

Liegen Ihre Kartoffeln auch ruhig im Lager?

In den aktuellen Berichten zum Kartoffelmarkt wird immer wieder darauf verwiesen, dass die Kartoffeln bei guter Qualität „ruhig im Lager liegen“. Erste Rückmeldungen von Betrieben, die jetzt schon wieder auslagern und aufbereiten zeigen aber kein so einheitliches Bild.

Lager(un)ruhe

Die Kartoffeln sind auch im Lager noch ein lebender Organismus, dessen Aktivität vor allem von der Lagerungstemperatur beeinflusst wird. Die geringsten Stoffwechselaktivitäten stellen sich bei etwa 4 °C ein. Sinkt die Lager-temperatur noch weiter ab, steigt die Atmungsrate wieder an, um sich vor einem möglichen Frostschaden durch die vermehrte Einlagerung von Zuckern zu schützen. Gleichzeitig bekommen die Knollen je nach Sorte einen süßeren Geschmack.

Um dieses Süßwerden zu vermeiden, werden Speisekartoffeln in vielen Fällen bei 5-6 °C gelagert. Damit gehen aber auch höhere Stoffwechselaktivitäten einher, die sich in einer stärkeren Atmungsrate und einer früheren Keimung widerspiegeln. Hier gilt es sortenspezifische Kompromisse zu finden, die aber in großen, nicht unterteilten Lagerhallen nur schwer zu realisieren sind.

Deutlich verstärkt wird die Unruhe der Knollen im Lager, wenn die Temperatur, auch in der Abkühlphase, immer wieder schwankt. Gleichzeitig steigt dann das Risiko von Kondensation auf den Knollen und damit die Ausbreitung von Lagerkrankheiten, wie Silberschorf oder Nassfäule. In Lagerhäusern ohne maschinelle Kühlanlage sollten die Kartoffeln daher im Herbst nicht zu früh zu stark herunter gekühlt werden. Dabei scheint sich durch den Klima-

wandel der standortspezifische Erfahrungswert für das sichere Erreichen der Dauerlagerungstemperatur, z. B. in Dethlingen bisher Mitte November, nach hinten zu verschieben.

Lagerdruckstellen

Muss die Lagertemperatur nach einem witterungsbedingten Anstieg wieder auf das alte Niveau gebracht werden, sind damit zusätzliche Belüftungszeiten verbunden. Diese ziehen gerade in den ersten Lagerwochen einen vermehrten Wasserverlust nach sich, da mit jeder Belüftung den Knollen Wärme **und** Wasser entzogen wird. Deutlich verstärkt wird dieser Effekt noch bei losschaliger Ware, da bis zur vollständigen Neubildung der Schale in diesen Bereichen vermehrt Wasser verdunstet.

Das Risiko von Lagerdruckstellen, d. h. Abflachungen und Vertiefungen auf der Knollenoberfläche, nimmt mit der Höhe der Wasserverluste deutlich zu. Bei den jetzt bereits beobachteten Lagerdruckstellen, auch bei Partien aus Kistenlagern, ist das darunter liegende Gewebe zumeist noch so intakt, dass sich die Vertiefungen wieder zurück bilden. Im Laufe der weiteren Lagersaison wird sich diese Fähigkeit aber schnell abschwächen und gleichzeitig die Schwarzfleckigkeitsneigung deutlich erhöhen.

Was ist zu tun?

- Abkühlung des Lagers an mehrwöchiger Wettervorhersage und Erfahrungen der letzten Jahre ausrichten, konsequente Nutzung der maschinellen Kühlung
- Bei Kondensation verstärkt Umluft fahren
- Erfrischungsbelüftung nicht vergessen
- Partien mit kritischer Schalenfestigkeit bei der Ernte früh vermarkten