



Einlagerung der Kartoffelernte 2015

» Mit überlegener Gaugele-Technik und langjährig gesammeltem Know-how die richtige Weichenstellung für den besten Lagererfolg

Die 2015er Wachstumsperiode war wieder durch Extreme gekennzeichnet. In Deutschlands Norden ließ der Sommer lange auf sich warten. Nässe und kühle Temperaturen erschwerten dort den Wachstumsbeginn. Im Süden hingegen startete die Vegetation früher, wobei hier auch Regenphasen regional das sonst frühe Wachstum verzögerten. Im weiteren Verlauf mussten die Bestände auf einigen Standorten zeitweilig hohe Temperaturen erdulden und das Knollenwachstum wurde durch Trockenperioden belastet. Wenn Pflanzenschutzmaßnahmen und Düngung gestimmt haben, konnten dennoch im Norden gute Erntemengen erzielt werden, wobei im Süden mittlere bis schwach-mittlere Erträge erwartet werden. Bei aller Freude über die Erträge gilt es vorsichtig zu sein! Die Knollen vergessen die Belastung nicht, die sie während der Vegetation erfahren haben. Gerade die große Hitze führt zu vorzeitiger Alterung der Knollen. Durch bei der Ernte entstehende Haarrisse und Beschädigungen in der Schale können Krankheitserreger in das Knollenfleisch eindringen und das Knollengewebe zerstören. Optimalen Vermarktungserfolg erzielen aber nur gesunde, ansprechend glänzender Kartoffeln. Welche Maßnahmen müssen jetzt unbedingt durchgeführt werden, um besten Lagererfolg zu erzielen? Was leistet hier Ihre Gaugele Belüftungssteuerung?

1. Maßnahme:

Durch Bonitierung von Feldproben das Wissen für die richtigen Entscheidungen im Lager sammeln

Nur richtig ausgereifte, schalenfeste Kartoffeln eignen sich für die Lagerung. Es ist darauf zu achten, unterschiedliche Qualitäten im Lager nicht miteinander zu Vermischen. So sollten z.B. Vorgewende oder auch Fahrgassen nicht in die „hinterste Ecke des Lagers“ eingebracht werden, da diese kritischer zu bewerten sind. Die beste Voraussetzung für eine sichere Lager-Klimaführung ist die Verwendung homogener, möglichst einheitlicher Partien in einer Belüftungseinheit.

2. Maßnahme:

Richtige Einstellung und Bedienung des Roders

Fallstufen vermeiden, Fremdkörper gründlich entfernen und angepasste Geschwindigkeit - dann gelingen die weiteren Schritte.

3. Maßnahme:

Durch vorausschauendes Einlagerungsmanagement die Zeit zwischen Roden und erster Belüftung kurz halten



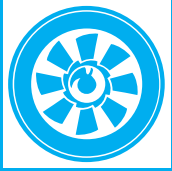
Die Kartoffeln werden aus ihrem sicheren Erdbett herausgeholt. Je kürzer der Zeitraum von der Abreife bis zur Rodung und bis zur Belüftung ist, desto besser kann sich die Knolle vor Krankheitserregern wie Rhizoctonia, Silberschorf (*Helminthosporium solani*) oder Welkekrankheit (*Colletotrichum coccodes*) schützen. Planen Sie Rodereinsatz und Transport- und Einlagerungseinheiten so, dass die Ernte ohne Pausen vom Roden ins Lager gelangt.

Achtung! Bei der Einlagerung von Partien mit unterschiedlicher Temperatur droht Kondenswasserbildung im Stapel (z.B. auch, wenn Sie Hänger abgedeckt stehenlassen).

4. Maßnahme:

Mit gründlicher Enterdung und sorgfältiger Einlagerung den Kartoffelstapel luftdurchlässig halten

Für alle Lagertypen gilt: Fallstufen und Richtungswechsel des Kartoffelstroms möglichst vermeiden, oder mindestens so gering wie möglich halten. 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 zur Erhaltung der Lagerfähigkeit Feuchtigkeit und Wärme mit der Belüftungsluft abtransportiert werden.



5. Maßnahme:

Lagerführung – Mit Gaugele-Technik und der Gaugele-App die Kartoffeln sicher durch eine lange Lagerung zum bestmöglichen Vermarktungserfolg führen

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



■ Die anhaftende Erdfeuchte auf der Schale muss möglichst schnell abgelüftet werden, damit den Schaderregern die Lebensgrundlage entzogen wird. Das gelingt am besten mit kalter trockener Luft. In Ausnahmefällen, wie für sehr feuchte oder sehr kalt geerntete Partien, bietet das Abtrocknungsprogramm auch die Möglichkeit, mit Taupunktberechnung und warmen Temperaturen das Erntegut zu trocknen.

■ Die Knollen müssen abkühlen, damit die Veratmungsverluste klein gehalten werden und das Austreiben erschwert wird. Jedoch erschweren kühle Temperaturen der Knolle auch den zum Schließen der Haarrisse notwendige Wundheilung.

■ In geschlossenen Lägern mit hoher Luftfeuchtigkeit entsteht bei richtig eingestellten Belüftungsparametern kein Kondenswasser. Das dabei entstehende freie Wasser wird von der Luft abgeführt, um lagerschädigende Knolleninfektionen zu verhindern. Ausschließlich mit kalter Luft belüften: Die Belüftungslufttemperatur muss deshalb immer unter der Knollentemperatur liegen. Hohe Luftgeschwindigkeiten helfen auch, Kondenswasserbildung zu vermeiden.

■ Eine Besonderheit ist die gesonderte Abtrocknung bei raumbelüfteten Kistenlagern. In der Raumbelüftung ist eine schnelle Abtrocknung, wie zuvor beschrieben, nicht möglich. Deshalb sollte trocken eingelagert werden. Oder: vor dem Einbringen in die Lagerhalle können die gefüllten Kisten an einem überdachten luftigen Standort kurzfristig zwischengelagert werden. Dann kann durchströmende Luft die wichtige erste Abtrocknung gewährleisten. Sorgfältige Kontrolle hilft, rechtzeitig vor einem unerwünschten Ergrünen die Kisten ins lichtdichte Lager zu verbringen. Zur schnelleren Abtrocknung bietet Gaugele hochwirksame Schlauchbelüftungen für die Kistenbelüftung an.

■ Bei kritischen Partien Spezial/Programm I verwenden.

>> Bei Fragen zu den Möglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!

Gaugele Belüftungsanlagen haben besondere Ventilatoren und stets eine nach neuesten Erkenntnissen prozessorgesteuerte Lüftungssteuerung. Das bietet optimale Möglichkeiten beide Ziele zu erreichen: Kräftige Belüftung oder Intervallbelüftung mit 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, bei Erhaltung der gewünschten Inhaltsstoffe die natürliche Keimruhe lange bei zu halten. So kann die Ware gezielt auf einen Auslagerungszeitpunkt hin im Lager geführt werden. 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/>

Vorankündigung

>> 10.-14.11.15 Agritechnica Hannover (Deutschland)

Gaugele wird an der weltweit größten Messe im Bereich Landwirtschaft selbstverständlich auch vertreten sein. Besuchen Sie uns zum Informationsaustausch in **Halle 25 Stand H13**. Wir freuen uns auf Sie!

Vertrauen ist gut - Kontrolle ist besser

Kein noch so ausgefeiltes System ersetzt die tägliche Kontrolle mit Ihrer Nase und Ihren Augen! 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>

Wir wünschen Ihnen ein gutes und ertragreiches Jahr!
Ihre Firma Gaugele

Denken Sie grün! Die Firma Gaugele möchte unsere natürlichen Ressourcen schonen. Falls Sie unseren Newsletter in Zukunft per E-Mail erhalten wollen, können Sie sich unter folgender Adresse ganz einfach anmelden: www.gaugele.com/kontakt – Die Abmeldung ist dort ebenso möglich.