

Lagerkartoffeln – Zeit für eine erste Zwischenbilanz!

Während der Kartoffelernte stand die Räumung der Felder und die schnelle Abtrocknung der eingelagerten Partien im Vordergrund. Jetzt sollte jedoch etwas Zeit investiert werden, um sich die Qualität der eingelagerten Knollen intensiver anzusehen und darauf das weitere Belüftungs- und evtl. auch Vermarktungsregime abzustellen.

Was Sie erwarten könnten

Die feuchteren Bodenbedingungen haben in diesem Herbst den Erhalt eines beschädigungsmindernden Erdpolsters im Siebkanal der Erntemaschinen unterstützt. Gleichzeitig sind die Knollen aber auch intensiver mit Erde einpaniert worden, so dass die Kartoffelqualität bei der Ernte nicht immer offensichtlich wurde. Es ist deshalb ratsam, an verschiedenen Stellen und Tiefen einer Lagerpartie Knollenproben zu nehmen und diese zu waschen.

Glasigkeit

Bei Knollen mit intensiver Glasigkeit kann das Gewebe am Nabelende so stark an Stärke verarmt sein, dass es in sich zusammen bricht. Die in den Zellen enthaltene Feuchtigkeit tritt dann aus und muss über eine regelmäßige Belüftung aus der Lagerpartie abgeführt werden. Ist dies sichergestellt, kommt es im Grenzbereich zwischen verarmtem und intaktem Gewebe zur Wundheilung und die Lagerfähigkeit ist gesichert. Sind jedoch zu viele Knollen davon betroffen oder eine gleichmäßige Feuchtigkeitsabfuhr durch einen hohen Erdanteil im Erntegut behindert, steigt das Fäulnisrisiko drastisch an. Hier wäre eine Umlagerung der Partie mit einer möglichst frühzeitigen Entfernung der feuchten Knollen aus dem Gutstrom sowie einer Ernterdung

ratsam. Daran muss sich eine erneute Abtrocknungs- und Wundheilungsphase für die Kartoffeln anschließen.

Braun- und nassfaule Knollen

In diesem Jahr haben viele Landwirte nicht genügend berücksichtigt, dass eine längere Wachstumsphase auch einen längeren Phytophthora-Schutz der Pflanzen beinhalten muss. Die Folge ist ein vermehrtes Auftreten braunfauler Knollen, die beim Verlesen des einpanierteren Erntegutes häufig nur unzureichend erkannt wurden.

Während sich das Befallsrisiko der Erwinia-Bakterien durch eine schnelle Abtrocknung der Kartoffeln nach der Einlagerung nachhaltig minimieren lässt, bleiben Pilze deutlich länger aktiv und sind erst nach einer vollständig abgeschlossenen Wundheilung sicher abzuwehren. Die kühlen Nächte der letzten Wochen haben zwar die Abtrocknungsbelüftung im Lager erleichtert, aber zugleich auch die Wundheilung des Knollengewebes verlangsamt. Können sich die Pilze vor Abschluss der Wundheilung im Knollengewebe etablieren, sind sie der neuerliche Türöffner für die zerstörerische Wirkung der Nassfäulebakterien.

Einzelne faule Knollen können durch eine gezielte Außen- und Umluftbelüftung abgetrocknet werden. Haben sich aber schon Fäulnisnester gebildet, bleibt auch hier nur noch eine Umlagerung als letzte Alternative vor der Auslagerung und direkten Verwertung. Die Erfolgsaussichten sinken dabei jedoch mit zunehmendem Fäulnisanteil, bei raumbelüfteten Großkisten und für eine direkte und nachhaltige Abtrocknungsbelüftung zu warmen Außentemperaturen.

