

Inhalt

I. Grundlagen

- | | | |
|----|----------------------------|----|
| 1. | Biologie der Kartoffel | 5 |
| 2. | Anbauumfang und Verwertung | 10 |
| 3. | Qualitätsmerkmale | 18 |

II. Krankheiten und Schädlinge

- | | | |
|----|---|----|
| 4. | Quarantänekrankheiten und -Schaderreger | 24 |
| 5. | Krankheiten, Schädlinge
und Schäden im Feldbestand | 26 |
| 6. | Krankheiten und Schäden an Kartoffelknollen
im Lager | 47 |

III. Praxis

- | | | |
|-----|--|-----|
| 7. | Erntevorbereitung | 65 |
| 8. | Ernte | 69 |
| 9. | Lagerung und Klimatisierung | 75 |
| 9.1 | Die richtigen Maßnahmen wählen | 75 |
| 9.2 | Die Eigenschaften der lagernden Kartoffeln | 83 |
| 9.3 | Lagerungsbedingungen | 87 |
| 9.4 | Lagerhäuser und Lagerungsverfahren | 91 |
| 9.5 | Lüftungsverfahren | 101 |
| 9.6 | Auslagerung und Aufbereitung | 111 |
| 9.7 | Abpacken und Verwiegen | 116 |

IV. Ökonomie

10. Vermarkten	120
11. Wirtschaftlichkeit des Kartoffelanbaues	122
12. Verwendete Literatur	127