

14.05.2016

KARTOFFELN: Ein spezielles Verfahren macht schalenlose Kartoffeln haltbarer

Frühkartoffeln extra früh

Es gibt Konsumenten, die bereit sind, für die ersten Schweizer Kartoffeln des Jahres mehr zu bezahlen. Dank Verpackungstechnik und Logistik erleben schalenlose Frühkartoffeln im Detailhandel neue Schwung.

DORIS GROSSENBACHER

Sie müssen gehätschelt werden. Die Rede ist von schalenlosen Frühkartoffeln. Daniel Erb aus Schlatt TG baut rund 6,5 Hektaren Frühkartoffeln an. Einen Teil davon gräbt er schalenlos. Diese besonders sensiblen Knollen vermarktet er an verschiedene Abnehmer, die sie unter anderem in der Gastronomie absetzen, wo sie sofort zubereitet werden. Denn ohne Schale sind die Kartoffeln kaum haltbar.

Dieses Problems hat sich die Kartoffelhändlerin Terralog AG angenommen und ein Verfahren entwickelt, mit dem die schalenlosen Frühkartoffeln mindestens drei Tage ohne Qualitätseinbusse haltbar bleiben. Ernst Arn, Geschäftsführer der Terralog, verrät: «Die Kartoffeln werden mit einer Hightech-Folie unter Schutzatmosphäre verpackt.» In dieser 1-kg-Packung werden die «Frühlingkartoffeln» ab nächster Woche in sämtlichen Migros-Filialen



angeboten. Dies, nachdem ein Pilotversuch im letzten Jahr erfolgreich verlaufen ist. Teil des Systems ist auch eine prompte Logistik. Von der Ernte bis zur Auslieferung an die Läden vergehen maximal 24 Stunden.

«Insgesamt kommen unsere Frühlingkartoffeln rund drei bis vier Wochen früher in die Läden als die schalenfeste Ware», erklärt Arn. Trotz der Billigkonkurrenz aus Israel und Ägypten gebe es Kunden, die

bereit seien, für die ersten Schweizer Kartoffeln einen höheren Preis zu bezahlen. Darin enthalten ist auch ein Produzentenpreis, der deutlich über dem regulären Startpreis für Frühkartoffeln liegt. Arn: «Wir vereinbaren mit unseren Produzenten die Preise bilateral, sodass der kleinere Ertrag (rund 15 bis 20 t/ha), der höhere Aufwand fürs Abdecken mit Vlies und das grössere Produktionsrisiko entschädigt werden.»

Auch Fenaco bietet diesen Frühling ihren Kunden erstmals

unter Schutzatmosphäre verpackte extra-frühe Kartoffeln unter der Marke «Les Nouvelles» an. Diese werden bei Landi, Volg, Spar oder Manor verkauft. Bei Coop werden die «Primeurs» im Papiersack angeboten. Plastiksäcke hätten in internen Tests keine längere Haltbarkeit der Kartoffeln gebracht, sagt Coop-Sprecher Ramón Gander. Wie bereits letztes Jahr wird auch heuer Ende Mai eine Gruppe Kartoffelproduzenten in rund 30 Coop-Filialen für ihr Produkt werben. «Ob Papier- oder Plastiksack – ich begrüsse grundsätzlich alle Aktivitäten für einen frühen Start der Schweizer Kartoffelsaison», freut sich

Ruedi Fischer, Präsident der Kartoffelproduzenten.

Der Markt für schalenlose Frühkartoffeln bleibt aber ein Nischenmarkt. «Wir rechnen mit einem Bedarf von rund 7 bis 10 Hektaren», schätzt der Terralog-Chef. Für den Anbau sorgen ausgewählte Produzenten wie Daniel Erb in klimatisch günstigen Lagen und mit leichten Böden, sodass eine Ernte auch kurz nach Regen möglich ist. Denn ist der Verkauf im Detailhandel einmal angelaufen, sollten die Lieferungen kontinuierlich erfolgen. **SEITE 11**