

### Winterschlussverkauf auch in Ihrem Kartoffellager?

Obwohl es bis zum kalendarischen Frühlingsanfang noch gut sieben Wochen sind, werben viele Geschäfte jetzt mit Sonderpreisen, um Platz für die neue Mode zu schaffen. Im eigenen Kartoffellager gibt es diesen Zeitdruck eigentlich nicht, da das Pflanzgut für die neue Ernte noch nicht einmal im Boden ist. Jeder Lagerhalter sollte aber regelmäßig beurteilen, ob seine Kartoffeln auch im weiteren Verlauf der Vermarktungssaison noch die Qualitätsanforderungen werden erfüllen können.

#### Qualitätsrisiken in der aktuellen Saison

Die hohen Erträge aus der Ernte 2011 dürfen nicht darüber hinweg täuschen, dass die Vegetationsperiode den Knollen bereits einiges abverlangt hat. Zudem war die Klimaführung in den Lagern ohne maschinelle Kühlung in dieser Saison immer wieder durch kurzzeitige Warmphasen erschwert, so dass Kondensation an den Knollen auftrat und deutlich längere Lüfterlaufzeiten notwendig waren.

Längere Lüfterlaufzeiten bedingen neben der gewünschten Wärmeabfuhr auch immer einen unerwünschten Anstieg des Feuchtigkeitsverlustes der Knollen. Dieser verstärkt gemeinsam mit den wechselnden Wachstumsbedingungen in der Vegetationsperiode 2011 die Empfindlichkeit der Kartoffeln gegenüber **Lagerdruckstellen**. Darüber hinaus steigt so das Risiko des Auftretens von **Schwarzfleckigkeit** nach der Aufbereitung deutlich an.

Bei mehrtägigen Belüftungspausen aufgrund zu warmer Außenluft kommt es häufig zu Kondensation an der Oberfläche des Kartoffelstapels oder der obersten Großkisten, da sich die über Thermik aufsteigende warme, gesät-

tigte Stapelluft an den oberen, kälteren Knollen unterhalb des Taupunktes abkühlt. Diese Feuchtigkeitszone bildet ideale Voraussetzungen für die Ausbreitung und die Neuinfektion von **Silberschorf** auf der Knollenoberfläche.

#### Probenahme

Für eine sichere Qualitätsbeurteilung ist es daher zum einen wichtig, von verschiedenen Stellen an der Stapeloberfläche bzw. Großkisten eine Probe von insgesamt 25-50 Knollen zu ziehen und zu waschen. Bei stark verschmutzten Kartoffeln ist der vorsichtige Einsatz einer Handbürste hilfreich. An den Knollen ist dann im noch feuchten Zustand der Anteil farblich abweichender Oberfläche abzuschätzen. Hierbei kommt es nicht so sehr auf die Bestimmung des Erregers, sondern auf den optischen Eindruck der Knollenoberfläche an. Der Vergleich mit einigen makellosen Knollen erleichtert die Beurteilung und fördert die eigene Kritikfähigkeit. Das Ergebnis der Bonitur bietet eine Entscheidungsgrundlage für die vertretbare Lagerungsdauer, da der Silberschorfbefall erfahrungsgemäß im weiteren Verlauf der Saison noch zunimmt.

Für die Beurteilung des Lagerdruckstellenrisikos sind dagegen Probeknollen aus der untersten Stapel- bzw. Kistenzone erforderlich. Diese sind zeitnah auf Verformungen und Einsenkungen zu untersuchen, da sich in einem frühen Stadium das Gewebe schnell wieder entspannt. Die erhöhte Empfindlichkeit gegenüber Schwarzfleckigkeitsreaktionen bleibt jedoch bestehen. Außerdem sollten weichere Knollen oder beginnende Keimung als Warnsignale für ein ansteigendes Verfärbungsrisiko nicht unbeachtet bleiben.