

# Kartoffeln aus der zweiten Ernte liefern hochwertiges Pflanzmaterial für die nächste Saison.

Автор(и): Растителна защита

Дата: 11.10.2023 Брой: 10/2023



Erfahrene Gärtner wissen, dass die zweite Kartoffelernte diejenige ist, die für den Winter- und Frühjahrsverzehr geeignet ist – zusammen mit der mittelfrühen Produktion. Für den Kartoffelanbau als Zweitfrucht werden Flächen genutzt, die von frühem Gemüse wie Spinat und Zucchini frei geworden sind, sowie von Getreide, Hülsenfrüchten und anderen Kulturen, die bis Mitte Juli geerntet werden.

Die Vorteile der zweiten Kartoffelernte sind, dass sie länger gelagert werden kann und bis zum Frühjahr gesund bleibt und ihre Knollen hochwertiges Saatgut für die folgende Saison liefern. Für eine Zweitfrucht werden

Kartoffelsorten (Nadezhda, Agria, Impala, Desiree, Arinda, Bintje, Concorde, Trezor, usw.) ausgewählt, die eine kürzere Vegetationsperiode haben, schneller keimen, keine Energie für eine langwierige Stängelentwicklung verschwenden, sondern Knollen ansetzen.

Kartoffeln, die bei niedrigeren Temperaturen reifen, sind weniger anfällig für Krankheiten und Schädlinge wie den Kartoffelstängelälchen und den Kartoffelkäfer, für die das Wetter im September bereits zu kalt ist, aber die Knollen werden oft von der Kartoffelmotte befallen.



## Kartoffelmotte

Der Schädling befällt Kartoffelknollen in der Zeit vom "Welken der Blattmasse" bis zur Ernte oder während der Lagerung in Kartoffellagern. Eine Infektion der Knollen auf dem Feld erfolgt, wenn Larven aus Eiern schlüpfen, die auf den Blättern abgelegt wurden, auf die Bodenoberfläche fallen und durch Risse zu den Knollen gelangen oder von den vertrockneten Stängeln aus in die Knollen eindringen, oder die Motten legen Eier direkt auf die aus dem Boden ragenden Knollen.

In Kartoffellagern legen die Weibchen Eier auf die Knollen, und die Raupe frisst sich meist im Bereich der Augen der Knollen ein, ernährt sich vom fleischigen Teil unter der Schale und bildet Gänge, über denen die Epidermis der Knolle einsinkt und eine Rinne bildet. In einigen Fällen bohrt sich die Raupe ins Innere der Knollen.

Während der Nahrungsaufnahme bildet sie mit braunem Kot und Gespinsten vermischte Gänge, die mit feinen

Kartoffelpartikeln gefüllt sind. Die Gänge variieren in der Länge und sind 2 bis 5 mm breit. In stark befallenen Knollen gibt es viele mit Kot gefüllte Gänge, auf denen sich verschiedene Mikroorganismen entwickeln und die Knollen vollständig zerstören.

## **Bekämpfung**

Agrotechnische Maßnahmen gegen die Kartoffelmotte umfassen:

- Rechtzeitige Ernte der Kultur und Vernichtung von Pflanzenresten;
- Chemische Behandlung der Blattmasse vor dem Mähen, die abends mit einem Kontaktmittel mit kurzer Wartezeit bis zur Ernte durchgeführt werden soll;
- Sofortiger Abtransport der Knollen in die Lagerstätten, ohne sie über Nacht auf dem Feld liegen zu lassen;
- Vernichtung von Knollen mit sichtbaren Schäden;
- Lagerung von Kartoffeln in Lagerhäusern bei einer Temperatur unter 9 °C, da die Motte unter dieser Temperatur keine Eier legt;
- Getrennte Lagerung von Pflanzkartoffeln von solchen, die für den Verzehr bestimmt sind.

Zweitfrucht-Kartoffeln werden nach den ersten Frösten Ende Oktober und Anfang November geerntet, wobei dieser Zeitpunkt von den klimatischen Bedingungen der Region abhängt. Die Knollen werden sortiert, getrocknet und zur Lagerung in geeigneten Räumen untergebracht.



*Holzkisten sind ideal für die Kartoffellagerung*

## **Kartoffeln für die Lagerung**

Knollen, die als Saatgut bestimmt sind, werden 6 bis 9 Monate gelagert, und solche für den Verzehr und als Futter – bis zu ihrer Verwendung. Gelagert werden: gut ausgereifte Knollen mit gesunder Schale, ohne mechanische Beschädigungen und Verletzungen; frei von Pilz- und Bakterienkrankheiten und Schädlingen; gut getrocknet, ohne überschüssige Feuchtigkeit. Lagerstätten müssen gut von alten Kartoffeln gereinigt und desinfiziert werden. Die Desinfektion kann mit einer Lösung aus 1 Teil 40%igem Formalin zu 40 Teilen Wasser oder einer 3%igen Lösung von Kupfersulfat durchgeführt werden. Während der Lagerung sollten die Knollen regelmäßig kontrolliert und solche, die von Trocken- und Nassfäule befallen sind und solche, die von Kartoffelmottenraupen befallen wurden, entfernt werden. Optimale Lagerbedingungen: Temperatur 2-4°C und relative Luftfeuchtigkeit 90%, bei sichergestellter guter Belüftung.