

### Die kalte Außenluft jetzt gezielt einsetzen!

Die Zeit der Temperaturrekorde scheint zumindest für weite Teile Deutschlands erst einmal vorbei. Es kündigen sich kältere Nachttemperaturen an, auf die vor allem die Lagerhalter von Kartoffeln schon lange gewartet haben. Jetzt heißt es aber, diese kalte Luft sinnvoll für die Abkühlung und evtl. auch noch erforderliche Abtrocknung einzelner Partien zu nutzen.

#### Grundlagen

In den letzten Wochen mussten viele Lagerhalter leider feststellen, dass sowohl die Kartoffeln als auch das Wetter immer wieder mit Überraschungen aufwarten. Hierauf ließ sich nur mit einer partienspezifischen Belüftungsstrategie erfolgreich antworten, während Routinemaßnahmen häufig nicht ausreichten.

Deshalb ist in diesem Jahr eine genaue und regelmäßige Kontrolle des Zustandes der einzelnen Partien unerlässlich. Darauf aufbauend ist gemeinsam mit der mittelfristigen Wetterprognose der Einsatz der zu erwartenden kühleren Außenluft zu planen. Mit kälterer Luft lassen sich die Kartoffeln sowohl abkühlen als auch trocknen, wobei die Wärmeabfuhr zumeist schneller geht als die Feuchtigkeitsabfuhr.

#### Partie zu warm, Qualität ok

In diesem Fall steht die Wärmeabfuhr durch die Belüftung mit kälterer Außenluft im Vordergrund. Dennoch sollte eine tägliche Abkühlungsrate von 0,5 °C nicht überschritten werden, um gleichzeitig den Stoffwechsel der Knollen langsam an das abnehmende Aktivitätsniveau anzupassen. Die angestrebte Endtemperatur darf sich dabei nicht an kurzzeitigen Tiefsttemperaturen, sondern am Mittel der vorhergesagten Nachttemperaturen

orientieren. So wird das Risiko einer unerwünscht Wiedererwärmung der Partien weitgehend vermieden. Die Außenluft kann unter diesen Bedingungen 2-3 °C kälter sein als die jeweilige Produkttemperatur.

#### Partie zu warm, einzelne Knollen faulen

Während wirklich kritische Kartoffeln zumeist schon wieder ausgelagert wurden, fällt die Entscheidung bei Partien mit einzelnen faulen Knollen deutlich schwerer. Die faulen Knollen geben bei der Zersetzung kontinuierlich Feuchtigkeit ab, die mit der Belüftung auch abgeführt werden sollte. Deshalb sind hier die tägliche Abkühlung auf 0,2-0,3 °C und auch die Temperaturdifferenz der Außenluft auf 1,5-2,0 °C zu begrenzen. So ergeben sich längere und auch häufigere Belüftungsintervalle, die gemeinsam mit einer höheren Umluftrate die kontinuierliche Feuchtigkeitsabfuhr unterstützen. Dieses Belüftungsregime hat aufgrund der aktiven Umströmung aller Kartoffeln bei zwangsbelüfteten Systemen deutlich mehr Aussicht auf Erfolg als in raumbelüfteten Lagerhäusern. Hier können bei unzureichender Abkühlung auch bis zu 1 °C höhere Temperaturdifferenzen sinnvoll sein.

#### Partie zu warm, Knollen keimen

Einige Sorten sind für eine frühe Keimbildung im Lager bekannt, die bei tieferen Temperaturen aber schnell zum Stillstand kommt. Viel kritischer sind Partien einzustufen, die bereits ungewöhnlich früh Keime zeigen. Hier muss die jetzt angestrebte Zieltemperatur so gewählt werden, dass eine Wiedererwärmung unbedingt vermieden wird, da dies bei vielen Sorten die Keimung zusätzlich anregt. Außerdem sind diese Partien weiterhin intensiv zu beobachten, um das Lagerrisiko zu minimieren.