

Nicht mehr gut genug für die Tüte?

Zum Ausklang der Vermarktungssaison wird die Konkurrenz für die deutschen Speisekartoffeln merklich schärfer. Neben den ersten Frühkartoffeln drängt seit einigen Jahren auch äußerlich sehr ansprechende französische Ware in die Tüten der Abpacker.

Anforderungen der Vermarkter

Ein Erfolg in diesem Wettbewerb setzt daher Kartoffeln voraus, die möglichst umfassend den Anforderungen der Kunden entsprechen. Hierzu zählen nicht nur ein guter Geschmack und der regionale Anbau, sondern auch keimfreie, pralle Knollen mit einer hellen Schale, die möglichst wenige Flecken, z. B. durch Silberschorf, Colletotrichum oder Rhizoctonia-Sklerotien, aufweisen. Frei von Schwarzfleckigkeit und Innenmängel sind weitere grundlegende Qualitätskriterien für den Vermarktungserfolg einheimischer Ware.

Aktuelle Kartoffelqualität

Das frühlommerliche Wetter im April hat nicht nur der Natur auf dem Feld einen beachtlichen Schub gegeben, sondern ebenfalls die Alterung der Knollen im Lager beschleunigt. Intensive Keimung, verstärkte Wasserabgabe und vermehrte Lagerdruckstellen sind die offensichtlichsten Folgen der angestiegenen Lagertemperaturen.

Vor diesem Hintergrund ist eine kritische Qualitätsbeurteilung der eigenen, noch im Lager befindlichen Kartoffeln unabdingbar. Preiszugeständnisse können zwar kurzfristig die eigenen Vermarktungschancen erhöhen, verschlechtern aber das nachhaltige Qualitätsansetzen des Betriebes. Außerdem forcieren mangelbehaftete Partien im LEH den schnelleren Wechsel von alterntiger deutscher Ware zu alternativen Herkünften.

Alternative Verwertung

Wenn sich die Kartoffeln aus Qualitätsgründen nicht mehr für den Speisemarkt eignen, bestehen immer noch Möglichkeiten für eine alternative Verwertung.

In diesen Tagen hat die Ernte des ersten Grasschnittes begonnen, so dass sich ein **gemeinsames Silieren** von Gras und alterntigen Kartoffeln anbietet. Dabei hat sich ein Mischungsanteil von 10 bis 15 % Kartoffeln, die unzerkleinert in einer Schichtdicke von jeweils 10 bis 15 cm aufgebracht werden können, bewährt. Durch das Anwalzen werden die Kartoffeln dann gequetscht. Zwischen den einzelnen Kartoffelschichten sollten sich mindestens 30 cm Gras befinden, das möglichst einen Anwelkgrad von 35 bis 40 % aufweist. Ein höherer Trockensubstanzgehalt des Grases wirkt Sickersaft- und Nährstoffverlusten entgegen. Die anschließende Mischsilage sollte nach Angaben der Landwirtschaftskammer Niedersachsen einen Trockensubstanzgehalt von 28 % nicht unterschreiten.

Bei der **direkten Verfütterung** von rohen Kartoffeln an das Rindvieh müssen die Knollen sauber sowie frei von Keimen und Fäulnis sein. Als Anhaltswerte sind in der Ration 5 bis maximal 10 kg Kartoffeln pro Tier und Tag anzusetzen, wobei ein langsames Anfütern der Tiere erfolgen sollte.

Für den Einsatz in **Biogasanlagen** ist es wichtig, dass die Knollen möglichst sauber und steinfrei sind, damit der Sand- und Steineintrag in den Fermenter gering bleibt. Ein Zerkleinern und Anmaischn der Kartoffeln begünstigt deren vollständige Umsetzung.

