

„Geschmack, Optik und Wertschätzung müssen wieder in ein Gleichgewicht kommen“

Der Niederrhein gehört seit Jahrhunderten zu einem der wichtigsten Anbaubereiche für Kartoffeln. Betrachtet man aber die letzten Jahre, so hat sich die Situation dort verändert. Aber nicht nur dort, denn der Niederrhein ist stellvertretend für eine Entwicklung in Deutschland. Immer mehr Erzeuger überlegen, statt für den Frischmarkt Speisekartoffeln zu produzieren, eine Umstellung auf Industrieware zu wagen.

Das Fruchthandel Magazin besuchte auf Einladung von Dr. Ulrich Zillekens einige Produzenten im Rheinland, um die Hintergründe der Entwicklung aufzuzeigen. Dr. Zillekens berät im Rahmen seines foodField network Unternehmen und Produzenten. Lange Jahre hatte der promovierte Landwirt und Kommunikationsfachwirt bei Bayer CropScience das Konzept „Food chain partnership“ mit aufgebaut. Er verfügt selbst über einen landwirtschaftlichen Betrieb, von dem er Teilflächen für die Kartoffelproduktion an den Erzeuger Heinz-Josef Esser verpachtet hat. Der Kartoffelbauer ist einer der Landwirte, die bereits schon vor einigen Jahren auf Industrieware umgestellt haben. Seine Entscheidung für einen Wechsel begründet er folgendermaßen: „Die qualitative und preisliche Beurteilung der Speise-Ware durch die Einkäufer war für mich nicht immer nachvollziehbar und der Anbau daher nur schwer kalkulierbar. Das ist bei Industrie-Ware anders. Zwar sind die Qualitätskriterien dort höher und erfordern eine noch bessere Anbautechno-

logie, aber sie sind für den Lieferanten und Kunden objektiver nachvollziehbar.“

Mit seinen Kunden aus der Industrie hat Esser deshalb eine engere Zusammenarbeit rund um den Anbau, die geprägt ist vom gegenseitigem Verständnis für die Probleme und dem Bestreben für beide Seiten optimale Ergebnisse zu erzielen. Bisher war die größte Motivation dennoch Speisekartoffel anzubauen, die Erwartung der Anbauer auf höhere Preise.

Im vergangenen Jahr jedoch hat sich das Preisgefüge nicht nur in Deutschland erstmals umgekehrt. Das hat Anbauer von Speisekartoffeln in Deutschland besonders aufhorchen lassen. Viele Produzenten stellen daher Überlegungen an, ob nicht künftig Verarbeitungsware die wirtschaftlich lukrativere Anbaualternative ist. Der Deutsche Kartoffelhandelsverband e.V. hat diese Situation erkannt und analysiert. Er lädt seine Mitglieder zu einem Dialog über den besten Weg zum Erhalt der Speisekartoffel-Anbaufläche ein. „Von den Qualitätsansprüchen an unsere heimische Speisekar-



toffel werden wir nicht abgehen. Aber wir müssen erreichen, dass Geschmack, Optik und letztlich Kundenanspruch wieder in ein Gleichgewicht kommen. Diese Diskussion mit allen beteiligten Kreisen führen wir gern“, betonte Dieter Tepel, Präsident des Deutschen Kartoffelhandelsverbandes e.V., gegenüber dem Fruchthandel Magazin.

„Mit vielen Initiativen haben die Unternehmen des DKHV in den letzten Jahren dazu beigetragen, den Verbrauchern heimische Speisekartoffeln in sehr guter Qualität zur Verfügung zu stellen. Mit den Berliner Vereinbarungen und der europäischen RUCIP liegen Qualitätsrichtlinien für den Handel mit Speisekartoffeln vor, die zwischen den Vertragspartnern vereinbart werden können. Darüber hinaus werden aber immer häufiger wesentlich strengere Qualitätsvorgaben zwischen den Handelspartnern vereinbart. Für die Kartoffeln anbauenden Landwirte bedeutet das, dass ihre Speiseware immer strenger geprüft und bewertet wird. Das Risiko, nur Teile einer Partie abgenommen und bezahlt zu bekommen, ist in den letzten Jahren beträchtlich gewachsen – auch, weil moderne optoelektronische Verleseautomaten jeden kleinsten Mangel erkennen und aussortieren können. Ihre technische Leistungsfähigkeit geht weit über das tatsächlich notwendige Maß hinaus und sie arbeiten wesentlich präziser als das beim manuellen Verlesen möglich ist.“ Insgesamt seien die Qualitätsansprüche an die Speisekartoffelproduzenten ungleich schneller gestiegen als an die Anbauer von Veredlungskartoffeln, so Tepel weiter.

Erzeuger Heinz-Josef Esser erklärte, dass Speisekartoffeln in der Produktion deutlich unkomplizierter zu handhaben seien, als Industrieware. „Das Unterwergewicht von Speisekartoffeln muss zwischen 300 g – 350 g liegen, bei Fritten-Kartoffeln zwischen 360 g – 400 g und für

Türkei

Citrusproduktion von Frost betroffen

Schwer getroffen wurde die für ihre Citrusproduktion bekannte türkische Region Adana vom Wintereinbruch mit frostigen Nächten. In der Nacht vom 13. Januar auf den 14. Januar, fielen die Temperaturen nach Informationen des Fachportals fructidor.com auf -4°C . Betroffen sind die Citrusplantagen auf jeden Fall, der Schaden kann noch nicht beziffert werden. Die Produzenten in der betroffenen Adana-Region sind für die Citrusproduktion in der Türkei sehr wichtig, in diesem Segment werden 80% der Früchte angebaut. Das Portal fructidor.com berichtet, dass viele Produzenten Gebläsemaschinen mit heißer Luft eingesetzt haben, um die Schäden einzudämmen. Betroffen sollen neben den Citrusfrüchten auch Spinat, Salat und Kohl sein. Vom Wintereinbruch in der Türkei ist vor allem der Nordwesten des Landes betroffen, nach Medienberichten musste zwischenzeitlich auch ein großer Teil der Flüge von und nach Istanbul gestrichen werden.