MEDIENSPIEGEL
04.09.2018

swisspatat
Belpstrasse 26
Postfach
3001 Bern

Lieferschein-Nr.: 11013527
Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.5

Ausschnitte: 29
Folgeseiten: 21
Total Seitenzahl: 50

04.09.2018	schweizerbauer.ch	Kartoffelernte historisch klein	01
03.09.2018	20 Minuten Bern	891 Gramm - die schwerste Kartoffel der Schweiz?	03
03.09.2018	Azione	L'esperto delle patate	04
03.09.2018	Migros-Magazin Gesamt	Der Kartoffelexperte	07
03.09.2018	Migros-Magazine Gesamt	L'expertès patates	10
03.09.2018	schweizerbauer.ch	Preis für Kartoffeln gestiegen	12
01.09.2018	bauernzeitung.ch	Kartoffelbranche Nordwesteuropas im "Krisenmodus"	14
01.09.2018	Bioterra	IN HOLZHURDEN LAGERN	16
01.09.2018	Landfreund	Wettrüsten der Hofläden - es lohnt sich!	17
01.09.2018	Le Franc-Montagnard	La patate, vedette de la Semaine du goût	19
01.09.2018	Migusto / deutsche Ausgabe	HAPPY BIRTHDAY	21
01.09.2018	Migusto / édition française	HAPPY BIRTHDAY	22
01.09.2018	Migusto / edizione italiana	BUON COMPLEANNO	23
01.09.2018	Schweizer Bauer	«Preis wurde korrekt gebildet»	24
01.09.2018	Schweizer Bauer	Kartoffelpreise	26

@	31.08.2018	agirinfo.com Malgré la phase de chaleur extrême, swisspatat annonce une récolte «normale».	27
	31.08.2018	Agri Vingt ans de pommes de terre nouvelles	28
@	31.08.2018	agriculture.ch Récole 2018 de pommes de terre	31
	31.08.2018	BauernZeitung / Nordwestschweiz, Bern+Freiburg Fast 30001 mehr übernommen	32
	31.08.2018	BauernZeitung / Ostschweiz-Zürich Sie fressen sich durch die Kartoffeln	34
@	31.08.2018	bauernzeitung.ch Trotz Hitze wird normale Kartoffelernte erwartet	35
@	31.08.2018	landwirtschaft.ch Trotz Hitze wird normale Kartoffelernte erwartet	37
@	31.08.2018	lid.ch Trotz Hitze wird normale Kartoffelernte erwartet	38
	30.08.2018	La Côte La pomme de terre Amandine fête ses 20 ans	40
	30.08.2018	Le Républicain Nouvelle halle de stockage de pommes de terre	44
	29.08.2018	Schweizer Bauer Nicht alle Kartoffeln landen in der Krippe	45
	29.08.2018	Schweizer Bauer Die mageren Jahre sind vorbei	46
@	29.08.2018	shn.ch Auf Facebook in zwei Tagen zwei Tonnen Kartoffeln verkauft	47
	29.08.2018	Südostschweiz / Ausgabe Gaster & See Bild des Tages: Oberholzers auf Rekordkurs	50

Datum: 04.09.2018

Schweizer Bauer

Schweizer Bauer
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 100'000
Page Visits: 381'749

Web Ansicht

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70773898
Ausschnitt Seite: 1/2

Kartoffelernte historisch klein

1 / 1

Die Kartoffelbranche befindet sich nach Einschätzung des Experten Buffen in diesem Jahr im „Krisenmodus“,

(Bildquelle: lid)

Die Kartoffelbranche Nordwesteuropas befindet sich nach Einschätzung des Geschäftsführers der Firma Wilhelm Weuthen, Ferdinand Buffen, als Folge der extremen Dürre in diesem Jahr im „Krisenmodus“. Neben schwachen Erträgen bereitet auch Durchwuchs grosse Sorgen.

Wie der Marktexperte am vergangenen Donnerstag auf dem „Weuthen Kartoffeltag 2018“ in Schwalmtal-Waldniel ausführte, dürfte die Kartoffelernte 2 018 „historisch klein“ ausfallen.

Wettbewerb um Kartoffeln

Das Kartoffelaufkommen für Deutschland veranschlagte er auf voraussichtlich 8,25 Mio. t bis 8,75 Mio. t. Damit würde der mehrjährige Durchschnitt um rund 2 Mio. t verfehlt. Für Deutschland, Frankreich, Grossbritannien, die Niederlande und Belgien prognostizierte Buffen eine Gesamternte von 20 Mio. t bis 22 Mio. t. Das wären 6 Mio. t bis 7 Mio. t weniger als das mehrjährige Mittel.

Neben den schwachen Erträgen bereite der Durchwuchs überall grosse Sorgen, berichtete der Marktexperte. Laut Buffen bereiten die hohen Rohstoffpreise, die mangelnde Verfügbarkeit von Kartoffeln und deutlich kürzere Pommes frites den Fabriken mit Blick auf die Belieferung ihrer internationalen Kundschaft derzeit grosse Sorgen. Auch die Abpacker und der Detailhandel stünden in den kommenden Monaten vor einer grossen Herausforderung

und müssten sich dem „knallharten Wettbewerb“ um Rohstoff mit den Fabriken stellen.

Regale mitunter leer

In den vergangenen Wochen seien Regale mit Chips und Püree sowie Tiefkühltruhen mit Pommes frites mitunter leer gewesen, berichtete Buffen. Dies sei ein deutliches Signal, vor welcher Aufgabe die europäische Kartoffelwirtschaft stehe. Nun werde es einen Wettbewerb aller Verwertungsrichtungen um die wenige, verfügbare freie Rohstoffmenge geben. Nach Einschätzung des Weuthen-Geschäftsführers dürften Verarbeitungskartoffeln deshalb knapp und teuer bleiben.

Bis Ende Oktober sei mit Preisen zwischen 25,00 Euro/t (28.10 Fr.) und 29,00 Euro/dt (32.70 Fr.) zu rechnen. In der Lagerperiode seien die aktuellen Terminmarktnotierungen von mehr als 30,00 Euro/dt (33.80 Fr.) Verarbeitungskartoffeln eher die Untergrenze für die Kassapreise. Darüber hinaus dürften hohe Verkaufspreise und weiter schrumpfende Verpackungsgrössen für einen schwächeren Absatz im Speisemarkt sorgen.

Chips bald teurer?

Zuvor hatte auch schon der Bundesverband der Deutschen Süsswarenindustrie (BDSI) Alarm geschlagen und aufgrund zu erwartender Ernteausfälle von 30% Preissteigerungen bei den Kartoffelerzeugnissen nicht ausgeschlossen. Für die Produktion einer Tüte Kartoffelchips seien zudem mehr Kartoffeln erforderlich als in Jahren mit einer durchschnittlichen Ernte. Dagegen gebe es keine Absicherung, erklärte der BDSI. Das exakte Ausmass der Beeinträchtigungen sei jedoch erst klar, wenn die Ernte im Herbst abgeschlossen sei.

Sicher ist dem Süsswarenverband zufolge aber schon jetzt, dass die Hersteller bei einer knappen Ernte unter Druck geraten. Der derzeitigen Situation auf dem Kartoffelmarkt müssten sich alle Hersteller von Kartoffel-Snackprodukten stellen. „Stark steigende Rohstoffpreise könnten zu Preissteigerungen führen, die tendenziell an den Kunden weitergegeben werden könnten. Das entscheidet jedoch allein der Wettbewerb“, so der Sprecher der BDSI-Fachsparte Knabberartikel, Carsten Bernoth. Hinzu komme, dass in anderen EU-Ländern die Erntesituation ähnlich oder schwieriger sei.

An der European Energy Exchange (EEX) hat sich der dort gehandelte Kontrakt für Veredlungskartoffeln mit Fälligkeit im April 2019 seit seinem Zwischentief in der zweiten Juniwoche um insgesamt mehr als 120 % verteuert. Zum Ausklang voriger Woche wurden an der Börse in Leipzig für diesen Future 31,40 Euro/dt (35.40 Fr.) gezahlt.

Datum: 03.09.2018

Bern

20 Minuten Bern
3001 Bern
031/ 384 10 20
www.20min.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 99'258
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Seite: 4
Fläche: 9'082 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70754901
Ausschnitt Seite: 1/1

891 Gramm – die schwerste Kartoffel der Schweiz?

DÜDINGEN. «Ich konnte es kaum glauben, als ich die Kartoffel in den Händen hielt», erzählt Landwirt Yanic Vonlanthen aus dem freiburgischen Düdingen. «Eine Durchschnittskartoffel wiegt etwa 100 bis 200 Gramm, meine wog ganze 891 Gramm», freut sich der Kartoffelbauer. «In den letzten Monaten regnete es sehr wenig, und wir hatten eine kleinere Ernte.» So sei die ausgegrabene Riesenkartoffel umso erstaunlicher. BHO

Datum: 03.09.2018

Azione

Azione
6901 Lugano
091/ 922 77 40
www.azione.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 101'766
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 40
Fläche: 242'120 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70767701
Ausschnitt Seite: 1/3

M-Industria

Farm Chips è nata così

La Bischofszell Alimentari SA, abbreviato in «Bina», **è stata fondata 110 anni fa**. Inizialmente venivano venduti solo frutta secca e prodotti essiccati.

Dal 1945 l'impresa è diventata parte dell'industria Migros.

Oggi la Bina è uno tra i principali produttori di prodotti Convenience, prodotti a base di frutta, pasti precotti e bibite, sia per il commercio al dettaglio, sia per l'industria, i rivenditori all'ingrosso e l'esportazione.

L'azienda produce complessivamente **più di 1000 diversi prodotti**.

Dal 1966 fanno parte dell'assortimento anche le patatine chips. La Bina ne produce più di 30 tipi diversi tra cui le Farm Chips alle erbe svizzere.

Una patata su tre in Svizzera viene lavorata da Bina.

Ogni anno 15 milioni di pacchetti di patatine lasciano lo stabilimento di produzione di Bischofszell.

Datum: 03.09.2018

Azione

Azione
6901 Lugano
091/ 922 77 40
www.azione.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 101'766
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 40
Fläche: 242'120 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70767701
Ausschnitt Seite: 2/3

In un primo momento le patate possono sembrare tutte uguali, ma Olivier Käser (47) sa che non è così. Il capo del dipartimento di coltivazione della Bischofszell Alimentari SA è molto esigente quando si tratta della scelta del tubero per la produzione delle Farm Chips: «Generalmente per produrre delle chips croccanti è necessario che la patata abbia un alto contenuto di amido. Inoltre le patate devono avere dimensioni e forme regolari», spiega Käser.

La produzione delle Farm Chips, per cui vengono usate esclusivamente patate svizzere, pone alcune difficoltà in più rispetto alle altre. Infatti esse devono essere tagliate più spesse e ancora con la buccia. «In questa produzione la patata come materia prima è ancora più importante» dice Käser, che ha studiato Agronomia al politecnico di Zurigo. L'alto contenuto di amido rende queste patate molto soggette alla rottura. «Il lavoro dei contadini deve essere molto preciso e scrupoloso». Per questo motivo l'esperto di patate visita i campi in prima persona un paio di volte ogni stagione.

«Generalmente, quando ci sono dei problemi: in questo modo possiamo valutare insieme cosa è possibile fare». Spesso ci occupiamo di temi come la gestione delle erbe infestanti, il mantenimento delle sostanze nutritive, l'invasione di parassiti, le condizione del suolo o il rifornimento idrico. «A volte alcune patate non possono essere utilizzate per la produzione di chips ma vengono impiegate in altri modi».

Particolarmente adatte a diventare delle patatine chips sono per esempio la Lady Claire, Lady Rosetta e la Pirol. «Queste patate sono più sensibili rispetto alle varietà più comuni e hanno bisogno di molte cure». afferma Käser. L'oscillazione delle temperature, la scarsità d'acqua o la grandine possono diventare un problema.

«Bina usa solo le patate migliori per produrre le Farm Chips». E per questo sono presi in considerazione in misura maggiore i coltivatori che hanno i migliori risultati. Ogni anno la Bina trasforma circa 12'000 tonnellate di patate in patatine chips. E come afferma Käser strizzando l'occhio, molte di queste vanno a finire in casa sua e in quelle della sua famiglia: «Mettiamola così: se smettessimo noi di mangiare patatine, Migros sarebbe la prima ad accorgersene, dal punto di vista dello smercio!».

Datum: 03.09.2018

Azione

Azione
6901 Lugano
091/ 922 77 40
www.azione.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 101'766
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 40
Fläche: 242'120 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70767701
Ausschnitt Seite: 3/3

Star del mese

La Chips diversa dalle altre

Per la produzione delle Farm Chips vengono utilizzate solo le migliori patate svizzere. Rispetto alle chips tradizionali sono tagliate più spesse e con la buccia. Le Farm Chips alle erbe svizzere vengono aromatizzate, tra le altre cose, con il timo limone.

Croccante varietà

L'assortimento di Farm Chips è composto da cinque diverse versioni, disponibili per tutto l'anno. Inoltre saranno disponibili anche delle Limited Edition con degli aromi particolari. Anche dei sapori stagionali come l'aglio orsino arricchiranno temporaneamente l'assortimento.

Concorso

Domanda:
Tra le altre cose, con cosa vengono aromatizzate le Farm Chips alle erbe aromatiche svizzere?

Rispondete ala domanda e vincete una carta regalo Migros. Verranno sorteggiate carte regalo del valore complessivo di 500 franchi.

Per partecipare:
www.noifirmiamo-noigarantiamo.ch

Datum: 03.09.2018

Gesamt

Migros-Magazin Gesamt
8031 Zürich
058/ 577 12 12
www.migrosmagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'554'258
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 66
Fläche: 120'145 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70755806
Ausschnitt Seite: 1/3

Von uns. Von hier.

Der Kartoffelexperte

Olivier Käser beschafft bei der Bischofszell Nahrungsmittel AG die Kartoffeln für sämtliche Produkte. Besonders hoch sind seine Ansprüche für die Herstellung von Chips – am allerhöchsten für die Farm Chips.

Text: Rolf Kaminski Bilder: Daniel Kellenberger

Auch sie mögen die Farm Chips: Olivier Käser (links) auf Feldbesichtigung bei Ruedi Altwegg.

So eine Kartoffel mag auf den ersten Blick recht unscheinbar wirken, doch Olivier Käser (47) weiss: Kartoffeln sind nicht gleich Kartoffeln. Besonders heikel ist der Fachgebietsleiter Anbau bei der Bischofszell Nahrungsmittel AG (Bina), wenn es um die Auswahl der Knollen für die Herstellung der Farm Chips geht. «Generell braucht es für knackige Chips einen hohen Stärkegehalt. Zudem sollten die Kartoffeln eine möglichst gleichmässige Form und Grösse haben», erklärt Käser.

Regelmässige Feldbesichtigungen

Bei den Farm Chips, für die ausschliesslich Schweizer Kartoffeln verwendet werden, kommt erschwerend hinzu, dass sie mit Schale hergestellt und dicker geschnitten werden. «Sie stellen die höchsten Anforderungen an den Rohstoff Kartoffel», sagt Käser, der an der ETH Zürich Landwirtschaft studiert hat. «Der hohe Stärkegehalt macht diese Kartoffeln nämlich anfälliger für Verletzungen. Das verlangt von den Bauern ein besonders sorgfältiges Arbeiten.»

Der Kartoffelexperte geht deshalb auf Wunsch auch ein paar Mal pro Saison zur Feldbesichtigung. «In der Regel nur wenn es Probleme gibt. Dann schauen wir gemeinsam, was wir tun können.» Dabei geht es um Themen wie Unkrautbesatz, Nährstoffversorgung, Schädlingsdruck, Bodenzustand oder Wasserversorgung. «Manchmal können solche Kartoffeln zwar nicht für Chips, aber dafür für andere Produkte verwendet werden.»

Besonders geeignet für Chips sind zum Beispiel die Sorten Lady Claire, Lady Rosetta und Pirol. «Sie sind sensibler und stressanfälliger als gewöhnliche Sorten und müssen besonders intensiv gepflegt werden», sagt Käser. Generell sollten Kartoffeln möglichst gleichmässig wachsen können. Starke Temperaturschwankungen, Wassermangel oder Hagel können deshalb schnell zum Problem werden.

12 000 Tonnen Kartoffeln pro Jahr

«Am Ende nutzt die Bina nur die besten Kartoffellieferungen für Farm Chips.» Und meistens seien es die gleichen erfolgreichen Kartoffelbauern, die dabei berücksichtigt werden. Pro Jahr verarbeitet die Bina rund 12 000 Tonnen Kartoffeln zu Chips.

Und nicht wenige davon landen in den Mägen von Olivier Käser und seiner Familie, wie er augenzwinkernd zugibt: «Sagen wir es so: Würden wir aufhören, Chips zu essen, würde die Migros das beim Absatz spüren!» MM

Datum: 03.09.2018

Gesamt

Migros-Magazin Gesamt
8031 Zürich
058/ 577 12 12
www.migrosmagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'554'258
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 66
Fläche: 120'145 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70755806
Ausschnitt Seite: 3/3

Hier entstehen die Farm Chips

Vor bald 110 Jahren wurde die Bischofszell Nahrungsmittel AG, kurz Bina, gegründet. Anfangs wurden ausschliesslich Dörrfrüchte und Trockenprodukte hergestellt.

Seit 1945 ist das Unternehmen Teil der Migros-Industrie.

Heute gehört die Bina zu den führenden Herstellern von Convenience- und Fruchtprodukten sowie Fertiggerichten und Getränken für Einzelhandel, Industrie, Grossverbraucher und den Export.

Mehr als 1000 verschiedene Produkte werden im Betrieb insgesamt hergestellt.

Seit 1966 gehören auch Chips zum Sortiment. Mittlerweile produziert die Bina über 30 Sorten davon, unter anderem auch die Farm Chips Schweizer Kräuter.

Jede dritte Kartoffel in der Schweiz landet zur Verarbeitung bei der Bina.

15 Millionen Chipstüten verlassen jährlich die Produktionsstätte in Bischofszell.

Star des Monats

Die etwas anderen Chips

Für die Farm Chips werden nur die besten Schweizer Kartoffeln verwendet. Im Vergleich zu herkömmlichen Chips sind sie zudem dicker geschnitten und werden ungeschält verarbeitet. Die Farm Chips Schweizer Kräuter werden unter anderem mit Schweizer Zitronenthymian gewürzt.

Knusprige Vielfalt
Das Farm-Chips-Sortiment umfasst fünf Sorten, die ganzjährig erhältlich sind. Dazu gesellen sich Limited Editions mit spezielleren Aromen. Auch saisonale Geschmacksrichtungen wie Bärlauch ergänzen temporär das Sortiment.

Gewinnspiel

Wettbewerbsfrage:
Womit sind die Farm Chips Schweizer Kräuter unter anderem gewürzt?

Beantworten Sie die Frage und gewinnen Sie eine Migros-Geschenkkarte. Es werden Karten im Gesamtwert von 500 Franken verlost.
Teilnahme:
vonunsvonhier.ch

Farm Chips
Schweizer Kräuter, 150 g
Fr. 2.80

Datum: 03.09.2018

Gesamt

Migros-Magazine Gesamt
8031 Zurich
058/ 577 12 12
https://www.migrosmagazine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 503'577
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 42
Fläche: 141'002 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70756849
Ausschnitt Seite: 1/2

Élaboré chez nous.

L'expert ès patates

Olivier Käser est responsable de l'achat des pommes de terre qui entrent dans la composition de tous les produits de Bischofszell Produits alimentaires SA. Les exigences de fabrication des chips sont très élevées, notamment en ce qui concerne les **Farm Chips.**

Texte: Rolf Kamindl **Photos:** Daniel Kellenberger

Olivier Käser (à gauche), lui-même amateur de Farm Chips, dans le champ de Ruedi Altwegg.

Même si les différences peuvent sembler insignifiantes au premier abord, Olivier Käser, 47 ans, sait qu'aucune pomme de terre ne ressemble à une autre. Le choix devient même très délicat pour le responsable des cultures de Bischofszell Produits alimentaires SA (Bina) lorsqu'il faut sélectionner les tubercules entrant dans la composition des Farm Chips. «Pour obtenir des chips croquantes, il faut que leur teneur en amidon soit élevée. Leur taille et leur forme doivent aussi être les plus homogènes possible», explique Olivier Käser.

Visites régulières dans les champs

Les pommes de terre utilisées pour fabriquer les Farm Chips doivent être suisses et sont utilisées avec la peau et coupées plus épais que la normale, ce qui complique la donne: «Ces chips sont les plus exigeantes au niveau du choix de la matière première», confie Olivier Käser, qui a étudié l'agriculture à l'EPFZ. Leur teneur élevée en amidon les rend en effet plus vulnérables aux éraflures. «Les paysans doivent donc les traiter avec beaucoup de soin.»

Notre expert ès pommes de terre se rend plusieurs fois par saison dans les champs: «Nous le faisons en général quand il y a des problèmes. Nous regardons alors ensemble ce que l'on peut faire.» Les mesures à prendre peuvent concerner la lutte contre les mauvaises herbes, l'apport de substances nutritives, la pression des nuisibles, l'état des sols ou encore l'approvisionnement en eau. «Parfois les pommes de terre qui ne conviennent pas pour les chips peuvent être utilisées pour d'autres produits.»

Parmi les variétés qui se prêtent le mieux à la fabrication des chips, on peut citer la Lady Claire, la Lady Rosetta et la Pirol: «Elles sont plus sensibles et plus sujettes au stress que les sortes habituelles, ce qui signifie qu'elle doivent être traitées avec un soin extrême», précise Olivier Käser. Les pommes de terre doivent aussi pousser de la façon la plus linéaire possible: les fortes varia-

Datum: 03.09.2018

Gesamt

Migros-Magazine Gesamt
8031 Zurich
058/ 577 12 12
https://www.migrosmagazine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 503'577
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 42
Fläche: 141'002 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70756849
Ausschnitt Seite: 2/2

tions de température, le manque d'eau ou la grêle peuvent vite se révéler problématiques.

12 000 tonnes par an
«Au final, Bina n'utilise que les meilleures pommes de terre pour fabriquer ses Farm Chips.» Et l'entreprise se fournit en général toujours chez les mêmes paysans, ceux qui ont fait leurs preuves.

Bina transforme chaque année quelque 12 000 tonnes de pommes de terre en chips. Olivier Käser et sa famille en consomment eux-mêmes une quantité non négligeable: «Si nous cessions de manger des chips, le chiffre d'affaires de Migros s'en ressentirait», dit-il avec un clin d'œil complice. MM

M-Industrie

L'histoire des Farm Chips

Il y a bientôt 110 ans naissait l'entreprise Bischofszell Produits alimentaires SA (Bina), qui fabriquait au départ exclusivement des fruits séchés et d'autres produits secs.

En 1945, l'entreprise rejoint la M-Industrie.

Aujourd'hui, Bina fait partie des principaux producteurs de produits convenience, de produits à base de fruits, de plats tout prêts et de boissons destinées au commerce de détail, à l'industrie, aux gros consommateurs et à l'export.

Plus de 1000 produits différents sont élaborés par l'entreprise.

Les chips font partie de l'assortiment depuis 1966. Bina en fabrique désormais plus de trente variétés, notamment les Farm Chips aux herbes suisses.

Une pomme de terre sur trois cultivée en Suisse est transformée par Bina.

15 millions de paquets de chips sortent chaque année de la production de Bischofszell.

La star du mois

Des chips un peu différentes

Seules les meilleures pommes de terre suisses entrent dans la composition des Farm Chips. Celles-ci sont un peu plus épaisses que la moyenne et sont transformées avec la peau. La variété aux herbes suisses est par ailleurs assaisonnée avec du thym citron du pays.

Variété croquante
L'assortiment Farm Chips comprend cinq variétés disponibles toute l'année, plus un certain nombre d'éditions spéciales aux arômes originaux. Des parfums de saison (ail des ours, p. ex.) peuvent notamment compléter temporairement l'assortiment.

Concours
Question:
Quelle plante utilise-t-on entre autres pour assaisonner les Farm Chips aux herbes suisses?

Répondez à cette question et gagnez l'une des cartes-cadeaux Migros mises en jeu pour une valeur totale de 500 francs.
Participation:
elaborecheznous.ch

Farm Chips aux herbes suisses, 150 g
Fr. 2.80

La M-Industrie élabore de nombreux produits Migros, dont les Farm Chips

Datum: 03.09.2018

Schweizer Bauer

Schweizer Bauer
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 100'000
Page Visits: 381'749

Web Ansicht

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70773341
Ausschnitt Seite: 1/2

Preis für Kartoffeln gestiegen

1 / 1

Bei den meisten Industriesorten kommt der Produzentenrichtpreis etwas unter das mittlere Preisband zu liegen.

(Bildquelle: rm)

Trotz Trockenheit werden höhere Hektarerträge erwartet. Die Richtpreise sind bei fast allen Sorten gestiegen.

Der Bruttoertrag liegt über alle Segmente gesehen mit 403 kg/a nur leicht tiefer als im Vorjahr (409 kg/a). Bei einem durchschnittlichen Speiseanteil von 78 % liegen die Flächenerträge über alle Sorten bei 355 kg Speiseanteil pro Are. Verglichen mit den letzten 5 Jahren, die mit 2013/2015/2016 drei Kleinsternten enthalten, liegen die diesjährigen Flächenerträge (Speisenanteil) 14 % über dem Mittel.

Qualität gut

Die äusseren und inneren Qualitäten sind gut. Im Vergleich zum Vorjahr sind mehr Drahtwurmschäden zu verzeichnen. Weitere verbreitete Mängel sind Buckel- und Pulverschorf, sowie Frassschäden durch Schnecken. Bei anfälligen Sorten wird zudem empfohlen Schnittproben zu machen, da zum Teil Gefässbündelverfärbungen aufgetreten sind. Die Stärkegehalte sind mit 15.1 % allgemein höher als im Vorjahr (14.6 %). Es ist daher, sowie aufgrund des ausgetrockneten Bodens, bei der Ernte unbedingt die nötige Sorgfalt walten zu lassen, um Schlagschäden zu vermeiden.

Im Vergleich zu den letzten fünf Jahren lassen die höheren Hektarerträge ein durchschnittliches Angebot erwarten, obwohl die Anbaufläche leicht reduziert wurde. Gepaart mit einer leicht tieferen Nachfrage befinden sich die

Produzentenrichtpreise 2018 bei allen Speisesorten in der Nähe des mittleren Preisbandes (MPB).

Preise Frischkonsum

Im Frischkonsum beläuft sich der Produzentenrichtpreis für die festkochenden Sorten wie Annabelle, Charlotte, Ditta, Erika, Gourmandine, Queen Anne, Venezia und Vitabella neu auf 47.25 Fr./100 kg (MPB: 47.50 Fr.) und somit gut 1 Franken höher als letztes Jahr. Für die mehligkochenden Sorten Challenger, Concordia, Jelly, Lady Felicia, Laura, Marabel und Victoria beträgt der Preis 44.15Fr./100 kg (MPB: 43.20 Fr.).

Industriepreis unter MPB

Bei den meisten Industriesorten kommt der Produzentenrichtpreis etwas unter das mittlere Preisband zu liegen. Dies aufgrund der praktisch bei allen Sorten bedeutend höheren Erträge im Vergleich zum 5-Jahres-Mittel und einer nur leicht gestiegenen Nachfrage. Bei der bedeutendsten Frites-Sorte Agria liegt der Preis bei 41.50 Fr./100 kg (MPB: 41.60 Fr.).

Für die wichtigen Chips-Sorten Lady Claire und Pirol gilt neu ein Preis von 40.75 Fr./100 kg und 40.95 Fr. (MPB: 42'65 Fr.) . Preise der übrigen Sorten siehe Tabelle. Die Preise für die Sorten aus der offiziellen Sortenprüfung von Swisspatat entsprechen den Preisen der jeweiligen Vergleichssorte.

Bio über Erwartungen

Die Biokartoffelerträge liegen dieses Jahr bereits das zweite Jahr in Folge trotz des sehr heissen und trockenen Wetters über den Erwartungen. Der Durchschnittsertrag über alle Sorten beträgt 258 kg Speiseanteil pro Are und liegt damit 27% über dem Fünfjahresmittel, welches allerdings die drei Kleinsternten 2013, 2015 und 2016 beinhaltet.

Bei einer gleichzeitig soliden Nachfrage kommen die Biopreise 2018 für die festkochenden Sorten auf 89.70 Fr./100kg und bei den mehligkochenden Sorten auf 88.30 Fr./100kg (MPB für beide Segmente: 91.50 Fr.) zu liegen. Bei der Industrieware beläuft sich der Preis für Agria auf 72.25 Fr./100kg und bei Markies auf 78.50 Fr./100 kg; bei den Chips-Sorten für Hermes auf 70.10 Fr./100kg und für Verdi auf 72.10 Fr./100kg (MPB: 76.50 Fr.).

Anbaufläche leicht zurückgegangen

Gemäss Hochrechnungen wurde die Kartoffelanbaufläche im 2018 gegenüber dem Vorjahr um knapp 200 ha reduziert. Sie beträgt 11‘100 ha (2017: 11‘276 ha). Der Flächenrückgang ist gewünscht und vor allem bei den mehligkochenden Sorten zu verzeichnen.

Datum: 01.09.2018

BAUERNZEITUNG ONLINE

Online-Ausgabe

BauernZeitung
3000 Bern 25
031/ 958 33 22
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 30'000

Web Ansicht

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70773356
Ausschnitt Seite: 1/2

Schweiz-International,Pflanzenbau
Publiziert: 01.09.2018 / 16:17

Kartoffelbranche Nordwesteuropas im "Krisenmodus"

Die Kartoffelbranche Nordwesteuropas befindet sich nach Einschätzung des Geschäftsführers der Firma Wilhelm Weuthen, Ferdinand Buffen, als Folge der extremen Dürre in diesem Jahr im „Krisenmodus“. Wie der Marktexperte gestern auf dem „Weuthen Kartoffeltag 2018“ in Schwalmtal-Waldniel ausführte, dürfte die Kartoffelernte 2018 „historisch klein“ ausfallen.

Wegen der Trockenheit sind Verarbeitungskartoffeln Mangelware in Nordwesteuropa. (Bild jba)

Das Kartoffelaufkommen für Deutschland veranschlagte er auf voraussichtlich 8,25 Mio t bis 8,75 Mio t; damit würde der mehrjährige Durchschnitt um rund 2 Mio t verfehlt.

Für Deutschland, Frankreich, Großbritannien, die Niederlande und Belgien prognostizierte Buffen eine Gesamternte von 20 Mio t bis 22 Mio t; das wären 6 Mio t bis 7 Mio t weniger als das mehrjährige Mittel.

Neben den schwachen Erträgen bereite der Durchwuchs überall große Sorgen, berichtete der Marktexperte.

Keine Chips mehr in den Regalen

Laut Buffen bereiten die hohen Rohstoffpreise, die mangelnde Verfügbarkeit von Kartoffeln und deutlich kürzere Pommes frites den Fabriken mit Blick auf die Belieferung ihrer internationalen Kundschaft derzeit große Sorgen.

Auch die Abpacker und der Lebensmitteleinzelhandel stünden in den kommenden Monaten vor einer großen

Herausforderung und müssten sich dem „knallharten Wettbewerb“ um Rohstoff mit den Fabriken stellen.

In den vergangenen Wochen seien Regale mit Chips und Püree sowie Tiefkühltruhen mit Pommes frites mitunter leer gewesen, so Buffen. Dies sei ein deutliches Signal, vor welcher Aufgabe die europäische Kartoffelwirtschaft stehe. Nun werde es einen Wettbewerb aller Verwertungsrichtungen um den wenigen verfügbaren freien Rohstoff geben.

Verarbeitungskartoffeln dürften teurer bleiben

Nach Einschätzung des Weuthen-Geschäftsführers dürften Verarbeitungskartoffeln deshalb knapp und teuer bleiben. Bis Ende Oktober sei mit Preisen zwischen 25,00 Euro/t und 29,00 Euro/dt zu rechnen.

In der Lagerperiode seien die aktuellen Terminmarktnotierungen von mehr als 30,00 Euro/dt Verarbeitungskartoffeln eher die Untergrenze für die Kassapreise. Darüber hinaus dürften hohe Verkaufspreise und weiter schrumpfende Verpackungsgrößen für einen schrumpfenden Absatz im Speisemarkt sorgen.

AgE

Spannende Geschichten per E-Mail erhalten

Erhalten Sie die wichtigsten Nachrichten aus der Landwirtschaft, unterhaltsame Videos, die neuesten Marktpreise und aktuelle Stellenangebote: Melden Sie sich jetzt kostenlos für den Newsletter an .

Datum: 01.09.2018

BIOTERRA
GÄRTNERN • GESTALTEN • GENIESSEN

Bioterra
8003 Zurich
044/ 454 48 48
https://www.bioterra.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 15'227
Erscheinungsweise: 7x jährlich

Seite: 8
Fläche: 2'967 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70773663
Ausschnitt Seite: 1/1

KARTOFFELN

IN HOLZHURDEN LAGERN

Werden Kartoffeln in Holzhurden gelagert, rutschen die hinteren nach, sobald die Knollen vorne herausgenommen werden. Durch dieses Umlagern treiben die Kartoffeln weniger schnell aus als in Kisten und Körben gelagerte. Wichtig: Regelmässig kontrollieren und Faules entfernen.

Datum: 01.09.2018

LANDfreund

LANDfreund
3052 Zollikofen
031/ 915 00 10
landfreund.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'935
Erscheinungsweise: monatlich

Seite: 3
Fläche: 47'827 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70705175
Ausschnitt Seite: 1/2

Foto: zVg

«Teilen Sie mit uns die Freude an Ihrem tollen Hofladen.»

Daniela Clemenz, Redaktion LANDfreund

Wettrüsten der Hofläden – es lohnt sich!

Bereits jeder fünfte Bauernbetrieb in der Schweiz verkauft einen Teil seiner Produkte selbst. Direktvermarktung ist im Trend. Nicht, weil es einfach und spassig ist. Es ist aufwendig und zeitintensiv – und ohne Investitionen geht es in den wenigsten Fällen. Aber die Bauernfamilie hat das Heft in der Hand, kann gestalten, ihr Sortiment passend zum Betrieb zusammenstellen, Eigeninitiative zeigen und persönliche Kontakte zu den Kunden pflegen.

Den Lohn sieht die Familie direkt, wenn sie am Abend die Kasse des Hofladens leeren. Viele verdienen damit gutes Geld – im Schnitt sind es 25 CHF pro Stunde. Allerdings gibt es grosse Unterschiede, zeigt eine Auswertung von Agroscope. Beim besten Viertel der ausgewerteten Buchhaltungsergebnisse sind es sagenhafte 53 CHF pro Stunde. Das tiefste Viertel kommt dagegen nur auf einen Stundenlohn von 5 CHF.

So macht Direktvermarktung dann auch wenig Spass. Wir wollen, dass Sie Freude an Ihrer Direktvermarktung haben – speziell an Ihrem Hofladen. Deshalb schreiben wir zusammen mit dem Schweizer Obstverband einen Wettbewerb aus.

Den drei schönsten Hofläden der Schweiz überreichen wir eine Urkunde und tolle Preise. Brezeln Sie Ihren Hofladen auf, melden Sie sich an (Seite 12) und schicken Sie uns tolle Bilder.

Die Jury wählt nicht nur den tollsten Hofladen aus, sondern bewertet auch das Gesamtkonzept.

Jurypräsident ist Ernst Lüthi. Der Obstbauer führt mit seiner Familie einen Hofladen in Ramlinsburg (BL) und leitet die Arbeitsgruppe «Direktvermarktung» des Schweizer Obstverbands.

Colette Basler vertritt als Co-Geschäftsführerin des schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands die Interessen der Bäuerinnen und wohnt im Kanton Aargau. Manuela Vogel berät Bauernfamilien in der Ostschweiz in «Direktvermarktung und Agrotourismus». Sie ist zudem Kommunikationsverantwortliche von Heumilch Schweiz.

Anton Strüby von der Strüby Konzept AG in Seewen (SZ) hat einen Blick auf die baulichen Aspekte. Wichtig ist ihm die Verwendung von Schweizer Holz.

Auch der LANDfreund ist in der Jury vertreten. Mit diesem «Award» würdigen

Datum: 01.09.2018

LANDfreund

LANDfreund
3052 Zollikofen
031/ 915 00 10
landfreund.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'935
Erscheinungsweise: monatlich

Seite: 3
Fläche: 47'827 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70705175
Ausschnitt Seite: 2/2

wir Engagement, Innovationskraft und Professionalität der Bauernfamilien. Sie beleben und stärken mit ihrer Direktvermarktung den ländlichen Raum.

Die Preisverleihung findet am grossen Stand der Kampagne «Schweizer Bauern von hier, von Herzen» an der BEA 2019 im Grünen Zentrum statt.

Unsere Jury

Ernst Lüthi
Fachzentrum Direktvermarktung, Schweizer Obstverband

Colette Basler
Bäuerinnen- und Landfrauenverband, Brugg

Anton Strüby
Architektur & Holzbau, Strüby Konzept AG

Manuela Vogel
Bildungszentrum Arenenberg und Heumilch Schweiz.

Datum: 01.09.2018

Le Franc-Montagnard

Le Franc-Montagnard
2350 Saignelégier
032/ 951 16 55
www.franc-mont.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 2'180
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Seite: 3
Fläche: 35'661 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70761599
Ausschnitt Seite: 1/2

La patate, vedette de la Semaine du goût

Pour la troisième année, elle fera l'objet d'une fête à Saint-Brais, le 22 septembre. La bien nommée Fête de la Patate représente aussi le coup de cœur du comité Qualité Jura & Jura bernois, qui chapeaute la Semaine suisse du Goût 2018. Un événement qui en est à sa 18e édition et qui se déroulera dans tout le pays durant une dizaine de jours, du 13 au 23 septembre. Dans le district, quatre événements figurent au programme (voir encadré).

Dans ses premières années, la Semaine suisse du Goût était caractérisée par la participation de nombreux restaurants, qui l'espace de quelques jours mettaient en exergue des produits du terroir, des recettes que l'on n'a pas l'habitude de savourer tous les jours, plus particulièrement à l'intention des adultes de demain. Aujourd'hui, de nombreuses manifestations s'engagent dans cette philosophie.

Mais le but n'a pas changé, comme l'a répété Olivier Boillat: sensibiliser les jeunes au goût, au respect de la nourriture comme au plaisir de cuisiner et de manger demain mieux qu'aujourd'hui. «Le meilleur moyen de bien nourrir la planète, c'est l'affaire des quelque un milliard et demi de petits paysans, comme ici aux Rottes» a indiqué le membre du comité Qualité Jura & Jura bernois lors de la conférence de presse qui s'est tenue sur l'exploitation d'Yves et Tiffany Maître. Ces derniers, qui ouvriront prochainement leur fromagerie pour assurer la pérennité de la Tête de Moine fermière, sont en quelque sorte les ambassadeurs de la Semaine suisse du Goût dans le Jura historique. L'organisation de leur Fête de la Patate ayant séduit le comité d'organisation.

Les frites ont un autre goût

«Notre manifestation est modeste et se veut conviviale avant tout. Les gens peuvent venir et faire leur récolte de patates bio eux-mêmes ou se procurer les sacs que nous aurons préparés» explique Tiffany Maître. Le samedi 22 septembre, le public découvrira le travail de son mari Yves, qui, avec deux juments et un tourniquet, extraira les précieux tubercules. «Les enfants qui sont venus lors des premières éditions ont eu beaucoup de plaisir. On sait que les patates récoltées, transformées en frites, ont une autre saveur pour ces jeunes qui se sont impliqués» poursuit l'exploitante.

Dans la famille Maître, on a d'autres idées pour mettre en valeur cette agriculture de proximité, gage de qualité et de respect de la nature. Pour l'heure, les forces du couple et de quelques proches se focalisent sur la 3e Fête de la Patate. (pha)

Datum: 01.09.2018

Le Franc-Montagnard

Le Franc-Montagnard
2350 Saignelégier
032/ 951 16 55
www.franc-mont.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 2'180
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Seite: 3
Fläche: 35'661 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70761599
Ausschnitt Seite: 2/2

La récolte de pommes de terre s'effectuera à l'ancienne sur le domaine d'Yves et Tiffany Maître aux Rottes (Saint-Brais), le samedi 22 septembre. Une manifestation qui est le coup de cœur des organisateurs de la Semaine suisse du Goût dans le Jura historique.

Les saveurs de la nature jurassienne

Dix-huit manifestations composent la Semaine suisse du Goût dans le Jura historique. Dans le district, il y aura bien évidemment la 3e Fête de la Patate, qui sera combinée avec l'inauguration de la fromagerie de l'exploitation Maître. L'Auberge des Chatons, aux Barrières, proposera une carte particulière sur le thème «Notre terre du Jura: les saveurs de la nature jurassienne». Rendez-vous les 13, 16, 19 et 23 septembre à midi et le soir. Le Marché Bio, les 15-16 septembre à Saignelégier, ainsi qu'une balade du terroir dans le Parc du Doubs, le 22 septembre, sont aussi prévus. Parmi les autres manifestations, soulignons encore le 1er Festival du Goût, qui prendra ses quartiers à la Halle du comptoir de Delémont, le vendredi 5 octobre, de 16 à 23 heures, et qui réunira 22 exposants. (pha)

Datum: 01.09.2018

deutsche Ausgabe

Migusto Migros
8031 Zürich
058/ 577 13 95
www.migusto.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 104'244
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 8
Fläche: 6'976 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70746706
Ausschnitt Seite: 1/1

HAPPY BIRTHDAY

Mit ihrer schlanken Form, dem hellgelben Fleisch und der butterzarten Textur begeistert die beliebte Kartoffelsorte **Amandine** Profi- und Hobbyköche gleichermassen. In diesem Jahr feiert sie bereits ihren 20. Geburtstag. In der Migros ist Amandine übrigens exklusiv erhältlich. **Kartoffeln Amandine, 1,5 kg, aktueller Tagespreis**

Datum: 01.09.2018

édition française

Migusto Migros
8031 Zürich
058/ 577 13 95
www.migusto.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'982
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 8
Fläche: 6'654 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70746707
Ausschnitt Seite: 1/1

HAPPY BIRTHDAY

Avec sa silhouette élancée, sa chair jaune tendre, ferme et fondante à la fois, la pomme de terre **Amandine** n'a pas fini de séduire, ni les chefs ni les gourmets. La belle adulée, vendue exclusivement à Migros, célèbre cette année son vingtième anniversaire. Soyez de la fête et régalez-vous. **Pommes de terre Amandine, 1,5 kg, prix du jour.**

Datum: 01.09.2018

edizione italiana

Migusto Migros
8031 Zürich
058/ 577 13 95
www.migusto.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'381
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 8
Fläche: 7'098 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70746710
Ausschnitt Seite: 1/1

BUON COMPLEANNO

Con la sua forma slanciata, la polpa giallo pallido e la consistenza burrosa, **l'Amandine** è una fonte d'ispirazione sia per gli chef che per gli intenditori. Ora la popolare patata, in vendita in esclusiva alla Migros, celebra il suo ventesimo compleanno!
Per festeggiare: patate Amandine, 1,5 kg, prezzo del giorno

Datum: 01.09.2018

Schweizer Bauer

Schweizer Bauer
3001 Bern
031/ 330 95 33
https://www.schweizerbauer.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 29'811
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Seite: 1
Fläche: 36'626 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70773646
Ausschnitt Seite: 1/2

KARTOFFELN: Trotz des trockenen Sommers sind die Erträge nur leicht tiefer als 2017

«Preis wurde korrekt gebildet»

Heuer sind die Kartoffeln sehr gleichmässig gewachsen. *(Bild: Daniel Etter,*

SUSANNE MEIER

Die Kartoffelproduzenten dürfen sich auf eine gute Ernte freuen. Und auch die Richtpreise sind für Ruedi Fischer, Präsident der Kartoffelproduzentenvereinigung, in Ordnung. Doch ein Bewässerungszuschlag wurde abgelehnt.

Die Kartoffelproduzenten kommen im extrem trockenen Sommer 2018 mehrheitlich mit einem blauen Auge davon. Dies sowohl bei den Erträgen wie auch bei den Produzentenrichtpreisen. Ruedi Fischer, Präsident der Kartoffelproduzentenvereinigung: «Einmal mehr hat sich die Branche bei der Preisfestsetzung an das vereinbarte Modell gehalten. Bedauerlich ist, dass wir den Bewässerungs- oder Trockenheitszuschlag von 90 Rp./100 kg, für den wir gekämpft haben, nicht erhalten.»

Die Ernteschätzung und die Preisfestsetzung basieren auf den Probegrabungen, die letzte Woche stattfanden. Vertreter von Produktion, Handel und Industrie der Branchenorganisation Swisspatat haben 1080 Kartoffelmuster der relevanten Sorten ausgewertet.

Wie die Swisspatat gestern informiert hat, werden 2018 leicht höhere Erträge als im Fünfjahresdurchschnitt erwartet, mit teils grossen Unterschieden zwischen Ost- und Westschweiz. Der Bruttoertrag ist über alle Sorten mit 403 kg/a leicht tiefer als im Vorjahr. Bei einem Speiseanteil von 78 Prozent liegen die Flächenerträge über alle Sorten bei 355 kg/a. Das sind 14 Prozent über dem Mittel der letzten fünf Jahre – allerdings beinhaltet dieses Mittel die drei Kleinsternten von 2013, 2015 und 2016. Die Kaliber sind dieses Jahr sehr kompakt im gewünschten Bereich, der Raclette-Anteil eher tief.

Datum: 01.09.2018

Schweizer Bauer

Schweizer Bauer
3001 Bern
031/ 330 95 33
https://www.schweizerbauer.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 29'811
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Seite: 1
Fläche: 36'626 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70773646
Ausschnitt Seite: 2/2

Die Produzentenrichtpreise wurden bei den Speisesorten in der Nähe des mittleren Preisbandes festgesetzt. «Sie sind bei den festkochenden Sorten 1 Fr./100 kg höher als 2017, bei den mehligkochenden sogar 4 Fr.», präzisiert Fischer. «Bei den Frites- und Chips-Kartoffeln, die zu den Industriesorten zählen, sind die Richtpreise etwa gleich hoch wie 2017 und leicht unter dem mittleren Preisband.» Dies, weil bei fast allen Sorten höhere Erträge als im Fünfjahresmittel erzielt würden, die Nachfrage aber nur leicht steige.

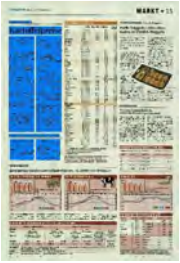
Die Kartoffelanbaufläche wurde laut Hochrechnungen gegenüber 2017 um knapp 200 ha reduziert. Sie beträgt noch 11 100 ha. «Der Flächenrückgang – vor allem bei den mehligkochenden Sorten – ist gewünscht», sagt Fischer. «Ich bin froh, dass die Fläche nicht gestiegen ist.»

Datum: 01.09.2018

Schweizer Bauer

Schweizer Bauer
3001 Bern
031/ 330 95 33
https://www.schweizerbauer.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 29'811
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Seite: 13
Fläche: 24'994 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70773662
Ausschnitt Seite: 1/1

RICHTPREISE 2018

Kartoffelpreise

Trotz Trockenheit werden höhere Hektarerträge erwartet. Die Richtpreise sind bei fast allen Sorten gestiegen.

Im Vergleich zu den letzten fünf Jahren lassen die höheren Hektarerträge ein durchschnittliches Angebot erwarten, obwohl die Anbaufläche leicht reduziert wurde. Gepaart mit einer leicht tieferen Nachfrage befinden sich die Produzentenrichtpreise 2018 bei allen Speisesorten in der Nähe des mittleren Preisbandes (MPB).

Preise Frischkonsum

Im Frischkonsum beläuft sich der Produzentenrichtpreis für die festkochenden Sorten wie Annabelle, Charlotte, Ditta, Erika, Gourmandine, Queen Anne, Venezia und Vitabella neu auf 47.25 Fr./100 kg (MPB: 47.50 Fr.) und somit gut 1 Franken höher als letztes Jahr.

Für die mehligkochenden Sorten Challenger, Concordia, Jelly, Lady Felicia, Laura, Marabel und Victoria beträgt der Preis 44.15 Fr./100 kg (MPB: 43.20 Fr.).

Industriepreis unter MPB

Bei den meisten Industriesorten kommt der Produzentenrichtpreis etwas unter das mittlere Preisband zu liegen. Dies aufgrund der praktisch bei allen Sorten bedeutend höheren Erträge im Vergleich zum 5-Jahres-Mittel und einer nur leicht gestiegenen Nachfrage. Bei der bedeutendsten Frites-Sorte Agria liegt der Preis bei 41.50 Fr./100 kg (MPB: 41.60 Fr.).

Für die wichtigen Chips-Sorten Lady Claire und Pirol gilt neu ein Preis von 40.75 Fr./100 kg und 40.95 Fr. (MPB: 42.65 Fr.). Preise der übrigen Sorten siehe Tabelle.

Die Preise für die Sorten aus der offiziellen Sortenprüfung von Swisspatat entsprechen den Preisen der jeweiligen Vergleichssorte.

Bio über Erwartungen

Die Biokartoffelerträge liegen dieses Jahr bereits das zweite Jahr in Folge trotz des sehr heissen und trockenen Wetters über den Erwartungen. Der Durchschnittsertrag über alle Sorten beträgt 258 kg Speiseanteil pro Are und liegt damit 27 % über dem Fünfjahresmittel, welches allerdings die drei Kleinsternten 2013, 2015 und 2016 beinhaltet. Bei einer gleichzeitig soliden Nachfrage kommen die Biopreise 2018 für die festkochenden Sorten auf 89.70 Fr./100 kg und bei den mehligkochenden Sorten auf 88.30 Fr./100 kg (MPB für beide Segmente: 91.50 Fr.) zu liegen. Bei der Industrieware beläuft sich der Preis für Agria auf 72.25 Fr./100 kg und bei Markies auf 78.50 Fr./100 kg; bei den Chips-Sorten für Hermes auf 70.10 Fr./100 kg und für Verdi auf 72.10 Fr./100 kg (MPB: 76.50 Fr.) (übrige Sorten siehe Tabelle). *mgt*

ÜBERNAHMEBEDINGUNG AGRIA INDUSTRIE

Wie im Vorjahr gelten angepasste Übernahmebedingungen für die Ernte 2018 für Agria Industrie. Folgende Abweichungen:

- Bei Pulver-, Buckel- und Tiefschorf gilt die Annahmeverweigerung bei mehr als 12 %.
- Bei Kaliber 60+ gilt für grüne, Schlagschäden, Blauflecken, Dry-Core, Drahtwurm und Schneckenfrass die Mängelhalbierung.
- Bei der Sofortverarbeitung werden Flach- und Netzschorf (sowie Pulver-, Buckel- und Tiefschorf) bis 25 % nicht abgezogen (=Annahmeverweigerung bei mehr als 25 %). *mgt*

News

31.08.2018

Récole 2018 de pommes de terre

Malgré la phase de chaleur extrême, swisspatat annonce une récolte « normale».

(AGIR) – Les 20 et 21 août, les représentants de la production, du commerce et de l'industrie au sein de swisspatat ont évalué 1080 échantillons représentatifs des variétés importantes de pommes de terre (y compris bio) dans toutes les régions de Suisse. Les résultats de cette évaluation ont servi de base à l'estimation de la récolte 2018 qui s'annonce «normale». Dans un communiqué de presse publié aujourd'hui, swisspatat revient sur les différentes phases caractérisant la saison. La faîtière rappelle qu'en raison des basses températures, les pommes de terre n'ont pu être plantées que relativement tard cette année, mais le temps ensoleillé et chaud qui a suivi a accéléré le développement, de sorte que le retard initial s'est transformé en avance de une à deux semaines par rapport à une année moyenne.

Ensuite, les périodes de chaleur de juin à août ont soumis de manière générale les pommes de terre à un stress important. Si de faibles pluies, dont la quantité divergeait néanmoins localement, sont tombées sur le Plateau suisse et en Suisse occidentale, une longue phase de sécheresse a fait souffrir les cultures dans le Nord-Est de la Suisse et a engendré une charge de travail importante pour l'arrosage. La situation s'est encore aggravée lorsque l'arrosage a dû être stoppé dans diverses régions en raison de quantités restantes trop petites dans les eaux de surface, explique le communiqué.

Si la situation en Suisse est très hétérogène, les qualités sont néanmoins globalement bonnes, même si certains lots ont fortement souffert de la chaleur. Les calibres se situent dans la plage moyenne, ce qui, au total, débouche sur une offre équilibrée, note swisspatat. S'élevant à 403 kg/a, le rendement brut dans tous les segments n'a que légèrement baissé comparativement à l'année précédente (409 kg/a). Avec une part comestible moyenne de 78%, les rendements à la surface de toutes les variétés atteignent 355 kg de part comestible par are. En comparaison avec les cinq dernières années, parmi lesquelles on compte trois très faibles récoltes (2013/2015/2016), les rendements à la surface de cette année dépassent la moyenne de 14 %. Les calibres se situent largement dans la plage souhaitée cette année et la qualité externe et interne est bonne. En comparaison avec l'année précédente, swisspatat note cependant plus de dégâts causés par le ver fil de fer. Parmi les autres défauts constatés, la faîtière cite aussi la gale bosselée, la gale poudreuse ainsi que des dégâts causés par les limaces. Pour les variétés sensibles.

Pour la deuxième année consécutive et malgré les conditions météorologiques très chaudes et sèches, les rendements des pommes de terre bio dépassent les attentes, note enfin le communiqué. Le rendement moyen pour toutes les variétés s'élève à 258 kg de part comestible par are et dépasse ainsi la moyenne sur cinq ans de 27 %.

Plus d'informations: https://www.kartoffel.ch/fr/branche/communiques-de-presse/

Datum: 31.08.2018

Agri
HEBDOMADAIRE PROFESSIONNEL
AGRICOLE DE LA SUISSE ROMANDE

Agri
1001 Lausanne
021/ 613 06 46
https://www.agrihebdo.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'092
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 7
Fläche: 75'418 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70735475
Ausschnitt Seite: 1/3

Vingt ans de pommes de terre nouvelles

Jean-Marc Chollet, secrétaire, Stéphane Ruppen, président, et Robert Girardet, chef de projet (en haut à gauche). Soufyan Amadou, de la Coopération technique suisse (à droite). Jean-Claude Kohler, retraité de Migros Vaud (en bas à gauche). Sous le marché couvert de Montreux (en bas à droite).

P.-A. CORDONIER

Pierre-André Cordonier

L'Association des producteurs de pommes de terre nouvelles de l'Arc lémanique fête ses 20 ans. Un parcours qui a commencé grâce à l'Amandine et s'est poursuivi avec la Celtiane et la Gwenne.

Quelque 12 000 tonnes de production, environ 570 hectares cultivés par 160 agriculteurs, l'Association des producteurs de pommes de terre nouvelles de l'Arc lémanique (Appnal) peut s'enorgueillir du chemin parcouru depuis sa fondation en 1998. Vingt ans de croissance qui ont été fêtés le 28 août par une croisière sur le Léman avec une escale au marché couvert de Montreux; tout un symbole! Un jubilé qu'ont honoré de nombreux producteurs, les représentants des partenaires Migros (Amandine et Gwenne) et Coop (Celtiane) ainsi que le conditionneur Steffen-Ris Fenaco, des membres des différentes organisations liées à la pomme de terre et de la recherche agronomique, actifs ou retraités.

C'est dans la tourmente qu'a été fondé l'Appnal. Milieu des années nonante, une récolte gâchée et des prix aux producteurs à 15 ct/kg avaient compromis les relations entre les agri-

Datum: 31.08.2018

Agri
HEBDOMADAIRE PROFESSIONNEL
AGRICOLE DE LA SUISSE ROMANDE

Agri
1001 Lausanne
021/ 613 06 46
https://www.agrihebdo.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'092
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 7
Fläche: 75'418 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70735475
Ausschnitt Seite: 2/3

culteurs et les distributeurs.

Les bons mots

C'est pourtant à ce moment qu'un groupe de producteurs emmené par Robert Girardet, chef de projet, a repris contact avec le géant orange. Il a trouvé une oreille attentive auprès de Jean-Claude Kohler, alors responsable des fruits et légumes à Migros Vaud, et d'Olivier Potterat, deux personnalités que Robert Girardet a tenu à remercier: «Ils ont su trouver les bons mots pour se faire comprendre des paysans». Les demandes du distributeur: savoir exactement ce que les agriculteurs produisent, en quelle quantité, quand et à la meilleure qualité possible. «Nous avons organisé des dégustations, notamment avec le célèbre chef cuisinier Philippe Rochat et nous nous sommes engagés. Les relations avec le commerce sont redevenues saines.»

Savoureuse Amandine

Au cœur de ce premier succès, l'Amandine, une pomme de terre bretonne, «qui a le beurre à l'intérieur», comme l'avait déclaré à l'époque un autre chef cuisinier réputés, Bernard Ravet. «Son enthousiasme a été un véritable encouragement pour nous», explique Rober Girardet. La production est passée de 120 tonnes, cultivées sur 6 hectares par six producteurs en 1999 à 4000 t en 2008 puis 6000 t et 260 ha en 2018. La Celtiane qui a rejoint le club en 2008 et fête donc ses dix ans, parvient aux mêmes volumes. En 2014, Gwenne, idéale pour accompagner la raclette, a complété l'assortiment et totalise environ 1000 t récoltées sur une cinquantaine d'hectares. Le bassin de production s'est aussi élargi: des paysans du Mittelland bernois et de Zurich et Thurgovie ont rejoint les Romands.

L'Amandine et la Gwenne appartiennent à l'obtenteur breton Germicopa, tandis que la Celtiane est une co-obtention de Bretagne-Plants et de Pierre Billant, agriculteur (Bretagne). Environ 60% des plants pour la Suisse sont multipliés dans le pays en année normale, le reste est importé de France. «Nous restons toujours à l'affût de nouvelles sortes. Notre tâche est de correspondre à la demande des consommateurs qui sont aussi à la recherche de nouveautés», confie Robert Girardet. En restant dans le segment des pommes de terre précoces, mais qui se conservent longtemps, savoureuses à peau fine et qui n'ont donc pas besoin d'être pelées, argument essentiel si l'on veut concurrencer le riz et autres céréales.

Organisation unique

L'Appnal représente ainsi une organisation unique en Europe, selon le chef de projet. Les marques restent en main de l'association; celle-ci gère le marketing, la recherche de nouvelles variétés, le suivi de la commercialisation et l'adaptation de la production en conséquence. Elle ne serait pas là où elle en est sans un partenariat solide et constructif avec les deux grands distributeurs.

C'est ce partenariat qui a été célébré ce 28 août, ainsi que le travail exigeant des producteurs pour obtenir des pommes de terre haut de gamme avec tout ce que cela comporte d'effort et de risques. Jean-Marc Chollet, secrétaire de l'Appnal, et directeur de Landi La Côte SA a joué un rôle important dans cette aventure, au côté de Robert Girardet et des présidents successifs, dont l'actuel Stéphane Ruppen.

Les fondements de ce travail en commun: un produit de qualité honoré par des prix corrects, le fait que les commerçants y trouvent leur compte et quatre valeurs de base: la solidarité, le respect, l'intégrité et l'efficacité, a résumé Robert Girardet.

Du potentiel et des défis

L'Appnal travaille sur un marché de niche, si on le compare au plus de 450 000 t/an de pommes de terre produites en Suisse. Mais le potentiel de croissance est là, selon les responsables de l'association. Des défis: l'évolution du climat sans aucun doute, ainsi que les initiatives contre les pesticides qui, acceptées, pourraient avoir des effets regrettables.

Datum: 31.08.2018

Agri
HEBDOMADAIRE PROFESSIONNEL
AGRICOLE DE LA SUISSE ROMANDE

Agri
1001 Lausanne
021/ 613 06 46
https://www.agrihebdo.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'092
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 7
Fläche: 75'418 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70735475
Ausschnitt Seite: 3/3

Aider des paysans moins favorisés

Lors de ses dix ans, l'Appnal a voulu partager son succès avec des producteurs moins favorisés. C'est au Château de Chillon, en 2008, qu'a été signé un accord de collaboration avec l'organisation bretonne Agro sans Frontière afin d'aider des producteurs de pommes de terre de pays d'Afrique. Agro sans Frontière Suisse a pu ainsi améliorer le sort de groupes de paysans du Niger d'abord, de Madagascar et du Sénégal ensuite. Grâce à un appui agronomique, à la construction de trois locaux réfrigérés pour le stockage permettant aux agriculteurs de ne pas devoir vendre d'urgence au mauvais moment, et à une stratégie de commercialisation, les producteurs nigériens bénéficiant de cette aide ont pu déjà tripler leur revenu, a indiqué, lors des 20 ans de l'Appnal, Soufyan Amadou, responsable de projets pour le Niger à la Coopération technique suisse. **PAC**

Datum: 31.08.2018

PROCHES DE VOUS.
LES PAYSANS SUISSES.
www.agriculture.ch

Online-Ausgabe FR

Agriculture
1000 Lausanne 6
021/ 613 11 31
www.landwirtschaft.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Web Ansicht

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70773348
Ausschnitt Seite: 1/1

Récole 2018 de pommes de terre

31.08.2018 – Malgré la phase de chaleur extrême, swisspatat annonce une récolte «normale».

Catégorie : agriculture.ch | Verbände | Kartoffeln | Grosshandel | FoodNews

(AGIR) - Les 20 et 21 août, les représentants de la production, du commerce et de l'industrie au sein de swisspatat ont évalué 1080 échantillons représentatifs des variétés importantes de pommes de terre (y compris bio) dans toutes les régions de Suisse. Les résultats de cette évaluation ont servi de base à l'estimation de la récolte 2018 qui s'annonce «normale». Dans un communiqué de presse publié aujourd'hui, swisspatat revient sur les différentes phases caractérisant la saison. La faîtière rappelle qu'en raison des basses températures, les pommes de terre n'ont pu être plantées que relativement tard cette année, mais le temps ensoleillé et chaud qui a suivi a accéléré le développement, de sorte que le retard initial s'est transformé en avance de une à deux semaines par rapport à une année moyenne.

Ensuite, les périodes de chaleur de juin à août ont soumis de manière générale les pommes de terre à un stress important. Si de faibles pluies, dont la quantité divergeait néanmoins localement, sont tombées sur le Plateau suisse et en Suisse occidentale, une longue phase de sécheresse a fait souffrir les cultures dans le Nord-Est de la Suisse et a engendré une charge de travail importante pour l'arrosage. La situation s'est encore aggravée lorsque l'arrosage a dû être stoppé dans diverses régions en raison de quantités restantes trop petites dans les eaux de surface, explique le communiqué.

Si la situation en Suisse est très hétérogène, les qualités sont néanmoins globalement bonnes, même si certains lots ont fortement souffert de la chaleur. Les calibres se situent dans la plage moyenne, ce qui, au total, débouche sur une offre équilibrée, note swisspatat. S'élevant à 403 kg/a, le rendement brut dans tous les segments n'a que légèrement baissé comparativement à l'année précédente (409 kg/a). Avec une part comestible moyenne de 78%, les rendements à la surface de toutes les variétés atteignent 355 kg de part comestible par are. En comparaison avec les cinq dernières années, parmi lesquelles on compte trois très faibles récoltes (2013/2015/2016), les rendements à la surface de cette année dépassent la moyenne de 14 %. Les calibres se situent largement dans la plage souhaitée cette année et la qualité externe et interne est bonne. En comparaison avec l'année précédente, swisspatat note cependant plus de dégâts causés par le ver fil de fer. Parmi les autres défauts constatés, la faîtière cite aussi la gale bosselée, la gale poudreuse ainsi que des dégâts causés par les limaces. Pour les variétés sensibles.

Pour la deuxième année consécutive et malgré les conditions météorologiques très chaudes et sèches, les rendements des pommes de terre bio dépassent les attentes, note enfin le communiqué. Le rendement moyen pour toutes les variétés s'élève à 258 kg de part comestible par are et dépasse ainsi la moyenne sur cinq ans de 27 %.

Plus d'informations: https://www.kartoffel.ch/fr/branche/communiques-de-presse/

Auteur : AGIR

Datum: 31.08.2018

BAUERNZEITUNG
NORDWESTSCHWEIZ, BERN UND FREIBURG

BauernZeitung / Nordwestschweiz, BE + FR
3000 Bern 22
031/ 958 33 29
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'555
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 11
Fläche: 34'562 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70736018
Ausschnitt Seite: 1/2

Fast 3000 t mehr übernommen

Spesag / Der Dienstleistungsbetrieb wirkt sich günstig auf den Kartoffelanbau in der Region aus.

DÜDINGEN Gutes Jahr für die Speise- und Saatkartoffelzentrale Düdingen AG: Die Übernahme von Speise- und Veredelungskartoffeln stieg auf 7771 t (+2858 t). Dieser Mehrumsatz wirkte sich auch günstig auf die Erfolgsrechnung aus. Präsident Fritz Herren freute sich, den Aktionären nach zwei mageren Jahren am Donnerstag vergangener Woche wiederum gute Zahlen präsentiert zu können.

Das Doppelte direkt geliefert

Die letztjährige Kampagne sei von guten Wachstumsbedingungen geprägt gewesen, berichtete Geschäftsleiter Oswald Perler. Dank den guten Bedingungen sei die Ablieferung und Vermarktung der Kartoffeln reibungslos verlaufen. Der Anteil der Direktlieferungen ab Feld sei mehr als doppelt so hoch gewesen wie im Vorjahr. Erstmals konnte das gesamte Lagerpotenzial in Heitenried in Anspruch genommen werden. In der Spesag wurden 4093 t und in Heitenried 806 t eingelagert. Die Einlagerungen erfolgten zu 75 Prozent für die Fenaco. Seit einigen Jahren liegt der Fokus der Produktion bei den Verarbeitungssorten, wobei Dreiviertel für die Verarbeitung zu Frites bestimmt sind. Die Hauptsorten sind Innovator und Agria. Etwa 20 Prozent der Kartoffeln gelangen in die Chipsproduktion.

1,4 Mio Bruttogewinn

In der Spesag wurden auch 4949 t Pflanzkartoffeln eingeliefert. Rund 700 t mehr als im Vorjahr, was das gute Erntejahr widerspiegle, so Perler. Wie Rechnungsführerin Gabriela Bula ausführte, stieg der Bruttogewinn auf 1,4 Mio Franken (+265 000 Franken), was eine halbe Million Abschreibungen erlaubte.

Benoît Cuennet und Urs Grossrieder traten aus dem Verwaltungsrat zurück. Dem von Fritz Herren präsidierten, siebenköpfigen Verwaltungsrat gehören neu Heinz Niederhäuser und Michel Yerly an. *Josef Jungo*

(Archivbild BauZ)

Datum: 31.08.2018

BAUERNZEITUNG
NORDWESTSCHWEIZ, BERN UND FREIBURG

BauernZeitung / Nordwestschweiz, BE + FR
3000 Bern 22
031/ 958 33 29
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'555
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 11
Fläche: 34'562 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70736018
Ausschnitt Seite: 2/2

Erneut gute Ernte bei Kartoffeln

Trotz Trockenheit dürfe eine gute Ernte erwartet werden, berichtete Lukas Lehmann, Vorsitzender der Geschäftsleitung Landi Sense-Düdingen, am Informationsabend für die Kartoffelproduzenten im Anschluss an die Aktionärsversammlung. Die rund 40 Vertragsproduzenten bauen 200 Hektaren Speise- und Veredelungskartoffeln an. Die Regenfälle waren geringer, aber gut verteilt. In tieferen Lagen konnten die Felder bewässert werden. Bei der Ertragserhebung vom 21. August wurden durchschnittlich 433 kg Kartoffeln pro Are festgestellt. Die Knollen seien sehr schön. Als Hauptmängel erwähnte Lehmann grüne Knollen und Gefässbündelverfärbungen. Der Stärkegehalt sei hoch und die Backtests fielen gut aus. Wie er ausführte, konnte für das laufende Jahr mit den Abnehmern eine Gesamtmenge von 7825 Tonnen vereinbart werden. Die Vertragspartner sind Fenaco mit 81 Prozent und Terralog mit 15 Prozent. Auf eine Frage erklärte Spesag-Geschäftsleiter Oswald Perler, dass der Rückbehalt von Fr. 5.– den Vertragsproduzenten vollständig zurückvergütet worden sei.

Urs Vollmer ist bei der Fenaco-Tochter Frigemo für Qualität und Umwelt verantwortlich. Zugleich ist er bei der Fenaco für die Umsetzung des Nachhaltigkeitsprogramms zuständig. Er informierte über die vielfältigen Anforderungen, denen die Unternehmen ausgesetzt sind. Den Kartoffelproduzenten erklärte er, welche Qualitätsanforderungen die Rohstoffe für die Herstellung von hochwertigen Pommes Frites erfüllen müssen. *fo*

Datum: 31.08.2018

BAUERNZEITUNG
OSTSCHWEIZ/ZÜRICH

Hauptausgabe

Bauernzeitung / Ostschweiz-Zürich
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'080
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 3
Fläche: 15'939 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70734036
Ausschnitt Seite: 1/1

Sie fressen sich durch die Kartoffeln

Drahtwürmer sind wegen der Trockenheit ein grösseres Problem.

Verschiedene Kartoffelproduzenten berichten, dass dieses Jahr die Drahtwurmschäden ein grosses Problem seien. Auch die Abnehmer bestätigen dies. «Zu Beginn der Frühkartoffelsaison hatten wir schon einige Fälle. Jetzt ziehen die Schäden wieder an», sagt Jörg Schär, Fenaco Landesprodukte. Die Drahtwurmschäden seien heuer eindeutig grösser als in anderen Jahren.

Verschiedene Theorien

Jörg Schär bestätigt, dass sich die Probleme durch die gesamte Schweiz ziehen. Warum dies so ist, dafür gibt es verschiedene Theorien. Das Hauptargument ist die Trockenheit. Der Drahtwurm mag eigentlich ein feuchtes Klima. Andreas Keiser, Kartoffelspezialist und Dozent an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL), erklärt: «Es ist kaum voraussehbar unter welchen Bedingungen die Drahtwürmer vor der Ernte die Kartoffeln befallen. Bei trockenen Bedingungen verkriechen sie sich eher in tiefere Bodenschichten. Auf bewässerten Parzellen können sie weiter oben sein, was aber nicht heisst, dass sie Schäden verursachen.» Unter den Kartoffelproduzenten kursiert auch die Theorie, dass die Drahtwürmer vor der Trockenheit in die Kartoffeln geflüchtet seien, obwohl diese sonst nicht scharf auf Kartoffeln sind.

Wenig Möglichkeiten

Genaue Daten erscheinen laut Christa Kunz, Geschäftsführerin des Verbandes Schweizer Kartoffelproduzenten (VSKP), demnächst. Die Möglichkeiten, was Produzenten gegen Drahtwürmer unternehmen können sind beschränkt. Als Mittel ist zurzeit nur das Granulat «Ephosin» zugelassen. Dieses zeigt jedoch nur eine Teilwirkung. «Mehrere flache Bodenbearbeitungen nach der Getreide- und Rapsernte können die jungen Drahtwurmlarven und Eier empfindlich stören», meint Andreas Keiser. «Gleichzeitig werden dadurch auch Schnecken zurückgedrängt und Ausfallgetreide zerstört» (siehe Merkblatt «Drahtwürmer» von Swisspatat). Wichtig sei auch die Fruchtfolge: Mindestens zwei bis drei Jahre nach Kunstwiese sollten keine Kartoffeln gepflanzt werden. *jba*

Datum: 31.08.2018

BAUERNZEITUNG ONLINE

Online-Ausgabe

BauernZeitung
3000 Bern 25
031/ 958 33 22
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 30'000

Web Ansicht

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70773343
Ausschnitt Seite: 1/2

Pflanzenbau
Publiziert: 31.08.2018 / 18:02

Trotz Hitze wird normale Kartoffelernte erwartet

Trotz der Hitzeperiode wird eine durchschnittliche Kartoffelernte erwartet. Dies zeigen Auswertungen von 1‘080 repräsentativen Kartoffelmustern der relevanten Sorten.

(Bild lid)

Obschon die Kartoffeln heuer wegen den tiefen Temperaturen erst spät gepflanzt werden konnten und die Hitzeperioden von Juni bis August die Kartoffeln unter Stress setzte, wird eine normale Kartoffelernte erwartet, wie Swisspatat mitteilt.

Die Branchenorganisation schätzt die Ernte auf Grundlage der Resultate von Auswertungen repräsentativer Kartoffelmuster. Die Qualitäten seien über alles gesehen gut, es gebe jedoch Posten, die stark unter der Hitze gelitten hätten, heisst es in der Mitteilung .

Der Bruttoertrag liegt über alle Segmente gesehen mit 403 Kilo pro Are unter dem Vorjahr (409 kg/a). Die Flächenerträge (Speisenanteil) liegen dieses Jahr mit 355 Kilo um 14 Prozent über dem Mittel. Die Stärkegehalte liegen mit 15,1 Prozent über dem Vorjahr (14,6 %).

Die Kartoffelanbaufläche hat sich im Vergleich zum Vorjahr um knapp 200 Hektaren auf 11'100 Hektaren reduziert.

Die Bio-Kartoffelerträge liegen erneut über den Erwartungen. Über alle Sorten beträgt der Durchschnittsertrag 258

Kilo Speisenanteil pro Are und damit 27 Prozent über dem Fünfjahresmittel.

lid

Spannende Geschichten per E-Mail erhalten

Erhalten Sie die wichtigsten Nachrichten aus der Landwirtschaft, unterhaltsame Videos, die neuesten Marktpreise und aktuelle Stellenangebote: Melden Sie sich jetzt kostenlos für den Newsletter an .

Datum: 31.08.2018

GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.
www.landwirtschaft.ch

Online-Ausgabe DE

Landwirtschaft
3000 Bern 6
031/ 359 59 77
www.landwirtschaft.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Web Ansicht

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70773344
Ausschnitt Seite: 1/1

Trotz Hitze wird normale Kartoffelernte erwartet

31.08.2018 – (lid.ch) – Trotz der Hitzeperiode wird eine durchschnittliche Kartoffelernte erwartet. Dies zeigen Auswertungen von 1‘080 repräsentativen Kartoffelmustern der relevanten Sorten.

(lid)

Obschon die Kartoffeln heuer wegen den tiefen Temperaturen erst spät gepflanzt werden konnten und die Hitzeperioden von Juni bis August die Kartoffeln unter Stress setzte, wird eine normale Kartoffelernte erwartet, wie Swisspatat mitteilt.

Die Branchenorganisation schätzt die Ernte auf Grundlage der Resultate von Auswertungen repräsentativer Kartoffelmuster. Die Qualitäten seien über alles gesehen gut, es gebe jedoch Posten, die stark unter der Hitze gelitten hätten, heisst es in der Mitteilung .

Der Bruttoertrag liegt über alle Segmente gesehen mit 403 Kilo pro Are unter dem Vorjahr (409 kg/a). Die Flächenerträge (Speisenanteil) liegen dieses Jahr mit 355 Kilo um 14 Prozent über dem Mittel. Die Stärkegehalte liegen mit 15,1 Prozent über dem Vorjahr (14,6 %).

Die Kartoffelanbaufläche hat sich im Vergleich zum Vorjahr um knapp 200 Hektaren auf 11'100 Hektaren reduziert.

Die Bio-Kartoffelerträge liegen erneut über den Erwartungen. Über alle Sorten beträgt der Durchschnittsertrag 258 Kilo Speisenanteil pro Are und damit 27 Prozent über dem Fünfjahresmittel.

Trotz Hitze wird normale Kartoffelernte erwartet

31.08.2018 – (lid.ch) – Trotz der Hitzeperiode wird eine durchschnittliche Kartoffelernte erwartet. Dies zeigen Auswertungen von 1‘080 repräsentativen Kartoffelmustern der relevanten Sorten.

(lid)

Obschon die Kartoffeln heuer wegen den tiefen Temperaturen erst spät gepflanzt werden konnten und die Hitzeperioden von Juni bis August die Kartoffeln unter Stress setzte, wird eine normale Kartoffelernte erwartet, wie Swisspatat mitteilt.

Die Branchenorganisation schätzt die Ernte auf Grundlage der Resultate von Auswertungen repräsentativer Kartoffelmuster. Die Qualitäten seien über alles gesehen gut, es gebe jedoch Posten, die stark unter der Hitze gelitten hätten, heisst es in der Mitteilung .

Der Bruttoertrag liegt über alle Segmente gesehen mit 403 Kilo pro Are unter dem Vorjahr (409 kg/a). Die Flächenerträge (Speisenanteil) liegen dieses Jahr mit 355 Kilo um 14 Prozent über dem Mittel. Die Stärkegehalte liegen mit 15,1 Prozent über dem Vorjahr (14,6 %).

Die Kartoffelanbaufläche hat sich im Vergleich zum Vorjahr um knapp 200 Hektaren auf 11'100 Hektaren reduziert.

Die Bio-Kartoffelerträge liegen erneut über den Erwartungen. Über alle Sorten beträgt der Durchschnittsertrag 258 Kilo Speisenanteil pro Are und damit 27 Prozent über dem Fünfjahresmittel.

Mehr News

Tweets @LIDNews Tweets @LIDNews

Datum: 30.08.2018

LA CÔTE

La Côte
1260 Nyon 1
022/ 994 41 11
www.lacote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'962
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Seite: 9
Fläche: 121'405 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70718067
Ausschnitt Seite: 1/4

La pomme de terre Amandine fête ses 20 ans

AGRICULTURE Créée en 1998 par deux producteurs pionniers de La Côte, elle a fait son bonhomme de chemin.

PAR **ANNE.DEVAUX**@LACOTE.CH

La fameuse pomme de terre Amandine, lancée il y a 20 ans. DR

Datum: 30.08.2018

LA CÔTE

La Côte
1260 Nyon 1
022/ 994 41 11
www.lacote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'962
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Seite: 9
Fläche: 121'405 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70718067
Ausschnitt Seite: 2/4

Tous sur le même bateau! Robert Girardet jubile. Cofondateur de l'Association des producteurs de pommes de terre nouvelles de l'arc lémanique (Appnal) avec Jean-Marc Chollet, il a accueilli une centaine d'invités sur le port d'Ouchy, mardi dernier.

> **Il n'y a rien de sexy dans une pomme de terre, mais on était prêts à prendre le risque."**
>
> **PIERRE-ALEXANDRE DAVID**
> RESPONSABLE MARKETING MIGROS VAUD.

L'Appnal a réussi à embarquer les distributeurs Coop et Migros, la Fenaco, les Bretons qui ont crée les pommes de terre et des producteurs de toute la Suisse pour fêter ses 20 ans à bord du «Lausanne». Vingt ans, c'est aussi l'âge d'Amandine, une patate à la peau fine, à la chair ferme, pas facile à cultiver mais qui séduit toujours les consommateurs.

Sur tous les fronts

L'Appnal a débuté dans la région de La Côte en 1998 pour reconstruire et développer la production de pommes de terre dans l'arc lémanique. L'association s'impose comme une entité organisée de producteurs, capable de produire de la qualité premium et de négocier auprès des distributeurs la juste rémunération de leur travail.

Pour tous ceux qui ont vécu l'aventure depuis son origine, l'association est incarnée par un seul homme, présent sur tous les fronts: le Buchillonais Robert Girardet. Il a la réputation d'être un négociateur opiniâtre et têtu, chasseur de nouvelles variétés, producteur exigeant dont le leitmotiv est «d'honorer le produit du travail», selon son expression fétiche.

Bref, il est devenu une référence. Mais lorsqu'il entend cela, il s'exclame: «L'Appnal, c'est tout un comité, des producteurs, des partenaires, je sais bien que je suis une forte personnalité, mais je ne suis pas tout seul et sans Jean-Marc (Chollet), rien n'aurait pu se faire.»

Trouver une reine

Pour comprendre l'Appnal, il faut remonter à la fin des années 1990 quand la filière suisse des pommes de terre souffre jusqu'à l'année fatidique de 1996. «Environ 1400 tonnes de pommes de terres nouvelles sont parties en floconnage», rappelle Robert Girardet, alors lui-même producteur de pommes de terre à Buchillon.

L'évidence s'impose: il faut réformer le secteur. Chacun va balayer devant sa porte et finalement s'asseoir autour de la même table. La distribution n'épargne pas les producteurs lorsqu'elle déballe ses griefs. «Vous ne produisez pas de la bonne qualité et on ne sait jamais ce à quoi nous attendre, ni quand vous arrivez», raconte Robert Girardet dans son discours officiel. Et à l'époque, c'était vrai, reconnaît-il!

Il part à la chasse de la reine des champs qui réjouira les palais. Il trouve son trésor en Bretagne: Amandine, créée par Germicopa à Quimper. Jean-Denis Autret, à la tête du service commercial de Germicopa, se souvient très bien de l'arrivée de Robert Girardet en 1997: «Votre variété Amandine nous intéresse, voulez-vous nous la confier? Il n'avait encore rien mis en place pour la distribution en Suisse, mais nous avons pris le risque. L'Appnal est une belle histoire qui montre une autre image des producteurs de pommes de terre.»

> **Il faut que les patates soient blanches comme une chemise amidonnée."**
>
> **STEVE BUGNON**
> PRODUCTEUR À SAINT-PREX

Le prix de la qualité

Le succès d'Amandine ne s'est pas fait attendre. A grand renfort de communication, les Vaudois sont les premiers à la découvrir. Pierre-Alexandre David, responsable marketing Migros Vaud, replace le contexte, «Migros Vaud a été pionnière au sein du groupe dans le

Datum: 30.08.2018

LA CÔTE

La Côte
1260 Nyon 1
022/ 994 41 11
www.lacote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'962
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Seite: 9
Fläche: 121'405 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70718067
Ausschnitt Seite: 3/4

Robert Girardet et Jean-Marc Chollet sur le «Lausanne» lors de la croisière pour les 20 ans de l'Appnal. ADX

développement d'une Amandine de qualité premium, qui est à l'origine la pomme de terre de l'arc lémanique. Il n'y a rien de sexy dans une pomme de terre, mais on était prêts à prendre le risque.»

Migros devient le distributeur exclusif de l'Amandine. Dix ans plus tard, l'Appnal revient avec la Celtiane, créée par la société Billant en Bretagne, et Coop, sur le même principe d'exclusivité, a saisi sa chance de faire concurrence à sa rivale.

Jörg Schär, responsable à la Fenaco, précise le rôle d'intermédiaire entre producteurs et distributeurs: «La Fenaco transporte, trie, emballe et stocke les pommes de terre. Sur 13 000 tonnes de pommes de terre premium Appnal, nous déclassons en moyenne 2 à 3% des lots. Notre marge est de 25% ajoutée sur le prix de vente des producteurs qui s'élève à 1,20 francs en moyenne le kg.» Un lot d'Amandine déclassé fait chuter le prix de vente à 30 centimes le kg s'il passe en Migros budget et à 10 centimes s'il part pour le bétail. Coop et Migros ne communiquent pas sur leur marges.

Datum: 30.08.2018

LA CÔTE

La Côte
1260 Nyon 1
022/ 994 41 11
www.lacote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'962
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Seite: 9
Fläche: 121'405 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70718067
Ausschnitt Seite: 4/4

AVIS DE PRODUCTEURS

STEVE BUGNON
SAINT-PREX

«On ne peut pas tout contrôler»

Membre de l'Appnal depuis 1999, il cultive 18 hectares de pommes de terre dont 7 d'Amandine et Celtiane. «Il faut que les patates soient blanches comme une chemise amidonnée, calibrées au millimètre, sinon elles sont déclassées et payées le quart du prix. Mais on ne peut pas tout contrôler. Une terre contaminée par «la rouille», «la gale» ou des vers fil de fer, on ne le voit pas à l'œil nu, mais sur la peau des patates, donc trop tard.
Si les premium sont difficiles et plus chères à cultiver, elles sont aussi mieux payées aux producteurs. J'ai eu des mauvaises et d'excellentes années. Il faut faire la moyenne sur 5 ans et dans tous les cas, on ne devient pas riche avec les patates!»

PASCAL CHOLLET
GLAND

«Je ferai le bilan sur 10 ans»

Il produit 6 hectares de pommes de terre dont 4 d'Amandine et Celtiane. En 2008, il a conservé l'affiliation de son père à l'Appnal. «Est-ce qu'on reste ou pas?»,telle est la question qu'il se pose. L'Amandine a clairement permis au domaine de continuer la culture de pommes de terre. Mais depuis quelques années, les difficultés liées aux ravageurs et aux conditions météo s'additionnent. «Les pommes de terre n'aiment pas les à-coups climatiques et j'ai plutôt eu des mauvaises années. L'Appnal apporte une stabilité qui a permis à certains d'entre nous de rester dans la pomme de terre. Je ferai le bilan sur 10 ans et s'il est trop juste, j'arrêterai.»

DIDIER GRIN
GLAND

«Je suis en stand-by depuis une saison»

Son père est membre de l'Appnal depuis 1999, il cultive un hectare d'Amandine.
«Je suis en stand-by depuis une saison parce que je n'avais pas les terres de qualité suffisante pour du premium dans ma rotation. Pour le moment, je ne sais pas si je vais continuer.
Le changement climatique aggrave les problèmes de maladies et ravageurs du sol. pourtant, c'est une culture intéressante parce que l'Appnal permet à tout le monde de s'y retrouver, à condition d'obtenir la qualité exigée. Pour le moment, l'association me garde mais Je pense simplement que cela ne sert à rien de continuer à en faire partie si je ne produis plus de pommes de terre pour elle.»

Datum: 30.08.2018

Le Républicain
Estavayer-le-Lac et district de la Broye

Le Républicain
1470 Estavayer-le-Lac
026/ 663 12 67
www.lerepublicain.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 2'764
Erscheinungsweise: 49x jährlich

Seite: 10
Fläche: 25'918 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70721736
Ausschnitt Seite: 1/1

Nouvelle halle de stockage de pommes de terre

Payerne Après 8 mois de travaux et plus de 6 mios de fr investis, Fenaco société coopérative a ouvert sa halle de stockage de pommes de terre

Le 21 août dernier, Fenaco a officiellement mis en service sa nouvelle halle de stockage de pommes de terre à Payerne, en présence du président de direction de Fenaco, Martin Keller et des conseillers d'Etat Philippe Leuba (VD) et Didier Castella (FR).

Quelque 6600 t de pommes de terre seront dorénavant réceptionnées et stockées chaque année sur le site implanté à l'extérieur de la ville, dans la zone industrielle «Champ Aubert».

Chaîne de production régionale

Près de 150 producteurs situés dans un rayon de 20 km livreront une partie de leurs pommes de terre à la halle de Payerne qui remplace celle de Bargen, dans le Seeland. Elles seront ensuite conditionnées en grandes caisses avant d'être stockées dans une des trois cellules réfrigérées. Elles seront ensuite une nouvelle fois transportées en vrac par camion jusqu'au site de production de Frigemo, à Crissier (NE) où elles seront transformées.

Exploitation des synergies et amélioration de l'efficacité énergétique

Un nouveau poste de travail à 100%, réparti sur l'ensemble de l'année entre 3 collaborateurs, a été créé pour l'exploitation de la halle.

«Payerne est un site optimal pour abriter la halle car la ville est située au centre d'une importante région de production. D'autre part, des synergies importantes avec le centre de prestation de Bercher pourront être mises à profit», affirme Emilien Piot, responsable du centre de Bercher et du projet à Payerne.

Par ailleurs, avec son système de refroidissement combiné faisant appel à l'air extérieur et à la production externe de froid, l'installation correspond idéalement à la stratégie d'efficacité énergétique de Fenaco. **(c)**

Datum: 29.08.2018

Schweizer Bauer

Schweizer Bauer
3001 Bern
031/ 330 95 33
https://www.schweizerbauer.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 29'811
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Seite: 9
Fläche: 23'309 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70699509
Ausschnitt Seite: 1/1

TROCKENHEIT: Über 1000 Tonnen Kartoffeln müssen in der Biogasanlage entsorgt werden

Nicht alle Kartoffeln landen in der Krippe

Alterntige Kartoffeln lassen sich kaum noch verkaufen. Ein Teil wird nun den Kühen und Masttieren verfüttert. Aber über 1000 Tonnen gelangen auch in die Biogasanlagen. Es sind vor allem solche mit Keimen.

SUSANNE MEIER

Vielen Haltern von Milch- oder Mastvieh fehlt Futter. Importe sind nötig. Und gleichzeitig werden mehr als 1000 Tonnen Schweizer Kartoffeln in der Biogasanlage entsorgt.

Erst 2000 Tonnen geplant

Peter Wyss, Leiter der Wyss Lohnunternehmung in Ittigen BE, bestätigt: «Zuerst war die Rede von etwa 2000 Tonnen Speisekartoffeln, die entsorgt werden sollten.» Das war vor rund einem Monat. Schliesslich habe sich gezeigt, dass der Futterbedarf wohl grösser sei als zuerst angenommen, erinnert sich Wyss. «Wir haben dann im Endeffekt etwa 1000 Tonnen Kartoffeln – vor allem solche, die schon ausgekeimt hatten – zur Vergärung in die Biogasanlage transportiert.»

Nicht alle Kartoffeln der Ernte 2017 können noch verfüttert werden. *(Bild: Daniel Etter)*

Von diversen Lagern sind wohl Knollen in die Biogasanlagen transportiert worden. Wyss holte sie bei der Terralog in Rüdtligen-Alchenflüh BE ab.

Priorität hat Verfütterung

Michel Nick, CEO der Terralog: «Wir gaben und geben uns alle Mühe, möglichst viele Kartoffeln der letztjährigen Ernte in den Futterkanal zu lenken, und wir haben sie diesbezüglich auch im ‹Schweizer Bauer› inseriert. Noch immer werden viele Kartoffeln so verwertet. Doch lagen per Ende Juni noch so viele Knollen an Lager, dass es unumgänglich war, einige Posten – es waren bei uns weniger als 1000 Tonnen – in die Biogasanlage zu führen.» Diese Transporte seien nun aber seit Mitte August beendet. Über die genauen Mengen, die in der Biogasanlage landeten, will Nick keine Auskunft geben.

Keime sind das Problem

Ruedi Fischer, Präsident der Vereinigung der Kartoffelproduzenten: «Die Biogasanlage ist eine der Verwertungsarten. Wir mussten heuer auch schon Kartoffeln auf diese Weise verwerten, weil sie voller Keime und teils faul waren. Die Verfütterung ist aber sicher der interessantere Kanal.» Kartoffeln mit vielen Keimen können nicht verfüttert werden.

Datum: 29.08.2018

Schweizer Bauer

Schweizer Bauer
3001 Bern
031/ 330 95 33
https://www.schweizerbauer.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 29'811
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Seite: 13
Fläche: 31'682 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70700988
Ausschnitt Seite: 1/1

DÜDINGEN FR: Generalversammlung Spesag AG

Die mageren Jahre sind vorbei

Wie nach der letzten Generalversammlung (GV) vor einem Jahr erhofft, kann die Spesag AG auf ein sehr erfreuliches Geschäftsjahr 2017/2018 zurückschauen. Sowohl finanziell als qualitäts- und mengenmässig.

CHRISTOF LÜTHI

Mit erfreulichen Nachrichten eröffnete Fritz Herren, Präsident der Spesag AG in Düdingen, am 23. August die diesjährige Generalversammlung. Doch vorerst gab er zu bedenken: «Die kommenden Abstimmungen betreffend die Fair-Food- und die Ernährungssouveränitäts-Initiative sowie die später zur Abstimmung kommende Initiative für sauberes Trinkwasser beschäftigen die Bevölkerung. In die Irre führende Schlagwörter und sachlich falsche Informationen führen», so Herren, «dem Konsumenten eine in Zukunft heile, grüne und paradiesische Schweizer Landwirtschaft vor Augen.»

Bilanz der Ernte 2017

Die Niederschläge im letzten Jahr waren, so erklärte Oswald Perler, Geschäftsführer der Spesag, zwar gering, jedoch gut verteilt über die gesamte Saison. Dies führte schlussendlich zu optimalen Erntebedingungen und einer mengenmässig und qualitativ erfreulichen Ernte. Dank gesundem Erntegut, moderner Lagerinfrastruktur und professioneller Bewirtschaftung traten während der Lagerung keine Probleme auf. Die gesamte über die Spesag verrechnete oder in der Spesag eingelagerte Menge Speise- und Veredlungskartoffeln betrug 7771 Tonnen, welches einer Erhöhung um 50% gegenüber dem Vorjahr (VJ) entspricht. Das Bonusprogramm 60 mm+ betreffend den Knollendurchmesser bei der Sorte Innovator fiel mangels Geld buchstäblich ins Wasser. Den Rückbehalt von 5.– Fr./dt Kartoffeln hat die Spesag, so Perler, ausser beim Vorhandensein zweier Ausnahmebedingungen, voll ausbezahlt.

Erfreuliche Ernteaussicht

Lukas Lehmann, Leiter Speisekartoffeln der Semag, informierte über die Kampagne 2018. Dabei konnte er gute Ergebnisse der Probegrabungen und Ertragserhebungen vom 21. August melden. Es wurden schöne Knollen von guter Qualität geerntet mit einem Speiseanteil von 433 kg/a (+7% gegenüber VJ).

Im fachlichen Teil des Abends nach der GV erklärte Urs Vollmer, Verantwortlicher für Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation bei Frigemo, den Anwesenden die Anforderungen, welche die Produzenten, der Markt, die Behörden, NGO-Organisationen, die Forschung und die Mitarbeiter an die Frigemo stellen. Alles steht in Beziehung zueinander. Jede Reaktion kann daher neue Konflikte hervorrufen. Das ganze System nehme kontinuierlich an Komplexität zu, sagte Vollenweider. Fenaco hat für sich sieben langfristige Nachhaltigkeitsziele definiert.

Fritz Herren: «Nach zwei mageren Jahren war ein gutes Geschäftsjahr nötig.» *(Bild: Christof Lüthi)*

MEHR GEWINN

Statutarischer Teil: Anlässlich der GV musste der gesamte Verwaltungsrat (VR), welcher identisch ist mit demjenigen der Saatzucht Düdingen, neu gewählt werden. Anstelle der zurücktretenden VR-Mitglieder Benoît Cuenet und Urs Grossrieder wurden neu Heinz Niederhäuser und Michel Yerly einstimmig in den VR gewählt. Ebenso einstimmig gewählt wurden die bisherigen fünf VR-Mitglieder und der VR-Präsident Fritz Herren. Die erfreuliche Jahresrechnung, eine der besten in der Geschichte der Spesag, weist einen Bruttogewinn von rund 1,4 Mio. Fr. (plus 23% gegenüber VJ) aus, und die Abschreibungen betragen 518 000 Fr. Die Rechnungsabnahme erfolgte einstimmig. *cl*

Datum: 29.08.2018

Schaffhauser Nachrichten

Online-Ausgabe

Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 36'000
Page Visits: 185'015

Web Ansicht

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70773351
Ausschnitt Seite: 1/3

Auf Facebook in zwei Tagen zwei Tonnen Kartoffeln verkauft

29. August 2018

Daniel Zinser

Schädlinge beeinträchtigten die Kartoffelernte von Roland Weber und mehrere Tonnen der Ernte sind fast nichts mehr wert. Doch es kommt unerwartete Hilfe aus den sozialen Medien.

Daniela Furter mit den Kartoffeln aus der Ernte von Roland Weber. Bild: daz

Die Natur ist schwer einzuschätzen und unmöglich zu kontrollieren. Besonders problematisch kann dies für Landwirte sein, deren Jahresertrag 24 Stunden am Tag und sieben Tage die Woche auf den Feldern der Natur völlig ausgesetzt ist. Gewitter mit Hagel können ganze Ernten zerstören, Hitze und Trockenheit Pflanzen verkümmern lassen und Insekten oder andere Tiere auf den Feldern ernsthaften Schaden verursachen. So erlebte das dieses Jahr auch Landwirt Roland Weber auf seinem Hof im Neuhauser Chlaffental. Sogenannte Drahtwürmer - ansonsten für den Boden nützliche Lebewesen - haben seine Kartoffeln aufgrund der Trockenheit als Wasserquelle benutzt. Das Resultat: Ein Grossteil der Knollen weist kleine Flecken und Löcher auf. Für den Verzehr der Kartoffeln ist das grundsätzlich unproblematisch. «Es fällt einfach mehr Rüstabfall an, schneidet man die befallenen Stellen weg, ist die Kartoffel aber wie jede andere», erklärt Roland Weber.

«Bei dem Preis kann ich nicht mal die Maschine bezahlen»

Etwas anders sieht das aber der Grossverteiler, der die leicht beschädigten Kartoffeln nicht annimmt. Für Roland Weber ist das vor allem finanziell ein Debakel. 15 Tonnen Kartoffeln, die er in den letzten Wochen aus der Erde geholt hat, kann er nun nur noch als Tierfutter verkaufen. Fünf Franken bekommt der Landwirt so nur noch für 100 Kilogramm der Knollen. Im Grosshandel erhält der Endverbraucher für diesen Preis ein einziges Kilo der Bio-

Datum: 29.08.2018

Schaffhauser Nachrichten

Online-Ausgabe

Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 36'000
Page Visits: 185'015

Web Ansicht

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70773351
Ausschnitt Seite: 2/3

Kartoffeln aus Demeter-Anbau. «Die Ernte muss aus dem Boden, aber bei diesem Preis kann ich nicht mal die Maschine, geschweige denn die Helfer bezahlen», erklärt Weber das Problem.

Andere Absatzwege gefunden

Und hier kommt Daniela Furter ins Spiel. Zusammen mit ihren Kollegen der Gemüsekooperative Bioloca ist sie auf einem Feld von Landwirt Weber eingemietet. Als grosse Gegnerin des «Food Waste» ärgerte sie sich über die Verschwendung der Kartoffeln als Lebensmittel. «Rund 30 Prozent der Lebensmittel in der Schweiz kommen nie auf den Tisch. Da wollte ich aktiv etwas dagegen tun». In Buchthalen besitzt sie einen eigenen Hofladen, in welchem sie Produkte vom Hof ihrer Eltern verkauft. Genau dort verkaufte sie bereits die ersten 400 Kilogramm von Webers Ernte. «Die Idee, die Kartoffeln trotzdem als Lebensmittel zu nutzen, stiess in meinem Umfeld auf grosses Interesse », erklärt die angehende Bäuerin. Die 400 Kilogramm seien sehr schnell weg gewesen. Gerne hätte sie in ihrem Hofladen auch viele weitere Kartoffeln verkauft. Dafür fehle Daniela Furter aber leider die Zeit. Sie versprach Roland Weber aber, auf Facebook Werbung für die «Zweitklass-Kartoffeln» zu machen.

«Ich war extrem überrascht»

Und das tat sie auch. Angeboten werden die Kartoffeln auf der Social-Media-Plattform in Säcken zu fünf, zehn oder zwanzig Kilogramm und zu sehr fairen Preisen, die deutlich unter denjenigen im Detailhandel liegen. In nur zwei Tagen wird Daniela Furter von Bestellungen überhäuft. «Ich war extrem überrascht, in wenigen Stunden sind 200 Bestellungen mit einem Gesamtgewicht von über zweiTonnen eingegangen», erklärt sie und ergänzt: «Es ist schon beeindruckend, wie viele Menschen man über die sozialen Medien in solch kurzer Zeit erreicht». Schaut man sich die Kommentarspalten auf Facebook genauer an, sieht man auch, welch grosse Kreise die Aktion bereits gezogen hat.

Kartoffeln aus der Ernte von Roland Weber.

Die Solidarität gegenüber dem Landwirt zeigt sich fast in jedem Kommentar. So bedauern User aus der Region Thun die zu grosse Distanz nach Schaffhausen. «Ich wäre gerne gekommen, aber leider wohne ich zu weit weg», steht da geschrieben. Nach Winterthur wird ein Sammeltransport angeboten. Sogar eineinhalb Stunden wäre der Inhaber einer grossen Metzgerei gefahren. Diese Anfrage lehnte Daniela Furter jedoch ab. «Die Kartoffeln sind aus der Region und sollen auch hier verzehrt werden.»

«Jeder Franken hilft»

Auch Roland Weber zeigt sich überrascht und vor allem glücklich über die vielen Kartoffel-Bestellungen. «Klar sind noch jede Menge Kartoffeln übrig, aber wenn man ein Defizit decken muss, ist jeder Franken hilfreich», zeigt er sich dankbar über die Solidaritätswelle aus der Bevölkerung. Der Direktverkauf bedeutet für ihn zwar mehr Arbeit, diese nimmt er aber gerne in Kauf. «Natürlich sortieren wir die ganz schlimmen Knollen noch aus». Dann wird die Ernte abgewogen und verpackt. Abholen können die Kunden ihre Kartoffeln dann auf dem Hof von Roland Weber im Chlaffental oder beim Hofladen von Daniela Furter in Buchthalen. Wie der Verkauf genau stattfinden soll, haben die beiden noch nicht geklärt. «Der grosse Ansturm hat uns etwas überrumpelt», schmunzelt Daniela Furter. Man werde jedoch zeitnah informieren.

Ist dieser Artikel lesenswert?

Ja

Nein

Datum: 29.08.2018

südostschweiz

Ausgabe Gaster & See

Die Südostschweiz
8730 Uznach
055/ 285 91 00
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'626
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Seite: 12
Fläche: 33'361 mm²

Auftrag: 1052884
Themen-Nr.: 558.005

Referenz: 70746418
Ausschnitt Seite: 1/1

Bild des Tages: Oberholzers auf Rekordkurs

Was für eine Kartoffelkönigin! Die Hobbygärtner Lina (71) und Albert (75) Oberholzer-Artho zogen dieses 847 Gramm schwere Prachtsexemplar aus ihrem Garten. Damit schlagen sie die bis anhin führende Patricia Cipriani aus Jona (656 Gramm) deutlich. Herzliche Gratulation! Wer ein noch fetteres Knollenmonster hat, meldet sich bei timo.rueegg@somedia.ch. Bild Markus Timo Rüegg