

Kartoffeln – es kommt im Lager darauf an, was man daraus macht!

Während des Kartoffelwachstums auf dem Feld lassen sich Mangel- und Stresssituationen häufig an bestimmten Blattsymptomen erkennen. Im Lager ist eine direkte Beurteilung des Knollenzustandes viel schwieriger, sodass Hilfskriterien herangezogen werden müssen.

Feldgedächtnis

Kartoffeln bringen evtl. ungünstige Wachstumsbedingungen als „Feldgedächtnis“ mit ins Lager. So erhöhen Staunässe die Fäulnisgefahr, Hitze die Keimbereitschaft und ungleichmäßiges Wachstum die Lagerdruckstellenneigung. Deshalb ist es wichtig, solche Ereignisse im Vegetationsverlauf zu dokumentieren und bei den Planungen für die Langzeitlagerung der Partien ausreichend zu berücksichtigen.

Beschädigungsniveau

Die Ernte beinhaltet die höchste Beschädigungsgefahr für die Knollen, aber auch ein Vorsortieren bei der Einlagerung ist risikofördernd. Beschädigungen führen ebenso wie loschalige Stellen zu einer Beeinträchtigung der Schutzfunktion der Schale. Die Folgen sind ein leichteres Eindringen von Schaderregern und ein deutlich höherer Wasserverlust in den ersten Wochen der Lagerung.

Abtrocknungsgeschwindigkeit

Eine möglichst schnelle Abtrocknung nach der Einlagerung entzieht den meisten Schaderregern eine wichtige Lebensgrundlage und schränkt ihre Aktivitäten nachhaltig ein. Der damit verbundene Wasserverlust wird durch eine höhere Widerstandsfähigkeit gegenüber Fäulnis und einen schnelleren Übergang in die die Knolle stabilisierende Wundheilungsphase mehr als wettgemacht.

Früher Temperaturverlauf

Mit dem Temperaturregime in den ersten Lagerungsmonaten wird die Basis für den weiteren Lagerungsverlauf gelegt. Starke Temperaturschwankungen durch eine zu frühe Abkühlung und anschließende Kondensationsphasen führen ebenso wie zu lange zu hohe Außentemperaturen sowohl zu einer höheren Keimbereitschaft als auch zu einer stärkeren Entwicklung z. B. von Silberschorf. Ist eine maschinelle Kühlung verfügbar, so bringt sie in dieser frühen Phase besonders viele Vorteile.

Keimhemmung

Bei der Keimhemmung verhält es sich ähnlich wie bei der Temperaturführung. Die erste Behandlung entscheidet über die Effektivität der gesamten Maßnahme. Wird diese z. B. bei der Heißvernebelung zu spät ausgeführt und erreicht nicht alle Knollen, nimmt das Risiko für neue Keime und vor allem Innenkeime zu.

Kälteperioden

Länger anhaltende Frostperioden können bei unzureichender Wärmedämmung des Lagers zu direkten Knollenschäden führen. Häufig steigt aber auch durch den fehlenden Außenluftbetrieb oder den Einsatz von Heizgeräten der CO₂-Gehalt im Lager an. Dies trägt z. B. bei Veredelungskartoffeln zur Verschlechterung der Backfarbe bei und fördert die Keimung.

Regelmäßige Kontrolle

Treffen einige der angeführten Punkte auf Ihre Lagerpartien zu, ist eine intensive und vor allem regelmäßige Kontrolle sowohl der Kartoffeln als auch der Einstellungen und Werte des Steuerungsprozessors besonders wichtig. Stärkere Abweichungen sind ein erstes Warnsignal und ihre Ursachen zeitnah zu klären.