

Frühkartoffeln – Schalenfestigkeit alleine reicht nicht!

Trotz der Festschaligkeitsinitiative gab es im letzten Jahr, vor allem zum Ende der Saison, vermehrt Fälle, in denen die abgepackten Speisefrühkartoffeln wegen Fäulnis wieder aus dem LEH zurückgeholt werden mussten. Die Kombination von feuchten Erntebedingungen, wieder abnehmender Schalenfestigkeit und ungünstigen Außentemperaturen zum Belüften stellte besondere Anforderungen an die gesamte Vermarktungskette, die vor dem Hintergrund der regional sehr unterschiedlichen Erntebedingungen auch in diesem Jahr nicht auszuschließen sind.

Schalenfestigkeit

Die Ausbildung einer festen Knollenschale wird über pflanzeigene Hormone gesteuert. Deren Bildung beginnt mit der Gelbfärbung des Kartoffellaubes und kann dann durch die Krautminderung beschleunigt werden. In grasgrünen Beständen sind die Pflanzen dagegen noch gar nicht auf die Produktion der entsprechenden Phytohormone eingestellt und brauchen viel länger bis zur Schalenfestigkeit.

Die eigentliche Ausbildung einer festen Schale beinhaltet die Verdrängung von Flüssigkeit aus den äußeren Zellschichten der Knolle durch wachsartige Stoffe, die eine stabile Verbindung mit dem darunter liegenden Gewebe aufbauen. Dieser Stoffaustausch geht umso schneller, je wärmer und vor allem trockener der Boden im Damm ist. Stärke Niederschläge können diese Entwicklung auch umkehren und eine eigentlich schalenfeste Partie für einige Tage wieder losschaliger werden lassen.

Abtrocknungszeit anpassen

Unter feuchten Rodebedingungen sollte ein etwas höher Erdanteil im Erntegut akzeptiert

werden, wenn eine intensivere Absiebung zu einer verstärkten Losschaligkeit der an sich schon empfindlichen Knollen führen würde. Dies bedingt dann aber eine mehr schichtweise Befüllung der Anhänger, um dem Aufbau von Schüttkegeln entgegen zu wirken. Gleichzeitig ist in Abhängigkeit von der Bodenfeuchte und -güte eine z. T. deutlich längere Abtrocknungszeit einzuplanen. Mit einer Widerstandsmessung in den Kartoffeln lässt sich aber die Abtrocknung schnell und einfach kontrollieren.

Wagentrocknung optimal nutzen

Eine effektive Wagentrocknung setzt voraus:

- ✓ schalenfeste Knollen, da losschalige Stellen schneller und stärker verbräunen
- ✓ Vermeidung von Schüttkegeln und möglichst ebene Kartoffeloberfläche nach dem Befüllen der Transportfahrzeuge
- ✓ leistungsfähige Belüftungseinrichtung und gleichmäßige Luftverteilung über den gesamten Boden (s. Newsletter 2/2011)
- ✓ Rodezeitpunkt an erwarteten Temperaturverlauf des Tages anpassen, aber Knollentemperaturen nicht über 22 °C
- ✓ möglichst kurze Zeitspanne zwischen Ernte und Belüftungsbeginn einplanen
- ✓ Wärmere Knollen lassen sich abends/ nachts sicherer und schneller abkühlen
- ✓ Außenluft sollte zur Abtrocknung kälter als die Knollentemperatur sein – Thermometer nutzen!
- ✓ Abtrocknung auch über Taupunktdifferenz möglich, wenn Temperatur und relt. Luftfeuchte bekannt => Sie können dazu unseren neuen **Taupunktrechner** unter www.vsd-dethlingen.de/taupunktrechner.html über den PC oder ein Smartphone nutzen.

