



Die Produktionskosten für hochwertige Speisekartoffeln sind hoch. Wegen des niedrigen Preisniveaus denken immer mehr Erzeuger an einen Wechsel zur Industrieware.



V. l.: Produzent Heinz-Josef Esser, Dr. Ulrich Zillekens und Gabriele Bastian, Fruchthandel Magazin.



Für Pommes frites bevorzugt die Industrie goldgelbe Kartoffeln.

Chips über 520 g. Je höher das Unterwassergewicht liegt, desto schwieriger sind sie zu roden, da schneller Schäden auftreten können. Je höher der Stärkegehalt, desto empfindlicher die Kartoffeln. Wer also erfolgreich Chips-Kartoffeln produzieren kann, kann Speiseware allemal bewerkstelligen. „Während aber bei der Industrieware der Anteil an Abzug/Ausschuss zwischen 2% und 5% liege, mache er im Handel zwischen 12%–30% aus. Dr. Ulrich Zillekens hob hervor: „Die subjektiven Faktoren, welche die Qualität der Ware bestimmen, sind bei Frischware natürlich zahlreicher.“ Bei

der Optik, die für den Verbraucher einwandfrei sein müsse, könnten immer nach ganz persönlicher Meinung der betreffenden Mitarbeiter im LEH Mängel festgestellt werden. Auch dies erkläre einen höheren Ausschuss bei Frischware.

„Die Wirtschaftlichkeit des Kartoffelanbaus orientiert sich im Vorfeld immer wieder an den anderen Ackerbaukulturen, insbesondere am Weizenanbau. Wie sind sonst die schwachen Kartoffel-Vorvertragspreise für die Ernte 2011 erklärbar, als im letzten Winter alle Märkte scheinbar im Überfluss schienen. Dabei sind die gebotenen Preise für den Kartoffelanbau nicht allein entscheidend für die Wirtschaftlichkeit“, so die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen. Im Gegensatz zu vielen Ackerbauprodukten, bei denen der Ertrag multipliziert mit dem Preis den Hektarerlös ergebe, könnten bei

Kartoffeln noch viele Ertrags- und Qualitätsmängel Einfluss auf den Hektarerlös nehmen. Ob man verschiedene Sorten an Speisekartoffeln oder spezielle Industrieware anbaue oder die Vermarktung aus dem eigenen Lager vornehme, die Wirtschaftlichkeit lasse sich nicht vorhersehen oder gar planen. Der Kartoffel-Anbauer lebt laut der Landwirtschaftskammer von den Erfahrungen der Vorjahre und er müsse die vergangenen Erlöse und Kosten pro Hektar sehr genau ermitteln, um qualifizierte Zukunftsentscheidungen zu treffen. Wie Dr. Ulrich Zillekens und Produzent Heinz-Josef Esser im Gespräch mit dem Fruchthandel Magazin erläuterten, liegen die Produktionskosten für Kartoffeln deutlich über denen von Getreide, z.B. für Pflanzgut, Düngung und Pflanzenschutzmaßnahmen. Außerdem sind Bestell- und Erntearbeiten erheblich aufwendiger. Bei anhaltend niedrigem Preisniveau für Speiseware sei so die Rentabilität der Betriebe rasch in Frage gestellt. *g.b.*

Qualität aus Weser-Ems  
**PAPENBURGER KÜCHENKRÄUTER**  
täglich frisch auf den Tisch!

- Ganzjährig frische Gewürze im Topf
- über 30 Arten ständig lieferbar
- jetzt auch Bio-Kräuter im Sortiment
- individuelle Verpackungsmodule

Gartenbauzentrale e.G. · Schulze-Delitzsch-Str. 10 · 26871 Papenburg  
Tel. (0 49 61) 801 - 150 · Fax (0 49 61) 801 - 905 · [gemueseverkauf@gartenbauzentrale.de](mailto:gemueseverkauf@gartenbauzentrale.de)