

Kartoffeln

Region Kleve - Straelen - Wesel

Nachlese zur Veranstaltung : Verbesserung der Kartoffelqualitäten 7. 1. 2010

Mit über 90 Teilnehmern war das Tagesseminar zur „Verbesserung der Kartoffelqualität“ am 7. Januar sehr gut besucht. Ich hoffe es hat sich für alle gelohnt. Meinungen und Kritik nehme ich gerne entgegen. Die von mir vorgestellte „Checkliste“ wird in einem Sonder-Info veröffentlicht.

Kalipreise gesenkt – Überraschend frühes Preissignal wird begrüßt

Für Europa und BRD hat K+S die Preise gesenkt. Handel und Landwirtschaft atmen auf. Seit Wochenbeginn bieten Landhändler 40-er Kali zum Preis von 230 – 235 €/t ab Lager an. Bis zum Jahreswechsel lautet der Preis 275 bis 280 €/t ab Lager. Der monatliche Report bis April beträgt 3 €/t.

Auswertung Kaliumaktion in der Knolle (H. Scheidtweiler, W. Weuthen)

Aufgrund von Nachfragen hier nochmals die Schlussfolgerungen zu der Kaliumaktion der Kreisstelle Kleve in Zusammenarbeit mit der Firma W. Weuthen, vorgestellt 7. Januar anlässlich der Kartoffelveranstaltung des AK Kartoffelbau Kleve.

1. Kalium spielt eine sehr wichtige Rolle im Qualitätsanbau der Kartoffel
2. 11 Verarbeitungssorten (Innovator, Fontane) wurden untersucht. 6 Proben hatten einen Kaliumgehalt von 1,8 - 2,2 % K = 54 % der Gesamtproben. 5 Proben hatten einen Kaliumgehalt von 2,2 – 3,0 % K = 46 % der Gesamtproben
3. Mit einem Durchschnitt von 2,2 % K aller Proben wurde der empfohlene Richtwert von 2,2 % K gerade erreicht
4. Bei 5% mehr Abzug durch Blaufleckigkeit macht das bei einem Ertrag von 60 to und einem Preis von 8,50 €/dt 255 €/ha.
5. Bei 10% mehr Abzug durch Blaufleckigkeit ergibt sich ein Verlust von 510 €/ha
6. Bei Lagerware sind höhere Abzüge durch erhöhte Lagerverluste zu befürchten (z. B. Schwarzfleckigkeit, Druckstellen).
7. Durch erhöhte Anfälligkeit beim Sortierprozess fallen mehr Abzüge an, dies gilt insbesondere bei Übergrößen
8. Aufgrund erhöhter Anfälligkeiten gegenüber mechanischem Stress entsteht bei der Frischvermarktung Zeitdruck
9. „Vorratsrodung“ kritisch, z. B. Roden der Kartoffeln bei angesagtem schlechtem Wetter.

In der Diskussion wurde aber nochmals darauf hingewiesen, dass Blaufleckigkeit, Beschädigungsempfindlichkeit, Schwarzfleckigkeit nicht allein vom Kalium beeinflusst werden sondern von einer Vielzahl von Faktoren (z.B. Rodetechnik, Bodenfeuchte, Sorteneinfluss).

Vorgekeimtes Pflanzgut von „gut“ bis „schlecht“

Zu langes Aufbewahren in geschlossenen Behältnissen und die Keimbereitschaft einer Sorte kann bis zu 10 cm langen Keimen produzieren. Gerade in diesem Jahr ist ein schnelles Befüllen der Vorgekeimkisten unbedingt durch zu ziehen. Ansonsten gilt, vorsichtiges Abkeimen, Feuchtigkeit ablüften, kühl stellen und sofort Licht drauf. Bremsen der Keime über Kälte und bis zu 24 Stunden Licht.

Wasserrechtliche Genehmigung für Beregnungsbrunnen ab 2010 CC-relevant

Generell gilt, dass für die Entnahme von Grundwasser zur Bewässerung eine wasserrechtliche Genehmigung vorliegen muss. Dies wird bei einer CC-Prüfung ab 2010 überprüft. Verstöße können mit Prämiumabzügen bis zu 3 % geahndet werden. Überprüfen Sie ob ihre Brunnen das Wasserrecht haben. Antragsunterlagen zum Brunnenbau können Sie im Internet herunterladen. Beispiel Kreis Kleve: www.kreis-kleve.de → Wir sind für Sie → Alle Formulare auf einen Blick → Scrollen → Wasser/Abwasser → Anzeigen → Antrag auf Erteilung einer Erlaubnis zur Entnahme von Wasser.

Vorkeimraum kontrollieren

Dort wo zeitnah aufgesetzt wurde sehen Pflanzkartoffeln passabel aus. Sie kontrollieren den Vorkeimraum und denken an das Zeil: Ca. 1 bis maximal 1,5 cm große stabile Lichtkeime. Bei maschineller Pflanzung sind kleinere bei Handeinlegung die etwas längeren Triebe zu akzeptieren. Sie achten auf Durchlüftung und Luftumwälzung vor allen Dingen, wenn der Vorkeimraum „gut“ belegt ist. Wehe wenn die Scheiben beschlagen. Ein Eimer Wasser kann die Luftfeuchte erhöhen und ist oft sinnvoll.

Selbstverständlich haben Sie Probekisten warm und feucht gestellt und beobachten das Keimverhalten. Immer daran denken, eine schnelle oder langsame Keimung ist nicht unbedingt ein Qualitätsmerkmal, sondern zeigt nur das unterschiedliche physiologische Alter. Wenn aber einige Kartoffeln keimen andere aber nicht und die Probe auseinander wächst ist das ein Alarmsignal und muss abgeklärt werden. Lieber jetzt – gerechtfertigt – reklamieren als vor der Pflanzung. Achten Sie auf Fusarium (weiße Fäulnis) und Silberschorf.

Kartoffeln nur „warm“ anpacken

Zur Vermeidung von Blaufleckigkeit und Schlagverletzungen sollten/müssen die Kartoffeln beim Sortieren mindestens 8 °C warm sein, besser 10°C. Auch hier lohnt sich eine Probe ca. 24-48 Stunden warm zu stellen und dann zu schneiden. Je niedriger die Knollentemperatur desto wichtiger ist absolut schonendes Handling. Sprechen Sie sich mit dem Handel ab, damit Sie nicht „holter die polter“ kalte Kartoffeln aufbereiten müssen.

Aber Vorsicht: Wer Kartoffeln künstlich aufwärmt und die Anblastemperatur zu hoch wählt, kann schwarze Flecken in der Mitte der Kartoffel erzeugen. Dies passiert schnell wenn man einzelne Kisten in Folie einpackt und „heiße“ Luft einbläst. Sie dürfen nicht die Kartoffel aufwärmen sondern den Raum, Anwärmtemperatur nicht über 20°C.

Kartoffeln schmecken „süß“ abscheulich

Speisesorten wie Marabel, Solara oder Nicola werden unter 5 °C süß. Wenn sie süß sind kann über kurzzeitiges Aufwärmen den gebildeten Zucker wieder veratmen lassen. Unterkühlung findet schnell statt an Kältebrücken, Toren, Fenstern, nicht gedämmte Außenwände u.s.w. Schweren Frostscha-den erkennt man an Frostbeulen und dunklem Gewebe.

Auf Grund von vielen Nachfragen → Drahtwurmbekämpfung

Die Firma BASF hat zur Bekämpfung von Drahtwurmlarven das PSM **Goldor Bait** zur Zulassung eingereicht. Die normale Zulassung wird erst zur Saison 2012 erwartet. Ob die von der BASF angestrebte vorzeitige Zulassung nach § 11.2 PSG (Gefahr im Verzug) durch kommt ist z. Z. nicht sicher. Sobald wir Infos haben, werden wir informieren. Die Ausbringung bei einer eventuellen, vorzeitigen Genehmigung wird nur mit einer zugelassenen Technik erlaubt sein. Die BASF hat dazu konkrete Vorschläge mit eingereicht.

Vertragspreise für Pommes-Rohstoff 2010 liegen vor – Abschläge höher als erwartet

Mittlerweile liegen die Vertragspreise für Pommes-Rohstoff im frühen und späten Bereich (Lagerware) vor. Das Preisniveau liegt in Abhängigkeit von Sorte und Lieferzeitraum zwischen 1,35 €/dt (frühe Lieferung Premiere) und 0,25 €/dt (Lagerware Innovator) unter dem Niveau des Vorjahres – für die Hauptlieferung August / September ist mit Preisabschlägen von 0,40 bis 0,60 €/dt (Ø 0,50 €/dt) zu kalkulieren. Kontrakte für Lagersorten (Eigenlager) werden mit Preisabschlägen von 0,25 bis 0,75 €/dt angeboten. Dabei nutzt der Handel die Möglichkeiten, die Sortenwahl 2010 durch Anpassung der Vertragspreise zu steuern – mit der Folge, dass bei den im Anbau eher problemlosen und ertragreichen Sorten Sinora und Fontane die Preise mehr zurückgenommen wurden als bei den vom Markt stärker nachgefragten, „frühen“ Sorten Zorba und Innovator, die beide auch als Lagersorten (Eigenlager) mit dann allerdings im Vergleich zur Sorte Fontane 10 bis 20% niedrigerem Ertragsniveau und häufig höheren Anbaurisiken angeboten werden.

Bei Erträgen von 50 - 60 t/ha netto ergeben sich gegenüber dem Vorjahr Mindererlöse von 200 bis 360 €/ha – im Einzelfall auch mehr. Diese Preisabschläge sind durch mögliche Einsparpotentiale bei Düngung, Pflanzgut und Diesel nicht zu kompensieren – zumal die Kalipreise immer noch auf hohem Niveau verharren, die Stickstoff- und Dieselpreise mittlerweile wieder ansteigen und die Preisabschläge bei Pflanzkartoffeln eher bescheiden ausfallen.

Für den Anbau 2010 liegen die Chancen im Pommes-Bereich aus heutiger Sicht vor allem in einer frühen Lieferung (Vorkeimen Pflicht!) bei allerdings gegenüber dem Vorjahr deutlich niedrigeren Vertragspreisen. In wie weit dementsprechend größere Mengen frei angebaut werden sollten, kann nur einzelbetrieblich entschieden werden.

Dabei konnte die Frühkartoffelvermarktung der letzten beiden Jahre gegensätzlicher nicht sein. Gerade die Frühjahre in 2008 und 2009 zeigten die mit der Vermarktung verbundenen Probleme und die Schwierigkeiten, mit frühem Pommes-Rohstoff Geld zu verdienen:

2008: Niedrige Vertragspreise (05.07. 50/+ = 13,25 €/dt), verspätete Ausspflanzungen und ein kaltes Frühjahr führten zu unterdurchschnittlichen Erträgen. Bei früher Nachfrage nach Pommes-Rohstoff lag das Preisniveau hoch. Die Folge: Früher Abruf von Verträgen, damit keine Übermengen und somit keine freie Ware -> **schlechte Erlöse**

2009: Höhere Vertragspreise (05.07. 50/+ = 13,75 €/dt), frühe Ausspflanzung und ein warmes Frühjahr führten zu hohen Erträgen. Aber: Keine Nachfrage nach Pommes-Rohstoff, damit kein Abruf von Vertragsware (nur freie Ware zu geringen Preisen für Schälbetriebe). Die Folge: Späte Abrufe von Vertragsware zu dementsprechend niedrigen Preisen, hohe Mengen freier Ware infolge Ertragszuwächse führten zu einem Überangebot bei geringer Nachfrage. Die Folge: Preisverfall auf unter 5,00 €/dt, noch forciert durch Flächenausdehnungen in Belgien -> **schlechte Erlöse**

Mögliche Alternative: Für Betriebe mit entsprechendem produktionstechnischen Know-how ist der frühe Anbau der Fastfood Sorten Zorba (Lieferung ab 11.07.) und Innovator (ab 05.08. – Preis 1,50 – 2,00 €/dt über Sinora) eine Perspektive.

Bei einer kurzfristigen Anbauentscheidung nachfolgende Parameter beachten!

Der Anbau von Kartoffeln zur Frischlieferung ohne Eigenlagerung und eigener Erntetechnik wird in der Praxis häufig flexibel gestaltet und ggf. erst kurzfristig entschieden – auch in Abhängigkeit von möglichen Anbaualternativen.

Unabdingbare Voraussetzung zur Beurteilung der Rentabilität des Anbaues sind genaue Kenntnisse der eigenen Kostenstruktur! Hilfestellung dazu bieten die veröffentlichten Kostenkalkulationen nach Standardwerten. Für Premiere und Sinora Kartoffel-Info 46/2009, für Innovator und Zorba Kartoffel-Info 55/2009.

Ungewohnter Frost beutelt Kartoffelerzeuger in England

Unter eine dicke Schneedecke sind die Frühkartoffeln geraten, die auf der britischen Insel bereits vor Weihnachten gepflanzt wurden. Zwar sind erst 15 ha unter Folie ausgepflanzt worden, doch sollten die Arbeiten eigentlich weitergehen, berichtet die britische Kartoffelorganisation BPC. Frostschäden nicht auszuschließen.

Hinweise zur Lagerhaltung: Sie beachten...

Lagerlandwirte, die auf weitere Kursanstiege bei Industrieware hoffen, müssen genau wissen, welche Qualitäten in den Hallen lagern. Beachten und kontrollieren Sie insbesondere die Backfarbe und die Kohlendioxidabfuhr.

- Die Einhaltung der sortenspezifischen Endlagertemperatur. Speiseware: 4-6 °C, Lagerware 7 – 8 (Asterix bis 9 °C).. Sonst werden Speisekartoffeln süß, Verarbeitungskartoffeln reagieren mit einer Verschlechterung der Backfarbe. Testen Sie durch Kochprobe und Backtest. K
- Die Anschlussbehandlung spätestens ab Augenspitzen mit Vernebelung
- Temperaturschwankungen. Mit regelmäßigem Umluftbetrieb werden Temperaturschichtungen und Kondensation an der Kartoffeloberfläche oder an der kälteren Gebäudedecke verhindert. Faustzahlen: 0,5 bis 1 Stunde / Tag z. B. alle 30 Minuten 12 Minuten, oder in kritischen Situationen alle 6 Stunden ca. 10 - 12 Minuten. Kleine Deckenlüfter können zwar die Luftbewegung fördern, aber erst über den Umluftbetrieb der Hauptgebläse lässt sich die gesamte Stapelwärme zum Temperaturengleich nutzen. Aber: Viel wichtiger als Faustzahlen ist die regelmäßige Kontrolle der Schwitzschicht bis ca. 50 cm Tiefe und der Decke.
- Die Kohlendioxidabfuhr. Überprüfen Sie im EDV gesteuerten Lager, ob das Programm „Frischluff“ auch anspringt. Bei zu geringen Temperaturdifferenzen zwischen Knollen- und Außenluft steuert der Computer die Frischluftzufuhr aus. Faustregel: 10-20 Minuten/Tag. Ein Splitting in 2 x 10 Minuten könnte vorteilhaft sein. Dies ist vor allem bei keimfreudigen Sorten (höhere Atmungsaktivität), längeren Kälteperioden und luftdichten Lägern wichtig. Liegen die täglichen Mittelwerte an CO₂ im Lager oberhalb 0,5 Volumenprozent, sollte eine regelmäßige Frischluftzufuhr sichergestellt werden.

Nach dem Einsatz von Heißnebelpräparaten sollten Verarbeitungssorten (insbesondere Asterix, Bintje) zur Vermeidung überhöhter CO₂-Konzentrationen nach ca. 12 bis 15 Stunden mit Frischluft (Mischluft) versorgt werden – auch wenn die Wirkungssicherheit des eingesetzten Keimhemmers geringfügig abnimmt. Bleibt die Kartoffellagerhalle – wie vorgeschrieben - 24 Stunden „luftdicht“ verschlossen, kann die Backfarbe um 0,3 bis 0,5 Punkte fallen.

- Hinweis der VS Dethlingen, NEWSLETTER 1/2010 zur Zusatzheizung
Aufstellen des Heizgerätes im Arbeitsgang und Positionierung des am Kabel befindlichen Thermostaten in ca. 2 m Abstand hinter oder neben dem Heizgerät auf dem Boden. Einstellung auf die kritische Temperatur. Lüftung / Deckengebläse stehen auf periodischem Umluftbetrieb. Die Heizung läuft nur, wenn die vorgewählte Temperatur unterschritten wird. Indirekte Arbeitsweise – d. h. Abfuhr der Abgase nach außen oder regelmäßige Frischluftzufuhr, um einen zu hohen CO₂-Gehalt in der Lagerluft zu vermeiden. Lufttemperatur nur bis max. 20 °C erwärmen. Regelmäßige Kontrolle von Brennstoffvorrat und Thermostatfunktion Gleichmäßige Luftverteilung im Lager ggf. durch Deckengebläse unterstützen

Redaktion: Harald Beyer, Beratungsregion Rheinland Nord, Elsenpaß 5, 47533 Kleve,
Tel.: 02821-996 175, Fax: 02821-996 184, E-Mail: harald.beyer@lwk.nrw.de

Ansprechpartner: Harald Beyer 0172-2047029

Wilfried Beeker 0151-56917879

Josef Hamm 0172-2634829

Franz-Josef Dickopp 0172-2641129

Betriebswirtschaft

Produktionstechnik

Kartoffel-Markt

(Die Weitergabe an Dritte - auch auszugsweise - ist nicht gestattet.)

www.landwirtschaftskammer.de