

Bei trockenen Erntebedingungen und visuell nicht mit Fäulnis behafteten Partien kann die Minimierung der Gewichtsverluste im Vordergrund stehen. Nach der zeitnahen Abtrocknung der frisch eingelagerten Kartoffeln kann direkt zur Wundheilung übergegangen werden. In dieser Lagerphase dient die Belüftung vor allem zum Halten der Knollentemperatur im Bereich von 10-15° C und der Vermeidung von Sauerstoffmangel im Stapel bzw. den Großkisten. Dies ist mit geringen täglichen Lüfterlaufzeiten möglich. Über eine Anhebung des Minimumwertes für die relative Feuchte der Außenluft wird zudem einer Austrocknung der unteren Stapelzone vorgebeugt.

Ein vermehrter Anteil losschaliger Knollen führt zu deutlich höheren Gewichtsverlusten vor allem zu Beginn der Lagerung. Außerdem steigt mit der Losschaligkeit die Gefahr von Schalennekrosen, wenn bei der Einlagerung flüssige Keimhemmungsmittel auf CIPC-Basis eingesetzt werden.

Feuchte Erntebedingungen:

Unter feuchten Erntebedingungen hat sich die Gewichtsverlustminimierung zunächst der Fäulnisvermeidung unterzuordnen. Feuchter Boden schafft günstige Lebensbedingungen für Bakterien und Pilze. Gemeinsam mit einer stärkeren Losschaligkeit steigt das Fäulnisrisiko überproportional an. Hier steht die rasche und nachhaltige Abtrocknung der Knollen im Vordergrund, da nur so den Schaderregern die Vermehrungs- und Bewegungsgrundlage entzogen werden kann. Auch während der Wundheilung ist vorrangig die Trockenheit dieser Partien sicherzustellen, was sich sehr gut über die Widerstandsmessung im Stapel kontrollieren lässt.

Wichtig sind in diesem Zusammenhang auch ein möglichst geringer Erdanteil in den eingelagerten Kartoffeln sowie die Vermeidung von Schüttkegeln. Bereits ein Erdanteil von 5 % führt zu einer Verdoppelung des Luftwiderstandes im Kartoffelstapel (ATB, Bornim) und erhöht damit die Gefahr einer unzureichenden Durchlüftung dieser Bereiche. Auch mit einer deutlich größeren Luftmenge als den z. B. in der Loselagerung empfohlenen 150 m³/t*h lässt sich die Erde nur langsam abtrocknen, während der Wasserverlust der Knollen stark zunimmt.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

