



## Einlagerung der Kartoffelernte 2014: Weichenstellung für den besten Lagererfolg

**>> Die 2014er Wachstumsperiode war wieder durch Extreme gekennzeichnet. Hohe Temperaturen und viel Feuchtigkeit haben in vielen Beständen eine große Ernte heranwachsen lassen, wenn Pflanzenschutz und Düngung gestimmt haben. Unter diesen Umständen sind die Knollen extrem empfindlich.**

**D**urch bei der Ernte entstehende Haarrisse in den Schalen können Krankheitserreger in das Knollenfleisch eindringen und das Knollengewebe zerstören. Optimalen Vermarktungserfolg erzielen aber nur gesunde, glänzende Kartoffeln. Welche Maßnahmen müssen jetzt unbedingt durchgeführt werden, um besten Lagererfolg zu erzielen? Was leistet hier Ihre Gaugele Belüftungssteuerung?

### Feldproben

Nehmen Sie sachkundig Proben im Feld und kontrollieren sie sorgfältig die Qualität. Die beste Voraussetzung für eine sichere Lager-Klimaführung ist die Verwendung homogener, möglichst einheitlicher Partien in einer Belüftungseinheit. Schließen Sie kritische Parzellen oder Parzellenteile wie z.B. Fahrspuren oder Vorgewende von der Lagerung aus.

### Roden

Fallstufen vermeiden, vorrangig Nassfaule und beschädigte Knollen entfernen und wenn möglich alle Fremdkörper entfernen - dann gelingen die weiteren Schritte.

### Einlagerungsmanagement

Die Kartoffeln werden aus ihrem sicheren Erdbett herausgeholt. Je kürzer der Zeitraum von der Rodung bis zur Belüftung ist, desto besser kann sich die Knolle vor Krankheitserregern wehren. Planen Sie Rodereinsatz und Transport- und Einlagerungseinheiten so, dass die Ernte ohne Pausen vom Roden ins Lager gelangt. Bei der Einlagerung von Partien mit unterschiedlicher Temperatur droht Kondenswasserbildung im Stapel.

### Einlagerung

Für alle Lagertypen gilt: Fallstufen und Richtungswechsel des Kartoffelstroms vermeiden, durch stetiges Bewegen der Einlagerungsgeräte Schüttkegel verhindern und die Einlagerung mit einer ebenen Stapeloberfläche abschließen. Dann kann die Luft gleichmäßig durch den Stapel dringen. So kann überall Feuchtigkeit und Wärme mit der Belüftungsluft abtransportiert werden. In einem Raumbelüfteten Kistenlager ist es wichtig die Kartoffeln möglichst trocken in das Lager zustellen, dies wird am besten erreicht wenn die Kisten an einem überdachten luftigen Standort zur Trocknung aufgestellt werden. Dabei ist zu beachten das die Kartoffeln nicht Grün werden und um eine möglichst schnelle Ab-

trocknung zu erreichen ist eine mobile Saugbelüftung von Vorteil, bei Fragen zu den Möglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!

### Belüftungssteuerung

Bei der ersten Phase der Kartoffellagerung, der Abtrocknung und Wundheilung müssen widersprüchliche Ziele verfolgt werden:

> Die anhaftende Erdfeuchte muss möglichst schnell aus dem Lager gebracht werden, damit den Keimen eine Lebensgrundlage entzogen wird. Das gelingt am besten mit warmer trockener Luft. Allerdings bietet gerade ein warmes feuchtes Klima optimale Wachstumsbedingungen für die Keime!

> Die Knollen müssen abkühlen, damit Veratmungsverluste klein gehalten werden und Keimen das Leben schwer gemacht wird. Allerdings erschweren kühle Temperaturen der Knolle den zum Schließen der Haarrisse notwendigen Stoffwechsel.

Gaugele Belüftungsanlagen haben besondere Ventilatoren und nach neuesten Erkenntnissen prozessorgesteuerte Lüftungssteuerung. Das bietet optimale Möglichkeiten beide Ziele zu erreichen: Kräftige Intervallbelüftung mit unter optimalen Außen-Bedingungen zugeführter Frischluft führt Feuchtigkeit ab und sorgt für homogene Temperatur- und Feuchtigkeitsverhältnisse im Stapel. Moderate über mehrere Wochen gesteuerte Abkühlung bietet den Knollen genug Zeit, schützendes Zellgewebe zu bilden. So kann die Ware gezielt auf einen Auslagerungszeitpunkt hin im Lager geführt werden. Nur Gaugele Anlagen bieten dafür Voreinstellungen, die einfach gewählt werden können. Einstellungen für eine auf Ihre individuellen Lager optimierten Steuerung können einfach und selbsterklärend am Display vorgenommen werden. Gerne unterstützt unser Außendienst Sie dabei. Eine wichtige Hilfe ist auch die **Gaugele App**, die Ihnen einfach und verständlich die notwendigen Einstellparameter zeigt. Unsere App ist erhältlich im iTunes-App-Store und im Google-Play-Store, oder direkt online unter: <http://www.gaugele.com/unser-service/reglerconfig/>

### Kontrolle

Beobachten Sie täglich die Kartoffeln im Lager. Sind sie auch 30-50 cm unterhalb der Stapeloberfläche gleichmäßig trocken? Stimmen die Messwerte der Anlage mit dem überein, was Sie sehen? Setzen Sie auch Knollenfeuchtigkeitsmesser ein. Auf der Homepage der VSD Dethlingen finden Sie weitere Erklärungen dazu (<http://www.vsd-dethlingen.de/newsletter/Newsletter1113.pdf>).