

NEWSLETTER

21.01.2020

Avenue ID: 2844

Artikel: 2

Folgeseiten: 0

Print



21.01.2020 Kochen / Annemarie Wildeisen

FOOD-FACTS

01



17.01.2020 BauernZeitung / Ostschweiz-Zürich

KARTOFFEL-LAGER PER ENDE DEZEMBER NACH JAHREN

02



Kochen / Annemarie Wildeisen
3007 Bern
031 300 29 30
<https://www.wildeisen.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 65'099
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 9
Fläche: 21'459 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 76070737
Ausschnitt Seite: 1/1

Print

FOOD-FACTS

Kaum ein Lebensmittel ist so unverzichtbar wie die Kartoffel.

10 000

Hektaren ...

... beträgt die Anbaufläche in der Schweiz. Das sind etwa 14 000 Fussballfelder und ergibt eine Jahresernte von 400 000 Tonnen Kartoffeln.

6 bis 10

Grad Celsius ...

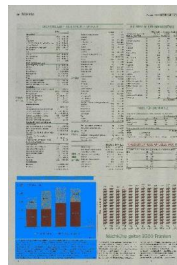
... beträgt die ideale Lagertemperatur von Kartoffeln. Bei einer Lagertemperatur über 10 °C beginnen die Knollen zu keimen und werden schrumpelig. Am besten lagert man Kartoffeln deshalb nach wie vor im Keller.

45

Kilogramm ...

... Kartoffeln konsumiert jeder Schweizer pro Jahr.





KARTOFFEL-LAGER PER ENDE DEZEMBER NACH JAHREN

Die Lager der eingelagerten konventionellen Verarbeitungskartoffeln (rote Säule) waren per Ende Dezember 2019 um rund 3000 Tonnen höher als vor einem Jahr. Der Grund für die höhere Lagermenge liege darin, dass sich 2019 im Vergleich zum Vorjahr die Vegetation verspätete und als Folge davon auch mit der Verarbeitung später gestartet worden sei, gibt Christine Heller, Geschäftsführerin Swisspatat, zur Auskunft. Um die Versorgung mit Veredlungsware zum Anschluss an die neue Ernte sicherzustellen, hat die Arbeitsgruppe Markt von Swisspatat beschlossen, einen Antrag für ein Zusatz-Importkontingent an das BLW zu stellen. Jörg Schär von der Steffen-Ris AG beurteilt die Speisekartoffel-Menge per Ende Dezember 2019 als knapp genügend. Schär ist sich sicher, dass bis zum Start der neuen Ernte alles aufgebracht sein werde. *rü* (Quelle Swisspatat)

