

## **Bio Kartoffeln – Klimawandel zum Anfassen**

Auch wenn die aktuellen Temperaturen auf einen normalen Winter schließen lassen, zeigen die Wetterextreme aus dem letzten Jahr noch Auswirkungen. Niemals zuvor war der Klimawandel so deutlich spürbar.

Kartoffeln reagieren ab 25°C mit Stress, bei höheren Temperaturen stellt die Pflanze ihr Wachstum ganz ein. Laut dem Deutschen Wetterdienst hatten wir 2018 im **Vegetationszeitraum der Kartoffel an 55 Tagen über 27°C und an 30 Tagen sogar mehr als 30°C Tagestemperatur**. Das bedeutete für die Kartoffeln Dauerstress. Zur Abmilderung dieser Faktoren und Stabilisierung der Ernte musste überdurchschnittlich viel geregnet werden. Trotzdem war der Zelldruck/Wassergehalt der Knollen durch die hohen Temperaturen schon in der Ernte geringer und die Knollen fühlten sich weicher an als sonst üblich.

Kartoffeln bestehen zu knapp 80 % aus Wasser. Unter normalen Bedingungen setzt der Prozess der physiologischen Alterung erst im Lauf der Lagerperiode ein. In dieser Zeit verliert die Knolle durch Verdunstung oder die Belüftung einen Teil des Wassers und wird langsam weicher. Dieser ganz normale Prozess verläuft unter sachgerechter Lagerung und in modernen Kühllhallen sehr



langsam. Viele Sorten entwickeln dann erst ihr Geschmackspotential, auch wenn sie nicht mehr ganz so fest sind, wie in der Ernte.

Durch die anhaltende Hitzeperiode im letzten Jahr haben diese Prozesse sehr viel früher und auch schneller eingesetzt. Das ändert aber nichts am Geschmack oder dem ernährungsphysiologischen Wert der Bio Kartoffeln, die wichtigen Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Somit ist eine etwas weichere Kartoffel genauso gut wie in anderen Jahren.

„Bisher sind die Bio Kartoffeln erstaunlich stabil im Lager geblieben. Nur vereinzelt gab es Probleme mit

vorzeitiger Alterung und beginnender Keimung. Zusammen gebrochene oder verdorbene Partien konnten wir glücklicherweise nicht verzeichnen,“ meint Monika Tietke vom Bio Kartoffel Erzeuger Verein nachdem sie die Ergebnisse der jährlichen Mengenerhebung des Vereins ausgewertet hat und fügt zwinkernd dazu:

“ Wenn man es genau betrachtet, dann bekommen die Verbraucher und Verbraucherinnen sogar mehr für ihr Geld. Bezahlt wird nach Gewicht, also bekommt man pro Kilogramm auch mehr Nährstoffe, da ja nur das Wasser weniger geworden ist.“

Insgesamt lassen sich die Auswirkungen der Wetterextreme der letzten Jahre nicht einfach „weg zwinkern“. Die geringere Knollenfestigkeit ist nur ein Erscheinungsbild, an dem der Klimawandel unmittelbar konkret **gefühlt** werden kann! Auch Veränderungen in der optischen Beschaffenheit kommen häufiger vor. Auf vielen Bio Kartoffeln sind Oberflächenschorf und kleine dunkle Punkte zu finden - ebenfalls Stressreaktionen auf die Trockenheit im letzten Jahr (siehe Foto). Zusätzlich treten auch Silberschorf und Rhizoctonia verstärkt auf.

**Alle genannten Faktoren beeinträchtigen die Qualität der inneren Werte nicht, das zu kommunizieren wird die Herausforderung für den Rest der Saison sein.**

Kontakt:

Dr. Heiko Dreyer  
Pressesprecher BKE  
Bioland-Hof Agena/Dreyer  
Hagenpolder 1  
26736 Krummhörn  
Mobil: 0174 64 24 154

Monika Tietke  
Geschäftsführerin BKE  
Gross Breese 3  
29494 Trebel  
Mobil: 0160 78 30

