

**Tabelle 1: Dammtemperaturen und Qualitätsbewertung bei ausschließlicher Hand- und Maschinenernte**

Temperatur (T)		2010		2011		2012	
Ernteverfahren		Maschine	Hand	Maschine	Hand	Maschine	Hand
<b>T 20 cm</b>	Ø	17,5 °C	18,8 °C	16,2 °C	16,7 °C	16,7 °C	16,3 °C
	18 - 22 °C	22 Tage	17 Tage	15 Tage	15 Tage	19 Tage	19 Tage
	> 22 °C	16 Tage	7 Tage	0 Tage	0 Tage	4 Tage	3 Tage
<b>T 5 - T 40</b>	Ø	2,1 °C	2,1 °C	1,2 °C	1,2 °C	1,7 °C	1,6 °C
	Δ T > 4 °C	4 Tage	3 Tage	17 Tage	18 Tage	12 Tage	13 Tage
<b>Aufblüher (%)</b>		*	*	6	2	2	2
<b>offene Stangen (%)</b>		*	*	16	20	8	10
<b>hohle Stangen (%)</b>		*	*	2	2	2	3
<b>krumme Stangen (%)</b>		*	*	4	12	1	3
<b>berostete Stangen (%)</b>		*	*	11	19	8	11

\*Die Bonitur des Erntegutes wurde 2010 nach der UNECE Norm durchgeführt. Ab 2011 wurde eine eigene Qualitätsbonitur nach oben genannten Kriterien durchgeführt.