

Qualigate bei Ihrem Roder

Leider gibt es noch keine automatische Abschaltvorrichtung auf dem Markt, die Ihren Roder bei zu hohen Qualitätsrisiken für die Kartoffeln automatisch abschaltet und Sie vor größeren Schäden bewahrt. Deshalb müssen Sie die Lage noch selbst beurteilen und sollten in diesem Jahr vor allem die nachfolgenden vier Punkte bei Ihrer Ernteentscheidung beachten.

Braunfaule Knollen

Dieses Jahr ist witterungsbedingt in vielen Regionen ein extremes Braunfäule-Jahr, auch in Beständen die optisch keine Anzeichen von Krautfäule gezeigt haben. Deshalb ist eine Kontrolle der zur Ernte anstehenden Partien an verschiedenen Stellen des Schlages unerlässlich und eine weitreichende Vorsorgemaßnahme. Der Pilz kann weder die intakte Knollenschale noch geschlossene Lentizellen durchdringen (s. u.). Daher sollten in diesem Jahr nur vollständig schalenfeste Partien gerodet werden. Bei einem stärkeren Besatz des Erntegutes mit braunfaulen Knollen muss die Partie vor dem Roden unbedingt ausfallen. Befallene Knollen und Pflanzenteile sind bei der Ernte gefährliche Infektionsquellen und vervielfachen das spätere Befallsrisiko.

Schalenfestigkeit

Eine intakte Schale ist der beste Schutz für die Kartoffeln, denn sie kann von den wenigsten Schaderregern aktiv durchdrungen werden. Die Ausbildung einer fest mit dem weiteren Knollengewebe verbundenen Schale ist ein physikalisch-chemischer Prozess, in dem in den äußeren Zellschichten Wasser durch wachsartige Stoffe ersetzt wird. Die Abgabe des Wassers aus den Zellen ist umso leichter und schneller, je trockener der die Knollen umgebende Boden ist. Unter feuchten Bodenbedingungen ist daher eine längere Zeit von der Krautminderung bis zum Erreichen einer voll-

ständigen Schalenfestigkeit der Knollen einzuplanen. Nicht ausreichend schalenfeste Kartoffeln sind deshalb in diesem Jahr ein unkalkulierbares Risiko.

Offene Lentizellen

Der Prozess des Öffnens und Schließens der Lentizellen wird im Damm auch über die Bodenfeuchte reguliert. In länger feuchten Böden nehmen die Lentizellen Wasser auf und vergrößern sich. Gleichzeitig kann es zum gefährlichen Reißen der die Öffnung schützenden Korkschicht kommen. Hier können Schaderreger (Bakterien und Pilze) durch die eigentlich undurchdringliche Schale in das tieferliegende Gewebe gelangen und sich dort vermehren. Deshalb sind offene Lentizellen bei der Ernte ein potenzieller Risikofaktor und weitestgehend zu vermeiden, während sie z. B. bei der Krautminderung nur ein viel diskutiertes Schönheitsproblem nach sich ziehen können. Wichtig ist deshalb, dass die Knollen im Boden und später im Lager abtrocknen, wodurch die Lentizellen an Feuchtigkeit und Größe verlieren. Gleichzeitig muss über eine ausreichende Sauerstoffversorgung die Neubildung einer geschlossenen Korkschicht unterstützt werden.

Nassfaule Knollen

Das Nassfäulerisiko darf in diesem Jahr aber auch nicht aus den Augen verloren werden, denn im Frühjahr sind in vielen Beständen schwarzbeinige Stauden aufgefallen. Sie beinhalten ein Infektionspotential, das bei feuchten Bedingungen schnell wieder die kritische Größe übersteigen kann. Außerdem ist die Braunfäule häufig Türöffner für Nassfäulebakterien, da sie sich auch während der Wundheilung noch einen Weg durch das sich neu bildende Gewebe bahnen können, während die Bakterien alleine schon resigniert aufgegeben hätten.