

### Haben Sie besonderen Respekt vor der neuen Ernte

In jeder Vegetationsperiode ist die Ernte eine besondere Herausforderung, in der es sowohl den Ertrag als auch die Qualität zu sichern gilt. In diesem Jahr stellt die niederschlagsreiche Witterung alle Beteiligten aber vor große Aufgaben, denn in den meisten Regionen Deutschlands muss mit einem außergewöhnlich hohen Nassfäuleinfektionsdruck gerechnet werden.

#### Kopf (des Betriebsleiters)

Vermehrtes Auftreten schwarzbeiniger Pflanzen, Krautfäulebefall, tagelanges Stehen von Wasser in den Furchen und offene Lentizellen sind ein untrügliches Zeichen für den hohen Infektionsdruck, dem die Kartoffelpflanzen gegenwärtig ausgesetzt sind. Schönes Wetter bei der späteren Ernte kann diesen Eindruck schnell verblassen lassen, doch die Infektionsgefahr nicht vollständig aufheben.

Deshalb sollten die kritischen Stellen, wie Senken oder Befallsnester, bereits jetzt deutlich markiert und direkt nach der Krautminderung mit einem angetriebenen Bodenbearbeitungsgerät eingeebnet werden. Nur dies verhindert wirkungsvoll, dass dann doch alle „schönen“ Knollen gerodet und so das Fäulnispotential im Lager noch größer wird.

#### Feld

Besonders gefährlich ist gegenwärtig das gemeinsame Auftreten von Nassfäulebakterien und Phytophthora-Sporen, da Letztere in intakte Knollen eindringen und so den Bakterien als Türöffner dienen können. Ziel muss es daher sein

- ✓ den Braunfäuledruck durch einen konsequenten Fungizidschutz zu minimieren
- ✓ nur 100%ig schalenfeste Ware zu roden

- ✓ gefährdete Partien auf dem Feld ausfaulen zu lassen
- ✓ den Roder knollenschonend einzustellen
- ✓ das geteiltes Ernteverfahren zu nutzen
- ✓ nassfaule Knollen im Erntegut vollständig auf dem Roder auszulesen
- ✓ Transportfahrzeuge umgehend zu entleeren
- ✓ die Enterdungswerkzeuge schonend einzustellen
- ✓ auf eine Vorsortierung zu verzichten
- ✓ Ernte-, Transport- und Einlagerungstechnik nach Risikopartien gründlich zu reinigen und zu desinfizieren

#### Lager

Im Lager müssen Bedingungen geschaffen werden, die die Abwehrkräfte der Knollen fördern und das Infektionspotential der Nassfäuleerreger schwächen. Regelmäßige und ausreichende Frischluft im gesamten Kisten- bzw. Kartoffelstapel während der Abtrocknungs- und Wundheilungsphase ist Voraussetzung für eine effektive Ausbildung von knolleneigenen Abwehrstoffen. Eine umgehende Abtrocknung der Kartoffeln nach der Einlagerung entzieht vor allem den Nassfäulebakterien die Bewegungs- und Vermehrungsgrundlage. Gleichzeitig sollte die Knollentemperatur in Abhängigkeit von der Einlagerungstemperatur und -feuchte sowie der Außentemperatur möglichst rasch in einen Bereich unter 15 °C gezogen werden, um die Aktivität der Schaderreger weiter zu reduzieren. Über die Messung des elektrischen Leitwiderstandes lässt sich der anschließende Abtrocknungsverlauf schnell und sicher erfassen, so dass zeitnah Gegenmaßnahmen ergriffen werden können. Weitere Infos dazu finden Sie in früheren Newslettern der VSD.

