

## 5. Kartoffeln ernten

Was ist das Ziel der Arbeit?

Am 8. und 14. September haben wir auf der Parzelle „Gummen rechts“ Kartoffeln geerntet. Es war ein warmer, sonniger Tag und die Erde war eher trocken. Ziel war es, die Kartoffeln möglichst ohne Schäden zu ernten und sie in Futter- und Speisekartoffeln zu sortieren.

### Arbeitsablauf:

Beschreiben und fotografieren/zeichnen Sie die einzelnen Arbeitsschritte in der richtigen Reihenfolge (**Wie** bin ich vorgegangen, **womit**, **warum?**)

Beschreibung inkl. Bestimmung des Erntezeitpunktes, Vorbereitung der Ernte, Ernteablauf und Erntetechnik, Einstellung und Handhabung der Erntegeräte, Hygienemassnahmen, Unfallverhütungsmassnahmen, Beurteilung der Ernte:

### Erntezeitpunkt

Um den Erntezeitpunkt zu bestimmen schauten wir, ob das Kraut abgestorben ist und ob man die Kartoffelschale nicht mehr mit den Fingern abschaben konnte. Somit wussten wir, dass die Kartoffeln ernterefähig waren. Eine alte Bauernregel besagt: dass ca. 3 Wochen nachdem das Kraut abgestorben ist, der ideale Erntezeitpunkt ist. Der Boden war sehr trocken und hart, weshalb wir die Ernte ein wenig verschoben. Glücklicherweise regnete es in der folgenden Woche, und der Boden wurde weicher und somit besser um mit dem Vollernter die Kartoffeln zu ernten.

### Ernte

Für die Ernte mieteten wir einen Samro. Wir brauchten fünf Leute auf dem Vollernter und einen Fahrer. Wir stellten noch genügend Transportmittel bereit, indem wir unsere zwei Kipper fahrbereit machten. Einen für die Speisekartoffeln und einen für die Futterkartoffeln.



Abbildung 1 : Der ganze Vollernter

Wir mussten auf dem Vollernter, aufgrund des trockenen Bodens, ziemlich viel Erdknollen aussortieren, die es mit nach oben befördert hat. Wenn wir langsamer fahren, kamen auch weniger Erdknollen, weshalb wir im zweitkleinsten Gang fuhren. Die Blattschar hatten wir auf ca. 15cm eingestellt, es sollte die Kartoffeln nicht verletzen aber auch nicht zu viele Erdknollen nach oben befördern.

## Erntetechnik

**Blattschar und Scheibenseche:** Die **Blattschar** hebt die Kartoffeln aus dem Kartoffeldamm. Oberhalb der Blattschar ist die **Tastrolle**. Diese gibt die Höhe an und sollte verhindern, dass die Kartoffeln beschädigt oder angeschnitten werden. Die **Scheibenseche** schneidet das übrige Kraut ab damit es nicht verstopft.



**Siebketten:** Die **Siebketten** transportiert die Kartoffeln nach hinten und die kleinen Steine und Knollen fallen herunter. Hinten übernimmt eine grobmaschigere Siebkette, durch die das Kartoffelkraut und die größeren Steine fallen sollten.

**Fingerabstreifer:** Nachdem die Kartoffeln nach oben transportiert wurden, werden sie mit einem Förderband auf den Sortiertisch befördert. Der **Fingerabstreifer** sortiert die grössten Erdknollen auf das kleine Förderband, welches alles auf den Boden befördert.



**Kleines Aussortierband:** Auf dem kleinen **Aussortierband** werden von Hand die übrigen Kartoffeln aussortiert, damit diese nicht mit den Erdknollen auf den Boden befördert werden.

**Kalibrierrolle:** Wenn die kleinen Kartoffeln über die **Rolle** gehen fallen sie automatisch in den Futterkartoffelbunker.



**Futterkartoffeln:** Alle Kartoffeln, die nicht als Speisekartoffel geeignet sind, gelangen in den **Futterkartoffelbunker**, diese werden im Winter an die Kühe verfüttert werden.

**Hauptsortierband:** Die Kartoffeln kommen über das **Hauptband** nach vorne. Auf dem Hauptband werden Kartoffeln mit Mängeln aussortiert und in den Futterkartoffelbunker geworfen (Faulige Kartoffeln werden zurück auf den Boden geworfen).



**Speisekartoffel:** Die Kartoffeln, die übrigbleiben, sind die Speisekartoffeln und für den Verkauf geeignet. Sie landen im **grossen Speisekartoffelbunker** vorne an dem Vollernter. Um als Speisekartoffel durchzugehen müssen die Kartoffeln einen Durchmesser von mehr als 42mm haben, damit sie gut zu rüsten sind. Kartoffeln mit irgendwelchen Fehlern dürfen nur als Futterkartoffeln benutzt werden.

### Hygienemassnahmen und Unfallverhütung

Um die Kartoffeln zu sortieren zogen wir aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen Handschuhe an. Als wir die Ernte abgeschlossen hatten, putzten wir dem Vollernter überall die lose Erde ab, damit diese nicht die Strasse verschmutzt.

### Beurteilung der Ernte

Leider hatte es mehr kleine Kartoffeln (unter 42mm Durchmesser) die wir somit nicht zu den Speisekartoffeln legen konnten. Es gab viele kleine Kartoffeln weil es im Frühling immer nass war und im Sommer plötzlich nur noch trocken. Jedoch hatten wir nicht sehr viele kranke oder von Fäulnis betroffene Kartoffeln. Den Ertrag stufen wir etwa bei 450kg/a ein, normalerweise ist der Ertrag bei etwa 500kg/a.

**Merksätze:** Notieren Sie Ihre wichtigsten Erkenntnisse.

- Der ideale Erntezeitpunkt ist etwa drei Wochen nachdem das Kraut abgestorben ist.
- Bei der Ernte müssen die Kartoffeln „schalenfest“ sein, das heisst man sollte die Kartoffelschale nicht mehr mit den Fingern abschaben können.
- Bei der Ernte sollte der Boden nicht zu trocken, aber auch nicht zu nass sein.
- Die Maschineneinstellungen und die Fahrgeschwindigkeit müssen den Bedingungen angepasst werden.

Datum der Besprechung:

Unterschrift Berufsbildner & Lernende/r