







MEDIENSPIEGEL

20.08.2019

Avenue ID: 2844
Artikel: 7
Folgeseiten: 3

Print

	20.08.2019	Coopération Gesamt Un précieux gain de temps	01
	20.08.2019	Coop-Zeitung Gesamt Kartoffelchips der anderen Art	02
	16.08.2019	BauernZeitung / Ostschweiz-Zürich «Kartoffelpreise werden steigen»	03
	16.08.2019	Der Zürcher Bauer Die Haupternte naht - Qualität sichern	04
	16.08.2019	Solothurner Zeitung «Härdöpfel-Grüblete» im Kapuzinerkloster	06
	14.08.2019	Schweizer Bauer Samtpappeln ausreissen	07

News Websites

	16.08.2019	nau.ch / Nau Chipshersteller rechnen mit schlechter Kartoffelernte - Preise könnten steigen	09
---	------------	---	----



Un précieux gain de temps

La salade de pommes de terre est un incontournable de l'été, mais sa préparation est un peu longue et fastidieuse. Heureusement, il y a le coupe-pomme de terre «Eclair» de Betty Bossi, qui épluche les pommes de terre cuites et les coupe en tranches en une seule étape. Il suffit de placer la patate encore chaude sur la partie inférieure de l'appareil, de racler une fois sa peau et de presser l'élément supérieur.



Coupe-pomme de terre «Eclair» Betty Bossi, 29 fr. 95 (35 fr. 95 sans abonnement au journal Betty Bossi), à commander sur:

 www.bettybossi.ch/onlineshop



Kartoffelchips der anderen Art

Diese Chips werden in Andalusien, im Zentrum einer grossen Olivenregion Spaniens, hergestellt. Ihre knackige, knusprige Konsistenz bekommen sie durch schonendes Frittieren in Olivenöl extra vergine. Danach werden sie veredelt mit Meersalz und Pimentón de la Vera, einem Paprikapulver, dessen Schoten mehrere Tage über Eichenholz geräuchert worden sind. Alles zusammen ergibt den rauchig-würzigen Geschmack dieser aussergewöhnlichen Chips.



**Fine Food Chips Pimentón de la Vera DOP, Fr. 4.95/130 g,
in grösseren Coop-Läden.**



«Kartoffelpreise werden steigen»

Kartoffeln / Nässe und Hitze setzten Kartoffeln zu. Ruedi Fischer erwartet Preisanstieg im Herbst.

BATTERKINDEN Kartoffeln sind sehr gesucht. Die Verarbeiter Terralog und Fenaco suchen Kartoffeln der Sorte Agria für die Fabrikation. Dazu rufen sie, wie die Bauernzeitung weiss, Produzenten direkt an, weil sie kurzfristig Kartoffeln für die Verarbeitung suchen.

Kartoffelmarkt ist gesund

Dass das Angebot knapp ist, bestätigt auch Ruedi Fischer aus Bätterkinden BE, Kartoffelpflanzer und Präsident der Vereinigung Schweizerischer Kartoffelpflanzer. «Dass die Verarbeiter schon im August aktiv Kartoffeln suchen, beweist, dass der Kartoffelmarkt in einer für uns Produzenten gesunden Marktlage ist», kommentiert Fischer.

Die Produzentenpreise der Frühkartoffeln sind aktuell Fr. 9.50 je 100 Kilo höher als vor einem Jahr. Fischer weiss den Grund: «Der Verkauf der Frühkartoffeln lief gut, auch in der Ferienzeit.»

Lager schon früh geleert

Ausserdem seien die Lager der Kartoffeln aus der Ernte 2018 schon viel früher aufgebraucht gewesen als geplant. «Deshalb ist auch die Ernte der frühen Kartoffeln schon weiter fortgeschrit-

ten als in anderen Jahren», erklärt Fischer. Dazu hätten die Kartoffeln unter der Kälte im Mai und der Sommerhitze im Juli gelitten, deshalb seien auch die Kaliber der Kartoffeln kleiner als sonst üblich ausgefallen, wie man es täglich bei den frisch geernteten Kartoffeln feststellen könne.

Wie präsentieren sich aktuell die Kartoffeln auf den Feldern? «Die Qualität der Frühkartoffeln war bisher ausgezeichnet, leider kommt aber bei den Lagerkartoffeln hie und da die Krankheit Schorf vor», stellt er fest.

Preise sollen steigen

Ruedi Fischer weiss, dass die Ertragserhebungen bei den Kartoffeln für den 19. und den 20. August geplant sind. «Diese Probegrabungen werden uns ermöglichen, die Ernte 2019 zu schätzen», blickt er voraus.

«Stand heute gehen ich davon aus, dass die Produzentenpreise 2019 für die Lagerkartoffeln über dem mittleren, vereinbarten Preisband liegen werden», betont er. Das sei aber gerechtfertigt, denn im Sommer 2019 hätten die Kartoffelbauern auch deutlich mehr Aufwand mit Bewässern gehabt.

Hans Rüssli



Kartoffelbau aktuell

Die Haupternte naht – Qualität sichern



Agria-Bestand zu Beginn der natürlichen Abreife. Trotzdem kann hier noch mit Ertragszuwachs und Stärkeeinlagerung gerechnet werden. Bild: Andreas Rüschi



In leichten Böden ist auf anfälligen Sorten, wie hier Agria, ein hoher Schorfanteil feststellbar. Bild: Andreas Rüschi

Der Ende Juli sehnlich erwartete Regen – für die Ernte der frühen Partien in zu trockenen Böden sowie für das weitere Wachstum der späteren Sorten – ist reichlich eingetroffen. Ein erster Eindruck aus Probenabgrabungen verspricht bessere Erträge und Qualitäten als die letzten zwei Jahre.

Trotz den Extremtemperaturen im Juli sind physiologische Störungen wie Keime, Zwiewuchs und Auswüchse selten feststellbar. Die Situation ist jedoch (wie so oft) sorten- und standortspezifisch unterschiedlich. Bilanz kann erst nach der Ernte, mit dazugehöriger Qualitätskontrolle, gezogen werden.

Nachwirkungen aus 2018 über das Pflanzgut

Anfang April gepflanzte, frühe festkochende Sorten haben die Grösse erreicht, sodass das Kraut bereits vernichtet ist. Bei später abreifenden Industriesorten war die Entwicklung vor allem stark abhängig vom «Stehvermögen» des Krauts über die Hitzeperiode in der zweiten Julihälfte und ob bewässert werden konnte oder nicht. So ist das Kraut einiger Parzellen schon weit fortgeschritten in der Abreife, während andere Bestände noch Zuwachspotenzial haben. Die Speisesorten Ditta und Jelly konnten einmal mehr besser mit der trockenen und heissen Witterung umgehen als andere.

In zahlreichen Parzellen musste bereits Anfang Juni festgestellt werden, dass sich bei einzelnen Sorten das Kraut



nicht entwickelte, wie man es erwartet hätte. Es gelangte nicht in ein Krautvolumen und hielt der Hitze stand wie man es aus anderen Jahren kennt. Dies kann mit hohem physiologischem Alter der Pflanzknollen aus dem Sommer 2018 erklärt werden. Je mehr Temperatur ein Pflanzgutposten während des Wachstums letzten Sommer erfahren hat, umso weiter ist er physiologisch in der Entwicklung fortgeschritten (physiologisches Alter).

Aus überalterten Pflanzkartoffeln bildet sich weniger Kraut, der Zeitpunkt des Knollenansatzes ist früher und die Bestände reifen rascher ab. Empfindliche Sorten reagieren mit Ertragseinbussen.

Das physiologische Alter eines Pflanzgutpostens hängt einerseits von den Temperaturbedingungen, die am Standort des Pflanzkartoffelproduzenten vorherrschen, ab. Dazu spielt die Bodenart eine grosse Rolle. Leichte, steinige Böden, in trockenen Regionen beispielsweise, sind deutlich wärmer als schwerere, an Orten mit mehr Niederschlägen. Andererseits war auch entscheidend, wie lange das Pflanzgut noch im Boden verbleiben musste bzw. wie rasch es am Lager heruntergekühlt werden konnte. Verbreitet trockene Böden im Juli/August 2018 verhinderten eine zügige Ernte des Pflanzgutes.

Erfreuliche Stärkegehalte

Bisherige, punktuelle Probegrabungsergebnisse in der ersten Augustwoche haben tendenziell überdurchschnittliche Stärkewerte ergeben. Wo Stärkegehalte und Backfarben passen, ist es eine Abwägung zwischen potenziell noch nötig und möglichem Zuwachs (vom Krautzustand abhängig) und Kosten für weitere Krautfäulebehandlungen

sowie Abbau der äusseren Qualität. Manchmal klammert sich die Hoffnung auf weiteren Ertragszuwachs an ein paar halbgrüne Stängel mit wenigen, intakten Blättern. Gesunkene Bodentemperaturen und die nun vorhandene Feuchtigkeit haben Schnecken und Drahtwürmer wieder aktiv werden lassen. Mit jeder Woche längerem Verbleib im Boden muss mit Abnahme der äusseren Knollenqualität gerechnet werden. Im Sinne der Qualitätssicherung empfiehlt es sich, das Kraut so spät wie nötig (Reife bezüglich Stärke, Backfarbe und Grösse bezüglich Kaliber), aber so früh wie möglich zu vernichten.

Zu beachten ist bei der chemischen Krautvernichtung auch die (sortenspezifisch) nötige Zeit zur Erreichung der Schalenfestigkeit und die Wartezeit von zwei Wochen ab Anwendungszeitpunkt des Herbizides.

Neue Triebe am Kraut

Bei später gepflanzten, mittelspäten bis späten Sorten mit erhöhter Stickstoffnachlieferung aus dem Boden kann man nach den hohen Niederschlagsmengen die Bildung neuer Triebe aus den Blattachsen beobachten. Falls noch nicht erfolgt, empfiehlt sich in solchen Parzellen dringend, eine Probegrabung mit Fokus auf besonders wiederergrünte Stauden durchzuführen. Neue Triebe im Kraut sind weniger eine freudige Überraschung denn ein Risiko für die Knollenqualität. Die Reaktion der Stolonen und Knollen auf solche Wiederaustritte im Kraut ist von verschiedensten Faktoren abhängig und nicht überall gleich. Es kann sein, dass praktisch nichts passiert. Die Pflanze lagert jedoch nicht mehr Stärke in die Knollen ein. Es kann sein, dass neue Stolonen

bis hin zu einer zweiten Knollengeneration gebildet werden. Im dümmsten Fall bildet die erste Knollengeneration Keime, Kindel oder Zwiewuchs. Bei letzterem Szenario sollte – sofern Kaliber, Stärke und Backfarbe den Mindestanforderungen entsprechen – die Krautvernichtung rasch durchgeführt werden. In kritischen Fällen ist mit dem Abnehmer eine Weitervermarktung- bzw. -verarbeitung ohne Einlagerung des Postens zu prüfen.

Krautfäuleschutz durchziehen

Die trockenen und heissen Bedingungen haben die hiesig angespannte Krautfäulesituation vom Mai/Juni gedanklich in den Hintergrund rücken lassen. Besonders auf Stauden mit hoher grüner Blattmasse könnte der Pilz nun aber noch mal Fuss fassen. Mit den regelmässigen Niederschlägen ist nun das Risiko einer Knolleninfektion hoch. Die Spritzabstände sind aufrecht zu erhalten. Das Beimischen eines sporenabtötenden Wirkstoffes sollte nun bis und mit Krautvernichtung Standard sein. ■ Andreas Rüsch, Strickhof

Info

Besichtigung Kartoffelversuche fenaco am 22. August, 13.30 bis 20.30 Uhr, in Lobsigen BE.

Die strategische Geschäftseinheit Landesprodukte und Pflanzenbau der Fenaco präsentiert auf 5 ha praxisnahe Kartoffelversuche zu aktuellen Themen.

Mit von Partie ist die Hochschule HAFL mit dem Thema Bewässerung.

Standort: Löhrrasse 37, Lobsigen BE. Führungen alle 45 Min. ■



Solothurn

«Härdöpfel-Grüblete» im Kapuzinerkloster

Rund 250 Kilo Kartoffeln ernteten Leute von Artha Samen im Bildungs-Sortengarten, den Artha Samen im Kapuzinerkloster angelegt hat und betreibt. Wie anno dazumal von Hand und mit Hacke «grübleten» sie kniend, gebückt, kauern die Kartoffeln von 19 alten und sehr alten einheimischen Sorten aus dem Boden. Asylbewerbende aus Afghanistan halfen wacker mit. Kartoffeln in unterschiedlichen Rottönen, fast schwarze, dunkelblaue, aber auch die gewohnten beige-farbenen gab der Boden her. Kartoffeln, die in üblichen Lebensmittelläden kaum mehr zu finden sind. Die Klosterküche wird die grossen Kartoffeln auf die Teller von Gästen bringen. Die kleinen Kartoffeln nutzt Artha Samen für Neupflanzungen. Der Kartoffelernte folgt nun eine Gründüngung. Bald werden



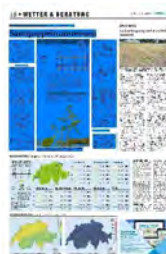
Kartoffeln aus dem Klosterboden.

Bild: zvg

Pflanzen gedeihen, zum Beispiel Phazelien, welche sich unter den Boden pflügen lassen und dort als natürlicher Dünger funktionieren. Damit kriegt der Boden zurück, was er für das Wachsen

und Gedeihen der Kartoffeln aufgewendet hat. So geht Nachhaltigkeit anhand dieses Beispiels.

aga



PFLANZENSCHUTZBAROMETER: Rüben, Kartoffeln, Raps

Samtpappeln ausreissen

Ein Fungizideinsatz gegen Cercospora in den Rüben ist angezeigt, wenn sich auf den neuen Blättern Flecken gebildet haben. Bei den Kontrollen müssen unbedingt Schosserrüben und Samtpappeln ausgerissen werden.

SUSANNE MEIER

• **Zuckerrüben:** Die grösste Hitze ist vorüber. Jedoch ist nun mehr Feuchtigkeit in den Beständen. Feuchtigkeit und Wärme sind ideale Voraussetzungen für die Ausbreitung von Cercospora. Eine weitere Fungizidbehandlung ist aber nur angezeigt bei Cerco-Flecken auf neuen Blättern und wenn die letzte Spritzung drei Wochen zurückliegt. Die Schadschwelle liegt bei einer bis zwei Pflanzen pro Are mit Befall oder bei einem grösseren Befallsherd im Bestand. Sechs Wochen vor der Ernte soll und darf (Wartefrist) nicht mehr behandelt werden.

Schosser- und Wildrüben müssen nun dringend ausgerissen und aus dem Feld entfernt werden. Bleiben sie im Feld liegen, reifen die Samen aus.

Etwaige Samtpappeln sollten wegen der Samenverbreitung von Hand ausgerissen werden. Die Samtpappel weist nahezu die «idealen Eigenschaften» eines Problemunkrauts auf. Ihr Keimzeitpunkt liegt so spät, dass sie in Zuckerrüben, Soja und teilweise Sonnenblumen und Kartoffeln durch Herbizide nicht erfasst wird. In den sternförmigen Kapseln bildet eine Pflanze mehrere Tausend Samen. Werden die Pflanzen nicht ausgerissen, laufen in der nächsten Kultur schon grössere Befallsnester auf.

• **Kartoffeln:** Das Kraut wurde nun in vielen Feldern vernichtet. Wo es noch erhalten wird, muss es weiterhin vor Krautfäule und Alternaria geschützt werden. Wenn das Blattwerk jedoch deutlich schlechter wird, lohnt es sich nicht mehr, es zu erhalten.

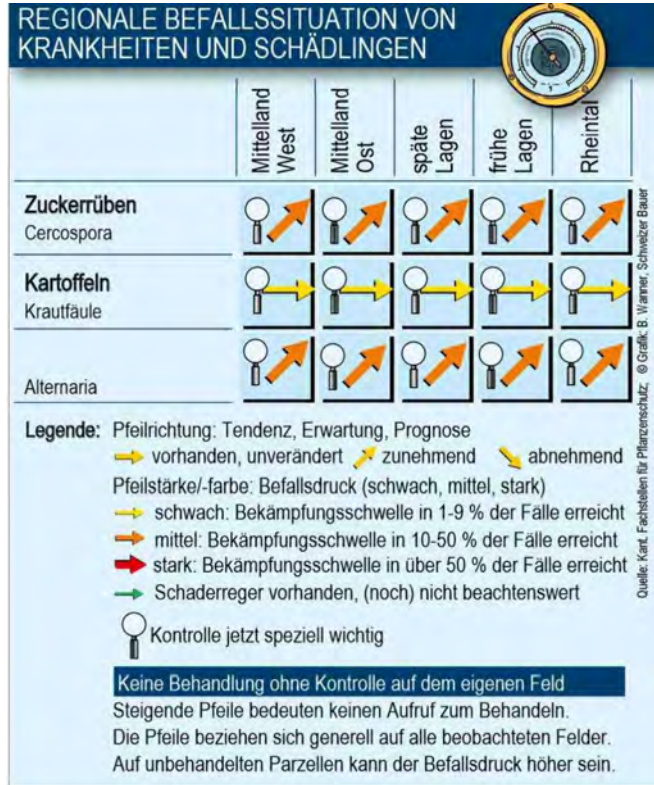
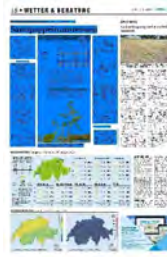
In jedem Fall sind nun Probegrabungen angezeigt. Dazu werden an drei Stellen im Feld je fünf Pflanzen ausgegraben. Unter- und Übergrössen sowie Knollen mit Qualitätsmängeln aussortieren. Sobald 90 bis 95 Prozent der Knollen das Zielkaliber erreichen, kann das Kraut vernichtet werden.

Für einen Einsatz von keimhemmenden Mitteln wie Fazor ist es jetzt zu spät.

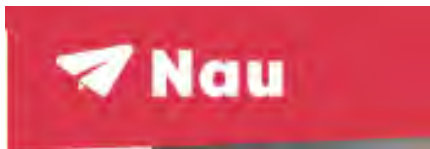
• **Raps:** Bald wird der erste Raps gesät. Vorher müssen Ausfallraps und Rapsstoppeln untergearbeitet werden. Dies kann jetzt nach dem Regen erfolgen. Die Stoppeln sind die wichtigste Infektionsquelle für die Wurzelhals- und Stängelfäule (Phoma lingam). Von ihnen fliegen die Sporen über grössere Distanzen in die neuen Rapsbestände ein. Ausfallraps kann die Entwicklung und die Vermehrung von Kohlhernie und Rübenzysten-nematoden begünstigen. Die Rapskrankheiten können reduziert werden, indem Rapsstoppeln gemulcht werden und der Ausfallraps nach dem Auflaufen untergearbeitet wird.

LETZTER BARO

Dies war der letzte Pflanzenschutzbarometer dieses Jahres. Über die aktuelle Lage in den Kulturen werden wir Sie noch bis Ende Oktober jeden Samstag im «Was nicht warten kann» informieren. *sum*



In den sternförmigen Kapseln bildet eine Samtpappel mehrere Tausend Samen. (Bild: Inforama)



Chipshersteller rechnen mit schlechter Kartoffelernte - Preise könnten steigen

Die deutschen Chipshersteller rechnen auch dieses Jahr wegen des heissen Sommers mit einer schlechten Kartoffelernte und warnen schon mal vor möglicherweise steigenden Preisen.

Das Wichtigste in Kürze

Hengstenberg klagt über «durchwachsene» Gurkenernte .

16. August 2019, AFP

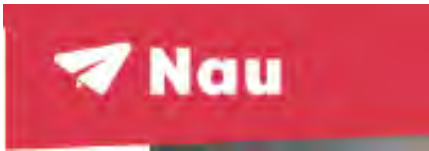
Landwirte fürchteten bis zu 50 Prozent verringerte Erträge bei den Kartoffelsorten für die Chipsherstellung, teilte der Bundesverband der Deutschen Süsswarenindustrie am Freitag mit. Stark steigende Rohstoffpreise könnten zu Preissteigerungen führen, die tendenziell an den Verbraucher weitergegeben werden könnten. «Das entscheidet jedoch allein der Wettbewerb», erklärte der Sprecher der Verbandssparte Knabberartikel, Carsten Bernoth. Nach dem Dürrejahr 2018 hätten sich die Felder nicht ausreichend erholen können ? deshalb sind die Böden jetzt in vielen Regionen Deutschlands noch trockener, erläuterte der Verband. Dies habe bereits zu Einbussen bei der Frühkartoffelernte geführt. Für Kartoffelsorten, die für die Herstellung von Kartoffelchips benötigt und im Vertragsanbau angebaut werden, würden Ernteauffälle erwartet.

Die Hersteller von Kartoffelchips stellten sich demnach zudem auf einen höheren Kartoffeleinsatz ein: Für die Produktion einer Tüte Kartoffelchips sind mehr Kartoffeln erforderlich als in Jahren mit einer durchschnittlichen Ernte.

Auch bei anderen pflanzlichen Rohstoffen wie Weizen und Mais drohen laut Süsswarenverband Verknappungen. Schuld sei nicht nur das Klima, sondern als zusätzlicher Faktor der Handelsstreit zwischen den Vereinigten Staaten und China. «Als direkte Folge der Auseinandersetzung decken vermehrt chinesische Einkäufer ihren Bedarf auch in der Europäischen Union, was die Rohstoffversorgung für die europäischen Hersteller verknappt.»

Auch der Saure-Gurken-Hersteller Hengstenberg im schwäbischen Esslingen klagt über schlechte Ernteaussichten wegen des heissen Sommers. Hinzu kämen seit Jahren rückläufige Anbauflächen, erklärte das Unternehmen. «Die Kombination aus heissen Tagen und kalten Nächten gefällt der Gurke nicht», erläuterte Einkaufsleiter Adrian Poppe. «Die Gurke ist eine Prinzessin.»





Nau
3097 Liebefeld
0800 81 88 81
<https://nau.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
Page Visits: 3'223'514

 Web Ansicht

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 74465147
Ausschnitt Seite: 2/2

Kartoffeln werden in einer Fabrik gewaschen - AFP