

Bio Kartoffeln – viel zu warm und viel zu trocken

Die Ernte der Bio Kartoffeln ist bundesweit abgeschlossen. Nur einzelne Betriebe haben noch Verarbeitungsware auf dem Feld oder konnten wegen der anhaltenden Trockenheit nicht roden.

In vielen Regionen war eine schonende Ernte nur möglich, wenn die Felder vorher beregnet wurden. Auf leichten, sandigen Böden wäre sonst die Gefahr der Verletzung der Knollen sehr groß. Die Erde, die für einen schonenden Transport der Knollen im Roder notwendig ist, wäre im trockenen Zustand zu schnell abgesiebt worden. Auf den schwereren Böden ist es so trocken, dass sich feste Kluten gebildet haben. Diese oft scharfkantigen Klumpen führen dann ebenfalls zu erheblichen Beschädigungen der Knollen beim Roden. Den Landwirten, die keine Feldberegung haben, bleibt nur darauf zu warten, bis das Wetter umschlägt.

Insgesamt lässt sich nach ersten Ernteerhebungen durch den BKE festhalten, dass die Erträge für Bio Kartoffeln nicht so stark eingebrochen sind wie im konventionellen Anbau. Betriebe ohne Beregung haben aber mit enormen Ertragseinbußen bis hin zu Totalausfällen zu kämpfen.

Nach dem Anbau und der Ernte ist das Lager die dritte wichtige Komponente für eine gute Qualität. Zuerst muss die Kartoffeln nach dem Roden einen Wundheilungsprozess durchlaufen, kleine Risse oder Abschürfungen werden von der Knolle selbst wieder verschlossen. Danach muss langsam eine konstante Lagertemperatur von ca. 4°C erreicht werden. Unter guten Bedingungen halten dann die Kartoffeln bis zu 10 Monaten.

Diese guten Bedingungen sind jetzt nur schwer oder mit erheblichem Mehraufwand zu erreichen. Zu der anhaltenden Trockenheit kommen jetzt noch die ungewöhnlich hohen Temperaturen. „Viele freuen sich über den „Goldenen Herbst“, doch bei sommerlichen 26-28°C ist es für die Lagerung von Kartoffeln viel zu warm,“ sagt Gerd Barge, Betriebsleiter des Raiffeisen Kartoffellager in Pudripp. Dort liegen mehrere tausend Tonnen Bio Kartoffeln aus dem östlichen Niedersachsen.



Egal, wie die Kartoffeln gelagert werden, der Aufwand für die Kühlung und Belüftung ist deutlich höher, da die Temperaturen in den Innenräumen durch die sommerlichen Werte immer wieder nach oben gehen. Unter diesen Bedingungen erreichen besonders die frühen Kartoffelsorten nicht die nötige Keimruhe und treiben wieder aus. Dadurch verbraucht die Knolle zusätzlich Feuchtigkeit (Kartoffeln bestehen

normalerweise aus 78% Wasser) und wird weich.

Das mindert nicht die Qualität, trübt aber das Erscheinungsbild und fördert die physiologische Alterung. Außerdem kommt es zu nicht unerheblichen Gewichtsverlusten bei den gelagerten Kartoffeln.

Laut dem deutschen Wetterdienst ist die Durchschnittstemperatur in September und Oktober 2018 bis zu 3,8°C höher als im Mittel der Jahre. Somit haben wir in der Summe ein Jahr der Extreme. Trockenheit über sehr lange Zeiträume gepaart mit ungewöhnlich warmen Herbsttagen stellen die Landwirtschaft vor immer neue Herausforderungen.

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