

Ihre Lagerkartoffeln sind nachtragend

Die aktuellen Rückmeldungen aus der Vermarktung deuten auf einen verstärkten Qualitätsabbau der Lagerkartoffeln in den letzten Wochen hin. Während ein frühzeitiger Keimungsbeginn im Lager schnell mit den hohen Temperaturen im Feld in Verbindung gebracht wird, fällt eine Erklärung später auftretender Qualitätsmängel häufig schwerer. Es gilt aber zu bedenken, dass auch Kartoffeln über ein „Gedächtnis“ verfügen.

Sehr früh Lagerdruckstellen

Bereits nach kurzer Lagerung im Herbst fielen vermehrt Partien durch Lagerdruckstellen auf. Ursache für diese Einsenkungen des Gewebes ist ein vermehrter Wasserverlust verbunden mit einer punktuellen Druckbelastung der Knollen. Gerade in der ersten Lagerungsphase wird durch den höheren Lüftungsbedarf zur Abtrocknung und Abkühlung sehr viel Wasser entzogen. Kommt dann, wie häufiger im letzten Herbst, ein etwas höherer Anteil losschaliger Kartoffeln hinzu, steigt die Neigung zur Ausbildung von Lagerdruckstellen deutlich an. Verstärkt wurde dieser Effekt im Laufe der aktuellen Lagersaison durch die längeren Warmphasen, nach denen mit intensiver Belüftung nicht nur die Wärme, sondern auch viel Feuchtigkeit aus den Knollen abgeführt wurde.

Vermehrtes Auftreten von Fusarium

Die durch Fusarium Pilze hervorgerufene Trockenfäule nimmt ihren Ausgang zumeist schon im Herbst bei der Ernte. Die Sporen des Erregers können nicht in die intakte Knollenschale eindringen, sondern sind auf Zugänge über Knollenbeschädigungen oder Gewebeverluste durch Fraßschäden bzw.

Losschaligkeit angewiesen. Trotz seines höheren Temperaturoptimums kann sich der Pilz auch bei Lagertemperaturen von 3-4 °C langsam weiter entwickeln und im Laufe der Zeit die typischen eingesunkenen Stellen mit den konzentrischen Kreisen auf der eingeschrumpelten Knollenschale ausbilden.

Bei der Aufbereitung mit Fusarium belasteter Partien sollten weitere Knollenbeschädigungen unbedingt vermieden werden. Anschließend sind eine direkte Abtrocknung der sortierten Kartoffeln und ein günstiges Lagerklima für eine rasche Wundheilung sicherzustellen. Regelmäßige Reinigungs- und Hygienemaßnahmen im Lager- und Aufbereitungsbereich beugen einer Infektion weiterer Knollen vor.

Knollenbeschädigungen und Keimung

Bei den z. T. sehr trockenen Rodebedingungen des letzten Herbstes mussten viele Kartoffeln die Erntemaschine ohne ein schützendes Erdpolster durchlaufen. Das damit verbundene Beschädigungsrisiko spiegelt sich nicht nur in höheren Qualitätsabzügen, sondern auch in einer ausgeprägteren Empfindlichkeit gegenüber Schaderregern wider (s. o.). Knollenbeschädigungen ziehen darüber hinaus einen intensiveren Stoffwechsel nach sich, der die „Unruhe“ solcher Partien im Lager verstärkt und z. B. die Keimung auch unter eigentlich günstigen Lagerbedingungen merklich anregt.

Vorrangiges Ziel muss es daher sein, extreme Belastungen während Anbau, Ernte und Lagerung weitestgehend zu vermeiden oder durch gezielte Gegenmaßnahmen, wie ausgewogene Düngung, Beregnung, knollenschonende Ernte und konstante Lagerungstemperatur auszugleichen.

