

### Das kleine 1 x 1 der Kartoffelbelüftung

Mit der Kartoffellagerung ist es in gewisser Weise wie mit der Kindererziehung. Auch hier gilt es, bestimmte Grundsätze zu beachten und gleichzeitig auf die Besonderheiten einzelner Partien zu reagieren. Gerade bei der Kartoffelbelüftung sind die ersten Stunden, Tage, Wochen und Monate besonders wichtig.

#### Die ersten STUNDEN

Durch den Erdanhang und die Wasserabgabe über Atmungsöffnungen und frische Beschädigungen weisen erntefrische Knollen im Lager immer eine feuchte Schale auf. Diese gilt es so schnell wie möglich abzutrocknen, um eine Vermehrung und Fortbewegung von Schaderregern auf der Knollenoberfläche zu verhindern. Ziel muss es sein, die frisch eingelagerten Kartoffeln über Nacht mit kalter Luft abzutrocknen. Gelingt dies aufgrund zu warmer Nächte nicht, ist zumindest in kürzeren Intervallen mit Umluft zu fahren. Der Abtrocknungsgrad der Partien lässt sich am sichersten über die Messung des Leitwiderstandes im Stapel kontrollieren und zielgerichtet fortsetzen.

#### Die ersten TAGE

Mit jedem Rodetag werden neue erntefrische und zumeist wärmere Kartoffeln ins Lager gebracht, die abzutrocknen sind. Dabei werden auch die bereits eingelagerten Partien belüftet und weiter ab- bzw. ausgetrocknet. Um eine Überbelüftung und damit einen unnötigen Wasserverlust zu vermeiden, sollte eine Lagersektion nach 5-7 Tagen befüllt sein. Im Umluftbetrieb lässt sich dann die Knollentemperatur der gesamten Sektion einfach angleichen und die nächste Lagerphase vorbereiten.

#### Die ersten WOCHEN

Nach der Abtrocknung sollte den Kartoffeln eine Wundheilungsphase von 10-14 Tagen ermöglicht werden. Auch äußerst schonend behandelte Kartoffeln weisen nach der Ernte und Einlagerung Haarrisse auf, die zum Schutz der Knollen wieder verschlossen werden müssen. Während dieser Heilungsphase werden zunächst neue Zellschichten gebildet und dann unterschiedliche Stoffe als weiterer Schutz gegen das Eindringen von Bakterien und Pilzen in die Zellen eingelagert. Die Wundheilung wird durch

- × Knollentemperatur von 10-15 °C
- × hohe relative Luftfeuchtigkeit
- × gute Sauerstoffversorgung

begünstigt. In der Praxis bedeutet dies zumindest ein Mal täglich Außenluft zur Luftfrischung und ein regelmäßiger Umluftbetrieb.

#### Die ersten MONATE

Nach der Wundheilung hat sich eine zeitnahe und gleichmäßige Abkühlung der Kartoffeln auf die Dauerlagertemperatur als vorteilhaft erwiesen. So kann z. B. die Silberschorfentwicklung deutlich verlangsamt und die Keimruhe verlängert werden. Dies setzt jedoch eine maschinelle Kühlung voraus.

Bei alleinigem Außenluftbetrieb muss sich die Abkühlung am durchschnittlichen Witterungsverlauf in der Region orientieren. So werden z. B. in Norddeutschland zumeist erst Mitte November die Nachttemperaturen für eine Dauerlagerung bei 4 °C erreicht. Mit einer darauf ausgerichteten Belüftungsstrategie können starke Temperaturschwankungen und die Gefahr von Kondensbildung im Lager vermieden werden.