

Lassen wir uns nicht verführen!

Dank der vielen schönen Tage im September ist ein Großteil der Kartoffeln schon geerntet und eingelagert. Bei vielen Partien geht bereits die Wundheilungsphase zu Ende, so dass jetzt die Abkühlung der Kartoffeln anstehen würde. Die letzten Nächte mit ihren relativ tiefen Temperaturen boten dafür eigentlich ideale Bedingungen, aber lassen wir uns davon nicht verführen!

Lagerungsziele

Mit der Kartoffellagerung wird der Erhalt der eingelagerten Kartoffelqualität über einen möglichst langen Zeitraum angestrebt. Dabei sorgt eine schnelle Abtrocknung dafür, dass den mit den Kartoffeln ins Lager kommenden Schaderregern eine wichtige Vermehrungs- und Bewegungsgrundlage entzogen wird. Die anschließende Wundheilungsphase verbessert über den Wundverschluss und die Einlagerung von Suberin die Abwehrmöglichkeiten der Knollen.

Temperaturen zwischen 10 und 15 °C sind für die Wundheilung ein idealer Kompromiss, um sowohl eine schnelle Zellneubildung zu unterstützen als auch die Vermehrungsrate der Schaderreger zu begrenzen. Bei diesem Temperaturniveau laufen in den Knollen aber noch sehr intensive Stoffwechselfvorgänge ab.

Temperaturabsenkung ...

Mit dem Absenken der Lagerungstemperatur verlangsamt sich die Atmung der Knollen. Dabei sollte die tägliche Abkühlung bei Speise- und Pflanzkartoffeln 0,3 - 0,5 °C nicht überschreiten, um den Stoffwechsel der Knollen langsam an die kälteren Temperaturen anzupassen. Bei Veredelungskartoffeln sind zur Vermeidung einer Zuckeranreicherung noch kleinere Schritte sinnvoll. Mit der Temperaturabnahme wird auch die möglichst

lange Aufrechterhaltung der natürlichen Keimruhe unterstützt.

... mit maschineller Kühlung

Ist das Lager mit einer maschinellen Kühlung ausgerüstet, kann die Temperaturabsenkung direkt nach der Wundheilung beginnen und kontinuierlich bis zum Erreichen der an der Verwertungsrichtung orientierten Dauerlagerungstemperatur fortgesetzt werden. Dies wirkt sich positiv auf die äußere Knollenqualität aus und kann vor allem bei keimfreudigeren Sorten die Lagerungsverluste reduzieren.

... mit Außenluft

In den letzten Tagen stand für die Temperaturabsenkung ebenfalls genügend kalte Außenluft zur Verfügung. Doch vor einer Entscheidung zur Abkühlung muss auch das Wetter der kommenden Wochen mit berücksichtigt werden.

Im Norden und Westen Deutschlands wird beispielsweise eine Dauerlagerungstemperatur von 4-5 °C im Mittel der Jahre sicher erst Mitte November erreicht. Im Umkehrschluss bedeutet dies, dass bis dahin immer wieder längere Wärmeperioden mit relativ hohen Nachttemperaturen auftreten können. Sind die Knollen dann schon zu kalt, kann mehrere Tage nicht belüftet werden, es kommt zur Kondensation an den kalten Knollen und die Vermehrungsbedingungen der Schaderreger werden schlagartig besser. Deshalb bei reiner Außenluftkühlung:

- ⇒ Knollentemperatur im Oktober bei etwa 10 °C belassen
- ⇒ erst Anfang November mit der Abkühlung beginnen
- ⇒ in Wärmeperioden häufiger Umluft einsetzen und auf eine regelmäßige Erfrischungsbeflüchtung achten.

