

Diät für das Erntegut vor der Einlagerung

Aufgrund der hohen Frühjahrstemperaturen haben die meisten Bestände weniger Knollen angesetzt. Diese konnten durch die ausreichenden Niederschläge im weiteren Verlauf der Vegetationsperiode kontinuierlich wachsen, so dass das diesjährige Erntegut von großfallenden Kartoffeln dominiert wird. Während diese großen Knollen im letzten Jahr gesucht wurden, zeichnet sich aktuell ein Überangebot ab. Um die Vermarktung bzw. Verwertung der Übergrößen zu erleichtern, wird deshalb vielfach eine Vorsortierung des Erntegutes bei der Einlagerung empfohlen.

Technik zum Vorsortieren

Beim Vorsortieren großfallender Partien verbleiben die Übergrößen auf der obersten Ebene des Vorsortierers, während die Masse des Erntegutes die Siebelemente passieren muss. Dies führt zu einem deutlich höheren Beschädigungsrisiko der Hauptfraktion als bei der Abtrennung von Untergrößen, wo sich nur die zu kleinen und häufig nicht weiter vermarkteten Knollen durch die Siebelemente bewegen müssen.

Für das Vorsortieren werden neben den klassischen Flachsieben auch umlaufende Siebbänder bzw. -ketten sowie spezielle Profilwalzen angeboten. In der Praxis werden zudem Spiralwalzenentender zum Abtrennen kleiner Knollen genutzt, während diese Technik beim Absortieren von Übergrößen zu einem zu hohen Beschädigungsrisiko für die Marktware führt.

Knollenqualität

Um beim Vorsortieren eine entsprechende Trenngüte zu erreichen, werden die Kartoffeln intensiv bewegt. Dies führt nicht nur zu ver-

mehrten Schalenverletzungen, sondern kann auch etwaige Schmierinfektionen fördern. Mehrjährige Untersuchungen in Dethlingen bestätigen, dass vorsortierte Kartoffeln nach der Lagerung einen größeren Gewichtsverlust sowie einen höheren Anteil fauler Knollen aufweisen. Zudem können die Partien früher und intensiver keimen sowie eine höhere Schwarzfleckigkeitsneigung zeigen.

Risikoabschätzung

Diese Qualitätsbeeinträchtigungen stehen einer Empfehlung zur Vorsortierung grundsätzlich entgegen. Wird das Vorsortieren aber aus wirtschaftlichen Gründen in Erwägung gezogen, sollten vorher für die einzelnen Erntepartien folgende Punkte berücksichtigt werden:

- √ grundsätzliche Eignung der jeweiligen Sorte zum Vorsortieren
- √ keine Flächen, die mehrtätig wegen Feuchtigkeit nicht befahrbar waren
- √ keine Partien, bei denen während der Ernte (noch) faule Knollen zu finden sind
- √ nur Partien, die vollständig schalenfest sind und keine offenen Lentizellen aufweisen
- √ Knollentemperaturen zwischen 10 °C und 22 °C nicht unter- bzw. überschreiten
- √ beschädigungsarme Rodearbeit
- √ Vortrocknung auf dem Feld beim geteilten Ernteverfahren vermindert Fäulnisrisiko
- √ sichere Abtrocknung der vorsortierten Kartoffeln innerhalb der ersten 12 Stunden durch ausreichende Differenzen zwischen Tag- und Nachttemperaturen oder Verfügbarkeit einer maschinellen Kühlung
- √ Zwangsbelüftung mit weniger Fäulnisrisiko als Raumbelüftung.