

Die letzten Knollen vom kalten Feld ins warme Lager – Na und?

Der schöne Herbst hat in den letzten 2-3 Wochen die Rodebedingungen täglich verbessert und so konnten die Betriebe ihre Kartoffeln sicher ins Lager bringen. Durch die kühlen Nachttemperaturen war der Boden aber schon ausgekühlt und die Sonne schaffte es erst spät am Tag, die Dämme wieder etwas anzuwärmen. Deshalb liegen zz. viele dieser Kartoffeln mit ca. 4-6 °C Knollentemperatur in einem vielleicht noch 8 °C warmen Lagerhaus.

Was bedeutet das im Lager?

Auch bei vermeintlich günstigen Rodebedingungen darf im Hinblick auf den Lagerungserfolg die Wundheilung nicht in Frage gestellt werden. Die Wundheilungsphase bei Lagertemperaturen von mindestens 10 °C ermöglicht den Knollen zunächst einen schnellen und effektiven Verschluss der bei Ernte, Transport und Einlagerung entstandenen Beschädigungen. Diese mehr oder weniger sichtbaren Schalenverletzungen dienen sonst den verschiedensten Schaderregern als Eintrittspforte. Ist dieser natürliche Schutzschild erst einmal überwunden, gibt es kaum noch Chancen zur wirksamen Gegenwehr. Darüber hinaus wirkt sich eine Wundheilung auch positiv auf die Langzeitlagereignung und verschiedenste Qualitätsparameter aus.

Lösungsansätze

Am einfachsten ist die Situation, wenn die kalt gerodeten Kartoffeln in einer getrennten Box oder noch besser in einem separaten Lagerraum liegen. Dann können Sie gezielt belüftet werden, ohne die restliche Lagerware zu beeinflussen. Befinden sich die kalten und warmen Knollen jedoch gemeinsam in einem Raum, sind bei der Entscheidungsfindung beide Parteien sowie die jeweilige Belüftungstechnik mit einzubeziehen.

Loselager

- Kalte Partie oder Lagersegment möglichst als separaten Lagerort einrichten, Luftleistung darauf konzentrieren
- Aktuelle Warmphase nutzen, Knollen gezielt mit warmer Außenluft auf 10 °C anwärmen, evtl. spezielles Anwärmprogramm des Lagerprozessors wählen
- Alternativ Heizgeräte verwenden, dabei beachten: Anblasttemperatur bis zu 10 °C über Knollentemperatur, aber maxi. 20 °C nicht überschreiten, ausreichend Frischluft
- Stapel bis oben durchwärmen, sonst bleibt die Kondensationszone im Kartoffelhaufen stecken = deutlich erhöhtes Fäulnisrisiko
- Restliche Parteien normal weiterbelüften, aber zur Temperaturangleichung Solltemperatur täglich um 0,1-0,2 °C erhöhen

Kistenlager - Zwangsbelüftung

- Vorgehensweise wie bei Loselagerung

Kistenlager - Raumbelüftung

- Bei Teilpartien:
 - Großkisten unter Vordach stellen und über wärmere Außenluft auf Lagertemperatur bringen, sortenspezifische Ergrünungsgefahr beachten
 - Im Lager kalte Kisten in durchgehenden Reihen stapeln, nur betroffenen Lüftungsturm aktivieren oder Luftaustritt am Turm gezielt darauf ausrichten, Deckenlüfter zur Unterstützung nutzen
 - Einsatz warmer Außenluft/erwärmter Luft (Vorgehensweise s. Loselagerung)
- Bei räumlich getrennten Lagern: Einsatz warmer Außenluft/erwärmter Luft

Immer

- Nach erfolgreicher Anwärmung Temperaturausgleich im Lager mit ausreichend Umluft
- Regelmäßige Temperaturmessung und Sichtkontrolle an mehreren Stellen!

