



## Schaffhausen versorgt sich zu 100 Prozent mit eigenen Kartoffeln

**Kartoffelbau / An der Kartoffeltagung diskutierten die Produzenten über die aktuell schwierige Situation im Anbau und auf dem Markt.**

SCHAFFHAUSEN ■ Herr und Frau Schaffhauser verspeisen pro Kopf und Jahr rund 46,1 kg Kartoffeln. Sei dies in Form von Speisekartoffeln oder veredelt als Pommes, Chips, Kartoffelstock, Rösti, Krokettchen und so weiter. Daraus ergibt sich eine Konsummenge von 3600 t. Bei einem mittleren Ertrag der letztjährigen Ernte von 400 kg pro Acre würden 90 bis 100 ha ausreichen, um diesen Bedarf zu decken. Die Anbaufläche im Kanton liegt aktuell aber beim Doppelten, so dass der Kanton bei den Kartoffeln Selbstversorger ist.

Die Hauptanbauregionen befinden sich im unteren und oberen Kantonsteil, im Raum Thayngen und Dörflingen sowie in Teilen des Klettgaus. Dabei erlebte der Schaffhauser Kartoffelbau seit 1985 einen beachtlichen Aderlass. Entsprechend dem nationalen Trend halbierte sich die Anbaufläche auf aktuell 198 Hektaren. Der Kanton bewirtschaftet damit rund 1,8 Prozent der gesamtschweizerischen Kartoffelanbaufläche.

### Schweiz produziert im obersten Spitzenfeld

«Die Kartoffelerträge schwanken von Jahr zu Jahr sehr stark», hielt Peter Felder von der GVS am Schaffhauser Kartoffeltag fest. 2012 mussten 22 Prozent der Gesamternte oder rund 70 000 t der Verfütterung zugeführt werden. 185 800 t (53%) wurden als Speisekartoffeln abgesetzt und weitere 163 800 t (47%) der Veredelung zugeführt.

Besorgt zeigte sich Felder über den landesweiten Rückgang der Produzenten. Rund 400 sind in den letzten Jahren jeweils angestiegen.

Bei der Kartoffelproduktion sei die Schweiz im obersten Spitzenfeld anzutreffen, betonte Felder mit Blick auf die Erträge. Im Referenzjahr 2011 lag die Schweiz mit 465 kg knapp vor Deutschland mit 460 kg und Holland mit 459 kg. Weltweit ist China der grösste Kartoffelproduzent und kann pro Einwohner 56 kg ernten, während dies in der Schweiz 52 kg sind. Der grösste Produzent pro Kopf sind die Niederlande mit über 400 kg. Zugleich gehören sie auch zu den grössten Exporteuren von Kartoffeln. «Ägypten liegt bei 41 kg, wobei hier zu erwähnen ist, dass auch die Schweiz aus dem Land am Nil beachtliche Importe tätigt», so Felder.

### Zu wenig Kartoffeln für den Inlandmarkt

Daniel Item von der GVS sagte in einem Rückblick auf das letzte Jahr: «Wir durften 2012 eher durchschnittliche Erträge mit guter Qualität verzeichnen.» Zudem war der Anteil von den Raclettekartoffeln eher klein. Aufgrund der landesweiten Probegrabungen erwartet die gesamte Kartoffelbranche für diesen Herbst eine eher kleine Ernte. Der nasskalte Frühling verzögerte und erschwerte das Pflanzen, und danach sorgte die Hitze im Juli und August für eher ungünstige Bedingungen wäh-

rend der Vegetationszeit. Denn die Kartoffeln lieben Temperaturen über 30 °C nicht. So werden diesen Herbst kaum genügend Kartoffeln erwartet, um den Inlandbedarf abzudecken.

«Grundsätzlich sollen nur schalenfeste Kartoffeln geerntet werden», fuhr Item fort. Doch vielerorts sorgt die Trockenheit mit der damit verbundenen Erdschollenbildung dafür, dass nur eingeschränkt oder gar nicht geerntet werden kann.

Die sich abzeichnende kleinere Ernte hat dazu geführt, dass die Produzentenpreise für die Ernte 2013 innerhalb des Preisbands je nach Sorte rund 5 bis 10 Prozent angehoben werden. «Zugleich werden die Übernahmebedingungen hinsichtlich Grösse marginal etwas gelockert», teilte Item den Produzenten mit. Da sich bereits deutliche Zusatzimporte zur nötigen Marktversorgung abzeichnen – die Branche spricht von über 100 000 t – hätten die Produzenten hinsichtlich Preis und Qualitätsanforderungen mehr erwartet, fügte ein enttäuschter Kartoffelbauer bei. Auch in diesem Jahr kann wiederum ein beachtlicher Anteil im Kanton selber eingelagert werden. Die übrige Ware verlässt den Kanton je nach Verwendungszweck beispielsweise nach Frauenfeld oder Marthalen.

### Schlechtere Qualität bei Importware

«Die Keimhemmung bei den Kartoffeln ist eine grosse He-



Schweizer Agrarmedien GmbH  
8408 Winterthur  
052/ 222 77 27  
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 8'354  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.3  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 10  
Fläche: 51'586 mm<sup>2</sup>

ausforderung», stellte Andreas Rüschi vom Strickhof im anschliessenden Fachreferat fest. Dieses Phänomen besteht nicht nur bei der Lagerung, sondern kann auch bereits im Boden zum Problem werden. Rüschi erklärte: «Steigen die Bodentemperaturen in den Dämmen über 25 °C an, kann dies dazu führen, dass die Kartoffeln bereits wieder mit dem Keimen und mit neuer Knollenbildung beginnen.» Dies führe zu einer Schwächung der Knolle, so dass die Qualitätsansprüche betreffend der geforderten Stärke nicht mehr erfüllt werden könnten.

Hinsichtlich der Produktionsformen stünde man immer wieder im Zielkonflikt, indem an die inländische Produktion hohe Ansprüche bezüglich Biodiversität und Ökologie gestellt würden. Diese Anforderungen müssen die Importware jedoch nicht erfüllen. Dabei geht im globalen Kartoffelhandel einiges ab. Insbesondere die Niederlande exportieren beachtliche Mengen, vor allem Saatgut, in die ganze Welt und auch immer wieder in die Schweiz. «Holländische Saatkartoffeln werden in speziellen Containern beispielsweise nach Südamerika verschifft. Bereits

auf den Schiffen wird dabei der Keimungsprozess eingeleitet, damit die Knollen sofort nach dem Entladen vorgekeimt gepflanzt werden können», sagte Rüschi.

Die Produzenten beschäftigte auch der Umstand, dass immer mehr gewaschene und polierte Speisekartoffeln im Detailhandel angeboten werden. «Dabei wäre es für die Kartoffeln hinsichtlich Qualität und Lagerfähigkeit deutlich besser, wenn sie ungewaschen zum Konsumenten gelangen würden», meinte etwa der Thaynger Kurt Müller. *Roland Müller*



Die Schaffhauser Kartoffelproduzenten setzen auch auf eine grosse Sortenauswahl, um dem Markt gerecht zu werden. *(Bild Roland Müller)*