

DIE KARTOFFEL – EIN REGIONALES PRODUKT FÜR JEDEN GAUMEN

Bevor die Kartoffeln in die Verkaufsregale gelangen, durchlaufen sie einen möglichst kurzen Aufbereitungsprozess und werden nach festgelegten Vorgaben sortiert. Entsprechen die Knollen nicht der gewünschten Grösse oder Qualität, werden sie ans Vieh verfüttert.

Text und Bilder: Jean-Pierre Burri



Die abgepackten Kartoffeln werden in Kisten auf Paletten gestellt.

Die Kartoffelernte ist in vollem Gange und die Landwirte liefern verschiedene Speisekartoffeln in auf Anhängern geladenen Paloxen an die Kartoffelzentrale von Bercher im Waadtland, wo sie aufbereitet werden. Emilian Piot, Leiter des 2010 erbauten Leistungszentrums Bercher, hat LANDI Contact durch die Anlagen geführt.

Warenannahme und Lagerung

Jede Anlieferung wird anhand einer Stichprobe von mehreren Dutzend Kilogramm kontrolliert. Danach wird sie mit einer Etikette versehen, auf welcher der Name des Produzenten, die Sorte und weitere Informationen zur Identifizierung des Postens aufgeführt sind. Das Kontrollverfahren

ist zum Teil vom Kartoffeltyp abhängig. Danach durchläuft die Probe die Kalibrierung, bei der die vermarktbare Menge sowie die zu grossen und zu kleinen Knollen bestimmt werden. Weiter werden der Erdanteil und der Stärkegehalt ermittelt. «In diesem Jahr weisen die Kartoffeln eine gute Qualität auf. Der Ertrag liegt hinge-



450 000 t

schweizweit geerntete Kartoffelmenge pro Jahr

gen etwas unter dem Vorjahresniveau. Bei den eingegangenen Posten sind durchschnittlich bei rund zwölf Prozent Mängel zu erwarten. Knollen, welche die Vermarktungskriterien nicht erfüllen, werden entweder vom Produzenten selber oder von einem anderen Bauern zurückgenommen, um sie ans Vieh zu verfüttern. Somit werden auch diese Kartoffeln verwertet und gehen nicht verloren», erklärt Emilien Piot.

Die Zentrale verfügt über mehrere Hallen, in denen 6500 Tonnen Ware in Paloxen gelagert werden können. Die Lagertemperatur für die Kartoffelknollen beträgt vier Grad. «Mit einem konstanten Ethylengehalt in der Luft der Lagerhalle ist die Haltbarkeit der Knollen ohne chemische Hilfsmittel gewährleistet. Anschliessend werden sie einige Tage bei einer Temperatur von zehn Grad erwärmt, wodurch Stosspuren bei der Kalibrierung verhindert werden können», ergänzt Emilien Piot.

Waschen und sortieren

Über grosse Siebe werden die zu grossen oder zu kleinen Kartoffeln aussor-

tiert. Danach gelangen die kalibrierten Kartoffeln zur Reinigung in zwei parallel geführte Waschstrassen. Auf einem schaumstoffbeschichteten Rollensystem werden die Knollen getrocknet und anschliessend verlesen. Vier Personen kontrollieren die Ware auf dem Fliessband und entfernen die mangelhaften Knollen. «Bei den an uns gelieferten Posten beträgt der Erdanteil etwa zwei Prozent. Das Washwasser wird vor Ort aufbereitet und gereinigt, um es wieder in den Washkreislauf zurückzuführen. Einzig für die letzte Spülung am Ende des Waschvorgangs wird Wasser aus dem Netz verwendet. Knapp 20 Prozent der Kartoffeln werden vor dem Abpacken lediglich gebürstet und nicht gewaschen», ergänzt Emilien Piot.

Die Kartoffeln können nach dem Waschen höchstens zwei Tage in 800 kg Paloxen in einem vollautomatisierten Zwischenlager aufbewahrt werden. Je nach Auftrag gelangen die Kartoffeln direkt zu den verschiedenen Verpackungsstrassen. Die Säcke werden von Hand in die Kiste auf den Paletten gelegt und an die Läden ausgeliefert.

Nachhaltige Entwicklung

In der Zentrale von Bercher ist die nachhaltige Entwicklung ebenfalls ein zentrales Thema. «Geplant ist die Montage einer Photovoltaikanlage auf unseren Gebäudedächern. Das Projekt soll 2020 umgesetzt werden. Somit kann der von unserer Zentrale benötigte Strom mit dieser Anlage produziert werden», erläutert Emilien Piot. Die Umstellung auf LED-Beleuchtung ist auf Kurs. Zudem ist geplant, die Dichtungen an den Türen zu verbessern. Diese kontinuierlichen Anpassungen erhöhen die Effizienz bei gleichzeitigem Senken des Energieverbrauchs und bilden Teil eines Massnahmenpakets zugunsten einer nachhaltigen Entwicklung.



Dank der mit dem Namen des Produzenten oder der Postennummer versehenen Etikette ist eine gute Rückverfolgbarkeit des abgepackten Produkts gewährleistet.

Produzentenverband

Die Frühkartoffeln, die zu Beginn der Saison am Standort Bercher aufbereitet werden, stammen aus der Region La Côte. «Je weiter die Saison fortschreitet, desto mehr stammen die angelieferten Kartoffeln aus nähergelegenen Anbaugebieten. 90 Prozent der an uns gelieferten Knollen werden in einem Umkreis von 20 Kilometern angebaut», erklärt Emilien Piot.

Die Zentrale von Bercher in Zahlen

Fläche der Zentrale: 5000 m²

Anzahl Beschäftigte: 20

**Anzahl Kartoffelproduzenten/
-lieferanten:** 65

Kartoffeln in der Schweiz

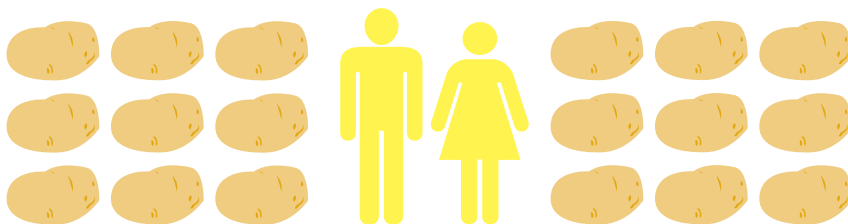
Anlieferung pro Jahr: 10 000 t

Aufbereitet pro Tag: 40 t (6 T./7)

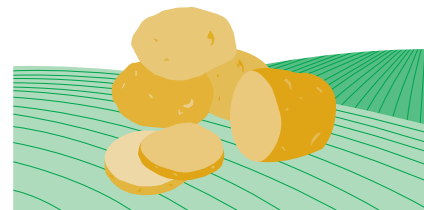
Lagervolumen

Lagerung: 6500 t

Verpackungsfertig: 250 t



**KARTOFFELVERBRAUCH
PRO KOPF UND JAHR: 45 kg**



Anbaufläche Schweiz:
11 000 ha

Die Produktion der Sorten Amandine, Celtiane und Gwenne erfolgt im Auftrag von Appnal (Verband der Erzeuger von Frühkartoffeln der Genferseeregion). Dieser Verband, in dem nahezu 200 Produzenten zusammengeschlossen sind, vertritt gemäss eigenen Angaben die Philosophie, «das von den Mitgliedern erwirtschaftete Produkt mit Blick auf eine nachhaltige und naturnahe Landwirtschaft angemessen anzuerkennen und zu honorieren». Die Sorte Amandine, die sich durch die längliche Form, eine sehr

dünne Schale und feinkörnige Struktur auszeichnet, wurde 1999 lanciert. fenaco und Steffen Ris kümmern sich um die Verpackung für diese Kartoffeln, während die Detailhändler Migros und Coop den Hauptvertrieb übernehmen.

Produzenten bei der Anlieferung
Beim Besuch von LANDI Contact in Bercher war Yannick Marendaz gerade damit beschäftigt, mehrere Paloxen mit Amandine- und Celtiane-Kartoffeln anzuliefern. Mit einer Flä-

che von nahezu 18 Hektaren ist der Kartoffelanbau für seinen Betrieb, den er in Gemeinschaft mit seinem Vater führt, ein wichtiger Produktionszweig. Zur Optimierung des Anbaus werden die Knollen in einen gelockerten Boden gepflanzt. Yannick und sein Vater kontrollieren ihre Felder sorgfältig und halten sich an die Vorschriften, welche die Grössen dieser Kartoffelsorten festlegen. Für die Ernte ziehen die Betriebsleiter in Erwägung, einen leistungsstärkeren Roder anzuschaffen. ■



Nach dem Kalibrieren und Waschen werden die Kartoffeln auf dem Rollensortierer kontrolliert.



Anzahl Schweizer Produzenten:
4500