

Knollen verdienen Aufmerksamkeit

Seminar bietet Grundlagenwissen über Sorteneigenschaften und mögliche Qualitätsmängel

VON DAGMAR BEHME

Ein Frische-Seminar widmet sich im Februar der Kartoffel. Statt in Präsenz findet es im mittlerweile vertrauten Online-Format statt. In 90 Minuten kommen alle Fragen zur Kartoffelqualität zur Sprache.

Sehr anschaulich zeigt Dr. Felix Lippert im Webinar vor der Kamera typische Qualitätsbeeinträchtigungen. Der erfahrene Qualitätsmanager nimmt den Kartoffelschäler in die Hand und führt anhand einer schwarzfleckigen Knolle vor, ab wann die dunklen Stippen als Mangel zu bewerten sind. „Wenn die Mängel durch das Schälen so beseitigt werden können, dass kein Mehrabfall entsteht, müssen sie gar nicht berücksichtigt werden. In der Qualitätsgruppe 1 gilt, dass die Beseitigung solcher Schäden maximal zehn Prozent des Gewichts der einzelnen Knolle kosten darf“, erklärt Lippert den 19 Teilnehmern und Teilnehmerinnen des Seminars.

Alle sind vom Fach. Neben einschlägigen Adressen des deutschen Kartoffelgroßhandels finden sich in der Aufzählung auch die Namen wichtiger Lebensmittel Einzelhandelsketten. Ausgerichtet werden die Frische-Semi-



FOTO: IMAGO/JUNIART

Das wichtigste Kontrollwerkzeug ist der Kartoffelschäler.

Dr. Felix Lippert

nare vom Deutschen Fruchthandelsverband (DFHV), der die Interessen von Unternehmen aus allen Handelsbereichen des Obst- und Gemüse-sektors vertritt. Die Seminare vermitteln konzentriert Know-how unter anderem zu den einzelnen Warengruppen. Da Kartoffeln stets in der Obst- und Gemüseabteilung platziert werden,

bietet die DFHV-Bildungsplattform auch dazu spezielle Schulungen an. „Kartoffeln gehören zum Standardsortiment. Sie sind immer da, so wie auch Butter. Aber trotzdem muss man sich um sie kümmern“, verdeutlicht Susanne König, Frische-Seminar-Verantwortliche, in der Online-Schulung die Bedeutung der Präsentation von Kartoffeln im Lebensmittel Einzelhandel.

Zu diesem Kümmern gehört Grundlagenwissen über Sorteneigenschaften und Qualitäten. Die Materie ist komplex, seit im Jahr 2011 die frühere Verordnung über gesetzliche Handelsklassen von

Speisekartoffeln außer Kraft gesetzt worden ist. Seither gelten private Normen. Häufig angewendet werden die Berliner Vereinbarungen, die im Ausschuss der Spitzenverbände der Kartoffelwirtschaft erstellt worden sind. Beteiligt waren unter anderem der Deutsche Kartoffelhandelsverband, der Deutsche Raiffeisenverband und der Deutsche Bauernverband. Die Vereinbarungen regeln Handelsgrundlagen, Qualitätsparameter, Sachverständigentätigkeit und Schiedsgerichtsbarkeit. Alternativ kommt die internationale UNECE-Norm zur Anwendung, etwa bei den Ein-

käufern der Edeka-Gruppe. Denn Kartoffeln – insbesondere Frühkartoffeln – werden zunehmend global gehandelt.

Obwohl Kartoffeln zu den Grundnahrungsmitteln zählen, ist das Sortiment sehr differenziert. „Mittlerweile kann man jeden Gaumen erfreuen“, beschreibt Lippert die Vielfalt im Kartoffelangebot. Außerdem nennt er weitere Vorteile, die Kartoffeln von der sonst eher schnell verderblichen Ware an der Gemüsetheke unterscheiden. So sind die Knollen bei entsprechender Pflege über einen längeren Zeitraum lagerfähig. Außerdem kommt die Kartoffel als unterirdisches Pflanzenorgan kaum mit Pflanzenschutzmitteln in Kontakt, was heutzutage ein wichtiges Argument sein kann. Differenzierter beurteilt der Qualitätsmanager den Aspekt, dass sich Kartoffeln auch gut als regionales Produkt vermarkten lassen. „Die Kartoffel passt nicht immer in den regionalen Anbau“, gibt Lippert zu bedenken. Auch wächst nicht jede angesagte Sorte auf den Standorten der unmittelbaren Umgebung. Schließlich muss auch eine geeignete Infrastruktur für die Lagerung und Gesunderhaltung vorhanden sein. „Die Knolle lebt“, bringt Lippert den Anspruch der Lagerkartoffel auf den Punkt.

„Zuerst kommt der Preis und dann der Rest“

Wünsche von Erzeugern, Händlern und Verbrauchern an die Kartoffel sind nach Beobachtung von Dr. Felix Lippert selten deckungsgleich

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Frischkartoffeln ist seit der Corona-Pandemie gestiegen. Erhöht sich damit auch die Bereitschaft, für spezielle Qualitäten mehr zu zahlen? Antworten gibt ein langjähriger Beobachter der Handelsszene.

agrarzeitung: Die Kartoffel erlebt in der heimischen Küche ein Comeback. Bewirkt das ein Umdenken im Handel?

Dr. Felix Lippert: Nachfragesteigerungen, die auf externe Ereignisse wie die Lockdowns in der Corona-Pandemie zurückgehen, bewirken immer eine Anpassung. Der Artikel wird dann wichtiger im Sortiment und es laufen die entsprechenden Marketingmaschinen an, um im Wettbewerb jeweils den größten Anteil des Anstiegs belegen zu können. Das ist aber ein ganz normaler, marktwirtschaftlicher Vorgang. Ein Umdenken ist das nicht!

Wie beurteilen Sie den zunehmenden Wunsch nach regionale Ware?

Im Kartoffelanbau ist es grundsätzlich leichter als für Obst und Gemüse, die regionale Nachfrage durch regionale Produktion zu befriedigen. Dennoch reichen in der Breite die Mengen, die allein



FOTO: LIPPERT-QM.COM

Zur Person

Die Unternehmensgruppe Dr. Lippert Qualitätsmanagement entstand 2002 als Spin-off der Bonner Agrarfakultät, wo Dr. Felix Lippert zuvor die Abteilung für Nacherntphysiologie und -technologie leitete. Seither bringt er seine Expertise in die Lieferkette mit frischem Obst und Gemüse ein. db

der Lebensmitteleinzelhandel an frischen Kartoffeln benötigt, für eine durchgängig regionale Versorgung nicht aus.

Und dann kommen billige Importe oder überregionale Lieferungen in die Regale?

Der Handel fährt beide Linien für die Konsumenten. Und da verhält es sich meist wie mit den anderen unsichtbaren Attributen wie die Nachhaltigkeit des Anbaus oder noch strengere Anforderungen wie im Bio-Anbau: Zuerst kommt der Preis und dann der Rest.

Jetzt kommt Öko-Ware und neuerdings auch Spezialitäten wie die Low-Carb-Kartoffel. Ändert sich das Sortiment?

Bei der großen Marktbedeutung von frischen Kartoffeln bemüht sich der Handel stets um eine weitere Diversifizierung. Es kann jedoch erwartet werden, dass Spezialsorten – ebenso wie Öko-Kartoffeln – nicht aus Hohertrags-Produktionen hervorgehen können und deswegen eher im höheren Preissegment einzuordnen sein werden. Eine Umwälzung des Sortiments ist also unwahrscheinlich.

Sind die Wünsche von Handel und Konsumenten deckungsgleich?

Die Wünsche der Konsumenten werden in den seltensten Fällen deckungsgleich mit denen des Handels sein können. Konsumenten stellen meist viel zu hohe Ansprüche, für die sie später nicht bezahlen wollen. So gerät der Handel unter Preisdruck, der

auch keine Motivation für die Produzenten zulässt, wesentlich höhere Mengen als bisher nach den angesagten gesellschaftlichen Wünschen zu erzeugen. Forderungen der Verbraucher wie ‚keine Pestizide‘, ‚nur regional‘ oder ‚umweltschonend‘ bleiben oft Lippenbekenntnisse.

Erzeuger weisen auf höhere Produktionskosten hin, sei es durch teure Energie oder fehlende Pflanzenschutzmittel. Kommt das im Handel an?

Der Handel bleibt ungeachtet dieser Einflussfaktoren bislang bei seiner Bewertung, dass Kartoffeln

ein Preiseinstiegs-Grundnahrungsmittel sind.

Kann die Vermarktungskette weiter optimiert werden?

Die Wertschöpfungskette von Kartoffeln befindet sich auf einem vergleichsweise guten Branchenstandard, da sich vieles automatisieren und standardisieren lässt. Auch sind die Produktionsstrukturen gut aufeinander eingestellt. Dazu tragen insbesondere funktionierende Erzeugerorganisationen und Packbetriebe bei.

INTERVIEW: DAGMAR BEHME

Sencrop Das Wetter in Verbindung mit Ihren Kulturen

Die ideale App für die tägliche Kontrolle Ihrer Bestände



Wetterüberwachung



Krankheiten und Schädlinge



Bewässerungsmanagement

Jetzt loslegen!





+49 800 724 31 08

