

### Kartoffelbelüftung – gehen Sie Ihren eigenen Weg!

Bei der Kartoffellagerung müssen Sie jeden Abend und jeden Morgen neu über die weitere Belüftungsstrategie entscheiden, um Ihre Partien sicher vom erntefrischen in einen dauerlagerungsfähigen Zustand zu überführen.

#### Prioritäten setzen

Die grundlegende Aufgabe der ersten Lagerungsphase ist die vollständige Abtrocknung der gerodeten Knollen. Diesem Ziel sind gerade in Jahren mit einem hohen Fäulnisdruck, wie diesem, zunächst alle anderen Qualitätsansprüche unterzuordnen! Erst wenn die jeweilige Partie lagerstabil ist, lassen sich die weiteren Zielsetzungen, wie Minimierung von Lagerdruckstellen und Silberschorf sowie Energieeinsparung gefahrlos umsetzen.

#### Analyse der aktuellen Bedingungen

Für eine erfolgreiche Lagerung sind folgende Schritte regelmäßig zu wiederholen:

- **Beurteilung** der einzulagernden Partie auf Fäulnis, Beschädigungen, Erdanteil und Schorfbesatz
- **Messung** von Temperatur und Feuchtigkeit des Erntegutes sowie **Vergleich** mit den Daten der bereits eingelagerten Partien
- **Analyse** der Wettervorhersage (Temperatur, Taupunkt) für die kommende Nacht sowie die weiteren Tage

#### Bausteine richtig kombinieren

Die Auswahl und Kombination der Maßnahmen zu einer erfolgreichen Belüftungsstrategie muss immer partien- und wetterspezifisch erfolgen. Hier einige Beispiele:

- ❖ **Geringe Temperaturunterschiede Tag und Nacht:** Lüftungsbeginn bereits bei Temperaturdifferenz Außenluft <> Knollen von 1 °C, Temperaturdifferenz Außenluft

<> Kanal auf 2 °C begrenzen, tägliche Abkühlung begrenzen, regelmäßig Umluft auch am Tag, Feuchtigkeit über elektrischen Leitwiderstand messen. **Ziele:** Kartoffeln langsam abkühlen = mehr Belüftungsstunden für Abtrocknung nutzbar, zu lange stehende Luft im Stapel vermeiden

- ❖ **Hohe Temperaturunterschiede Tag und Nacht:**

Ernte morgens später beginnen = weniger Beschädigungsrisiko und gleichmäßigere Einlagerungstemperatur, Lüftungsbeginn bei Temperaturdifferenz Außenluft <> Knollen von 2 °C, Temperaturdifferenz Außenluft <> Kanal auf 3 °C begrenzen, regelmäßig Umluft auch am Tag, Leitwiderstand messen. **Ziele:** Kartoffeln zeitnah abtrocknen, Temperatur der frisch eingelagerten Kartoffeln angleichen und Anpassung an bisheriges Lagerniveau

- ❖ **Sehr feuchte bzw. nassfaule Partien:**

alle Abtrocknungsmöglichkeiten nutzen, d. h. nachts kältere Außenluft, tagsüber auch wärmere Luft, wenn Taupunkt der Außenluft unter dem Taupunkt der Lagerkartoffeln, Temperatur und rel. Luftfeuchte der Außenluft dafür regelmäßig messen und Taupunkt berechnen bzw. Steuerungsprozessor nutzen, Leitwiderstand kontinuierlich messen, regelmäßiger Umluftbetrieb. **Ziele:** schnelle, aber auch vollständige Abtrocknung (kann mehrere Tage dauern), günstige Vermehrungsbedingungen für Nassfäuleerreger (Feuchtigkeit, Sauerstoffmangel) vermeiden, tägliche Erfrischungsbelüftung bei Übergang in Wundheilungsphase sicherstellen

- ❖ **Abweichende Bedingungen:** eigene Strategie entwickeln, bei Fragen Kontakt mit Beratern und Lüftungsfirmen aufnehmen

