

## **Kartoffellagerung - Auf was ist zu achten?**

Aktuelles Kartoffeln  
07.09.2015

---

### **Wie ist die Lagerfähigkeit von Kartoffeln? Welche Vorteile hat die Lagerung von Kartoffeln auf dem Erzeugerbetrieb? Auf was muss der Kartoffelanbauer bei der Einlagerung achten?**

Die Kartoffelernte ist nun vorbei, viele Kartoffelanbauer lagern die Kartoffeln selber ein. Die Kartoffellagerung ermöglicht es ihnen, einen langen Vermarktungszeitraum und Zeiten mit hohen Verkaufspreisen zu nutzen.

Dabei hängt die Qualität der Verkaufsware aus dem Lager zum einen von der Qualität der eingelagerten Rohware nach der Ernte und zum anderen von der möglichst guten Lagerung ab, die die Qualitätsverluste minimiert.

### **Die Vorbedingungen für die Kartoffellagerung sind im Vergleich zur Getreidelagerung eher ungünstig:**

- Kartoffeln haben mit über 75 % einen hohen Wassergehalt. Das macht sie anfällig für Schimmel- und Fäulnispilze.
- Die Atmungsaktivität von Kartoffeln ist sehr stark temperaturabhängig, daher muss die Lagertemperatur konstant gehalten werden.
- Kartoffeln werden bei der Ernte oft beschädigt, dies erhöht das „Mitbringrisiko“ von Schaderregern ins Lager, so dass sich Lagerkrankheiten u. U. schnell verbreiten, die Kartoffeln faulen beginnen.
- Bei zu niedrigen Lagertemperaturen unter 3° C wird ein Teil der Stärke in Zucker umgewandelt,..
- Bei zu hohen Lagertemperaturen verdunsten die Kartoffeln durch die Atmung Wasser, verlieren an Gewicht und bekommen eine runzelige Oberfläche. Außerdem werden bei hohen Temperaturen Keimhemmstoffe abgebaut, so dass die Kartoffeln austreiben.

Das Vorsortieren ermöglicht einerseits das Abtrennen von Ober- und Untergrößen, birgt allerdings auch das Risiko weiterer Beschädigungen als Eintrittspforte für Keime. Die durch Fusarium-Pilze verursachte Trockenfäule wird durch Ernteschädigungen, Losschaligkeit Fraßkanäle oder Verletzungen bei der Einlagerung begünstigt, da dann die Sporen in das Kartoffelinnere eindringen können. Der Pilz hat zwar ein höheres Temperaturoptimum, kann sich aber auch im Kartoffellager ab 3°C vermehren und das Krankheitsbild mit Dellen und konzentrischen Kreisen hervorrufen.

Erdbesatz bietet einen gewissen Schutz vor Beschädigung. Trotzdem sollte er so gering als möglich sein, um den Energieaufwand für die Kartoffellagerung zu minimieren und wenig bodenbürtige Krankheitserreger mit ins Lager zu schleppen.

### **Kühle, aber frostfreie Lagerung**

Das Lüften sorgt für das anfängliche Abtrocknen und Auskühlen des Kartoffelstapels. Dadurch werden Fäulniserreger und Silberschorf minimiert. Die Kartoffeln erwärmen im Laufe der Zeit durch die Atmung, so dass die Klimaführung stetig überwacht werden muss. Die Luftfeuchtigkeit sollte allerdings nicht zu niedrig sein (mind. 80 %), damit die Kartoffeln vor allem im unteren Bereich nicht

austrocknen.

**Die wichtigsten Punkte in der Kartoffellagerung in Kürze:**

- konstantes Lagerklima einhalten
- einen kontinuierlichen Wärme- und Luftaustausch sicherstellen
- kurze Belüftungszeiten mit hohen Luftmengen und relativ hoher Luftfeuchte
- Gebäude geschlossen halten
- auf weiche Knollen, Druckstellen, Schrumpfen oder Keime achten

Angelika Sontheimer