

Sicher ins Lager: Darauf achten bei der Ernte

Die Ernte vieler Lagergemüse ist voll im Gange oder gar schon abgeschlossen. Karotten sind – nicht nur im Bioanbau – das wichtigste Lagergemüse. Bei allen Lagergemüsen gemeinsam ist, aber bei den Karotten besonders aktuell: Erst beim Auslagern entscheidet sich der Erfolg. Folgende Faktoren helfen beim Weg ins und aus dem Lager:

Tiere müssen draussen bleiben

In Befallslagen müssen Karotten spätestens vier Wochen nach dem Flughöhepunkt der Möhrenfliege geerntet werden. In dieser Zeit legen die Fliegen Eier und schlüpfen die Maden. Zudem leben sie in den ersten Stadien vor allem an den Seitenwurzeln und richten daher noch wenig Schaden an. Dieses Jahr kamen an einigen Orten Wurzelläuse vor, in den meisten Fällen dürften diese bereits abgewandert sein. Falls sie doch mit ans Lager kommen, ist kein weiterer Schaden zu erwarten, wenn die Lagertemperatur schnell erreicht und damit die Saugtätigkeit der Läuse gestoppt wird.

Nicht zu krank

Dieses Jahr gab es besonders viel Befall mit Echtem Mehltau. Die Hauptsorte Bolero F1 ist dagegen normalerweise sehr robust und der Befall hat keinen grossen Einfluss auf den Ertrag und die notwendige Laubfestigkeit bei der Ernte. Bei frühem Befall kann



Bild: M. Koller

Gesundes Laub, nicht zu trockener Boden und kühle Temperaturen sind gute Bedingungen zum Einlagern.

das hingegen anders sein, in Biokulturen ist aktuell noch kein Pflanzenschutzmittel dagegen bewilligt. Starker Alternariabefall, häufig auch mit Cercosporablattflecken vermischt, kann das Laub und bei hohem Befallsdruck auch den Rübenkopf schädigen (gilt für Alternaria). Der aktuelle Tau und Nebel und die grossen Tag-Nacht Unterschiede der Lufttemperatur fördern den Befall stark. Falls die Karotten noch länger im Boden bleiben und Blattflecken vorhanden sind, kann jetzt noch über eine Behandlung nachgedacht werden, dabei muss die Wartefrist von drei Wochen eingehalten werden. Der Echte Mehltau wird damit miterfasst.

Nicht zu warm

Bei sonnigen Erntetagen kann es schnell mal warm werden. Dann muss man darauf achten, dass die Karotten nicht zu warm ins Lager gehen. Idealerweise bleiben die Paloxen über Nacht draussen und werden erst am Morgen, gut abgekühlt ins Lager gestellt. Es muss gewährleistet sein, dass die optimale Lagertemperatur, knapp über 0°C, möglichst schnell erreicht wird. Messungen der Agroscope in Praxiskühlern zeigen, dass es mehrere Wochen gehen kann, bis die ideale Lagertemperatur erreicht wird. In dieser Abkühlphase vermehren sich Lagerkrankheiten noch rasant. Daher nicht ein Kühler nach dem

anderen mit warmer Ware vollstopfen und auf die Leistung des Aggregats hoffen.

Nicht zu trocken

Nie bei zu trockenem Boden ernten! Vielerorts ist der Boden immer noch sehr trocken. Daher lieber in eine weitere Bewässerung investieren, als die Karotten beim Ernten aufschürfen. Dies gilt besonders bei sandigem Boden.

Lieber kurz und gesund als...

An den meisten Orten, wo nicht genügend bewässert werden konnten, sind die Karotten kurz. Solange sich die Spitze noch nicht abgerundet hat und das Laub nicht zu krank ist, besteht die Hoffnung auf weiteres Wachstum. Natürlich gibt es Posten mit grossen Karotten von 150-200g doppelt so viel Ertrag wie Karotten mit 75-100g, das ist aber nur der Fall, wenn die grossen Karotten auch die gleichgute Ausbeute erreichen! Aber sobald einer der vorgestellten Faktoren kritisch wird, sollte geerntet werden, denn nur wenn gesunde Ware eingelagert wird, ist die Voraussetzung geschaffen, dass es beim Auslagern keine böse Überraschung gibt.

Martin Koller

FiBL

Wer sät, der erntet. Die Mobiliar beteiligt ihre Kunden am Erfolg.

Oliver Appenzeller, Versicherungs- und Vorsorgeberater
T 032 312 75 73, oliver.appenzeller@mobiliar.ch

Generalagentur Murten
Bernhard Hubacher

Agentur Ins
Müntschmiegasse 24, 3232 Ins
T 032 312 75 75, murten@mobiliar.ch
mobiliar.ch

die Mobiliar

18050417CA



bigler
samen ag

Für einen
sicheren Ertrag

Unser Team ist für Sie da!

Bigler Samen AG, Postfach 150, CH-3602 Thun, Tel. +41 33 227 57 36
info@biglersamen.ch, www.biglersamen.ch