

Kartoffel-Lagersysteme im Überblick

Aktuelles Kartoffeln
07.09.2015

Welche Vor- und Nachteile haben Miete, Loselagerung im wärme gedämmten Gebäude und Kistenlager bei der Kartoffellagerung?

Die Lagerung beeinflusst den Erlös im Kartoffelanbau mindestens so stark wie die reinen Produktionskosten während der Vegetation. Im vergangenen Jahr mussten beispielsweise viele Kartoffelanbauer herbe Verluste hinnehmen, weil vor allem im Oktober und Dezember 2014 zu warme Temperaturen geherrscht haben, einige Partien losschlagig waren, offene Lentizellen hatten oder mit Nassfäulebakterien infiziert waren. In solchen Problemjahren kann die gezielte Wärmeabfuhr nicht immer sichergestellt werden.

Welche Lagerformen gibt es und welche Vor- und Nachteile haben sie?

Kartoffellagerung in der Miete mit Folie ist ein gebräuchliches Verfahren für Stärkekartoffeln. Bei Speise- und Verarbeitungskartoffeln hat sich hingegen die Gebäudelagerung durchgesetzt. Hier lässt sich die Klimaführung weitgehend unabhängig von der Außentemperatur steuern.

Die Loselagerung im wärme gedämmten Gebäude hat bei großen Mengen geringe Festkosten pro Einheit. Ein Gebläse bläst Außenluft in einen Hauptlüftungs- und mehrere Ober- oder Unterflurkanäle, um die Kartoffelpartie zu belüften. Oberflurkanäle können auf jedem Betonboden installiert werden, das Gebäude kann also auch anderweitig genutzt werden. Mit Mischluftklappen kann die Temperatur für eine bessere Abtrocknung gesteuert werden. Die Investitionskosten sind relativ günstig, der Arbeitsaufwand im Einsatz ist aber höher als bei Unterflurkanälen, außerdem können die Kartoffeln beim Verladen beschädigt werden. Der Stapel darf nicht zu hoch werden, da die untersten Knollen die gesamte Last aushalten müssen und sonst schnell Druckstellen bekommen. Bei Neubauten spielt die Wahl der Dämmstoffe (Effizienz, Anschaffungs- und Entsorgungskosten) mehr und mehr eine Rolle.

Die Kistenlagerung ist insbesondere bei Speise- und Pflanzkartoffeln verbreitet. Hier werden Holz-Großkisten mit einem Fassungsvermögen von meist 1 – 1,5 t in mehreren Etagen übereinander gestapelt. Im Vergleich zur Loselagerung ergibt sich ein geringerer Druck auf die Kartoffeln und damit weniger Druckstellen. Die Kisten können beim Auslagern mit kalten Kartoffeln zum Aufwärmen in einen anderen Raum verbracht und dort weiterverarbeitet werden, was die Schwarzfleckigkeit vermindert. Belüftet wird entweder durch Zwangsbelüftung durch die Kisten im „Luftkanal“, bei dem die Kisten an der Seite geschlossen sein müssen. Bei der Saugbelüftung wird die Luft aus den nach oben abgedeckten Kistenreihen abgesaugt, der entstehende Unterdruck „saugt“ Luft aus den seitlich offenen und unten geschlossenen Kisten nach. Dieses Verfahren ist sehr effektiv, verursacht aber einen hohen Arbeitsaufwand beim Abdecken mit der Plane und eine gute Hand bei der Klimasteuerung.

Möglich ist auch eine Raumbelüftung mit Ventilatoren, bei der die Energiekosten und Lärmbelastung relativ niedrig sind. Da die Frischluft aber nur durch den Raum und nicht durch die Kartoffeln geführt wird, trocknen die Kartoffeln hierbei allerdings nur langsam. Es können Schwitzschichten entstehen, bei denen der Silberschorf-Pilz gute Lebensbedingungen findet.

- Bei allen Lüftungen gilt:
- Auf ausreichende Temperaturdifferenz der Zuluft (optimal sind -2°C) achten
- Die unteren Kartoffelschichten regelmäßig kontrollieren
- Kartoffelkisten aus schon teilentleerten Lagern in andere Lager bringen
- Kartoffeln vor dem Verkauf knollenschonend auslagern und auf 10 bis 12°C anwärmen

Angelika Sontheimer