

Bei FRIWEIKA in Sachsen

Weltneuheit

Die FRIWEIKA e.G. ist Lizenznehmerin für ‚Erdäpfel-Kartoffeln aus Sachsen‘ und ‚Ackergold‘ sowie Inhaberin des CMA-Gütezeichens für 14 ihrer Kartoffelprodukte.



Kartoffeln!
Kartoffeln!
Kartoffeln!
Kartoffeln!
Kartoffeln!
Kartoffeln!
Kartoffeln!
Kartoffeln!
Kartoffeln!
Kartoffeln!
Kartoffeln!

Friweika
Frische rund um die Kartoffel

Friweika e.G.
Lipprandiser Straße 27
08373 Weidensdorf/Sa.
Tel.: (0 37 63) 17 72 20

art design

In Verbindung mit umfangreichen Rekonstruktionsmaßnahmen hat der Betrieb erhebliche Mittel (17 Mill. DM) in qualitätserhaltende und -verbessernde Maßnahmen investiert. Dazu gehört auch die neue Kartoffelverlesetechnik, die als **Weltneuheit** beschrieben wird. Ein Präzisionsverleseautomat, ausgestattet mit Spektalkameras, wird die Handarbeit überflüssig machen. Die Verlesegenauigkeit bei einem Durchsatz von 36 t/h soll bei 95 % liegen; sie beruht auf Farberkennung und -deutung. Für 24 Kartoffelsorten liegen

bereits Sortierprogramme vor. Zur Qualitätserhaltung sollen auch die 4 t-Großbehälter dienen, in denen das Erntegut bis zur Aufbereitung (gewaschen, elektronisch verlesen, fraktioniert) bzw. zum Abpacken aufbewahrt wird. Damit wird die weniger knollenschonende Bänder-Bunker-Technologie abgelöst. Schließlich wird mit Hilfe eines Bioreaktors aus den Abwässern und Abprodukten der Kartoffelverarbeitung Energie gewonnen, die vom Betrieb genutzt wird.

Diese Modernisierung des Betriebsablaufs soll zu einer deutlichen Qualitätsverbesserung führen, die Ausweitung der Verarbeitungskapazität ermöglichen und die Kosten deutlich senken helfen.

Am 26. September werden in Verbindung mit dem Westsächsischen Kartoffelfest die neuen Anlagen vom 1. Vorsitzenden des Sächsischen Qualitätskartoffelverbandes und Vorstandsvorsitzenden von **FRIWEIKA, Herrn Kern**, vorgestellt.

Als Gäste werden namhafte Vertreter des sächsischen Staatsministeriums, der CMA und des Einzelhandels erwartet.

Die bei **FRIWEIKA** eingesetzten Speisekartoffeln werden zum überwiegenden Teil von der Erzeugergemeinschaft Qualitäts-speisekartoffeln Westsachsen geliefert, darunter auch beachtliche Mengen von **NORIKA**-Sorten. Neben abgepackten Frischkartoffeln werden hauptsächlich gegarte Kartoffeln ganz, in Scheiben oder Würfeln für die Weiterverarbeitung angeboten. Außerdem gehören Sächsische Spezialitäten, wie pfannenfertige Bratkartoffeln, Grüne Klöße und verschiedene Varianten von Kartoffelsalaten zum Sortiment. **FRIWEIKA** setzt auf die Zukunft und durch die Qualitätsverbesserung auf eine Vergrößerung des Absatzmarktes.

NORIKA

Nordring-Kartoffelzucht- und Vermehrungs-GmbH
Parkweg 4
18190 Groß Lüsewitz
Telefon: (03 82 09) 47 600
Telefax: (03 82 09) 47 666

NORIKA DIALOG

K A R T O F F E L - K U R I E R

II / '97

Hurra, endlich da!

Die Silberne für Anbauer

*Die Multimedia – CD von NORIKA:
mehrsprachig, anschaulich, informativ, überzeugend, effizient*

Sie können sich informieren über das gesamte **NORIKA** Sortiment. Die detaillierten Sortenbeschreibungen (nach Anbaubedeutung im Ausland in bis zu 10 verschiedenen Sprachen) geben Auskunft über Gebrauchswert, Reifezeit, Resistenzen, Qualitätsmerkmale, Verarbeitungseigenschaften usw. usw. Für den Anbauer werden differenzierte Anbauempfehlungen gegeben, verwöhnte Konsumenten finden Kochrezepte, in denen die Speisekartoffel eine wichtige Rolle spielt.



Interessenten finden Ausführungen über die **NORIKA** – Gründung und – Entwicklung sowie die Position der **NORIKA** auf dem nationalen und internationalen Markt. Es werden auch Firmen vorgestellt, mit denen **NORIKA** kooperiert und ebenso das Wirken der Tochterfirma **NOREX NORIKA** Export – Gesellschaft mbH im Ausland.

Wer sich einen Überblick verschaffen will, der braucht die **Multimedia CD – ROM** der **NORIKA**: Sie enthält viele Einzelheiten über die zunehmende Marktpräsenz des Unternehmens

insgesamt. Informativ ist schließlich die Darstellung des Züchtungsprozesses bei der Kartoffel, angefangen von der Kreuzung bis zur Sortenzulassung.

Dabei werden auch moderne Züchtungstechnologien und deren Einfluß auf den Züchtungsweg bzw. die Züchtungsergebnisse vorgestellt und erläutert.

Viele Abschnitte sind mit farbigen Bildern unterlegt, die das Verständnis für den Text erleichtern sollen.

*Mit der
Multimedia CD – ROM
beschreibt NORIKA
einen neuen, modernen
Weg der Information.
Damit unterbreiten wir
ein aktuelles Angebot für
unsere angestrebten
DIALOG.*

Bei Messen, Ausstellungen, Firmenpräsentationen, Kongressen und Gesprächen wird die **Multimedia CD – ROM** der **NORIKA** den Kunden vorgestellt. Bei Interesse schreiben Sie uns.

Kartoffeln, die nicht in den Himmel wachsen

Was Sie schon immer über Kartoffelzüchtung wissen wollten



Die Verwirklichung von Zuchtzielen beginnt schon im Kreuzungsjahr. Vorher werden ‚Eltern‘ ausgesucht, von denen der Züchter überzeugt ist, daß deren Kombination aussichtsreiche Nachkommen hervorbringt, unter denen sich die Sorte mit ‚hohem landeskulturellen Wert‘ befindet. ‚Elternpflanzen‘ werden im Gewächshaus angezogen, weil dort kontrollierbare Bedingungen gegenüber dem Freiland vorliegen. Zunächst wird auf einen mit Erde

gefüllten Behälter ein Stein oder Blumentopf gesetzt, darauf die Knolle gelegt und mit Erde bedeckt. Wie im Freiland wächst eine Pflanze heran. Noch bevor sie erblüht, wird die Erde von der Knolle und Unterlage abgespült, die Stolonen (Knollen) werden entfernt, so daß nur die in den Behälter hineingewachsenen Wurzeln die unterirdischen Pflanzenteile darstellen. Die Assimilate werden wegen fehlender Speicherorgane aus-

schließlich im oberirdischen Teil der Pflanze verwertet. In Verbindung mit den günstigen Wachstumsbedingungen entstehen überdurchschnittlich große und in der Regel blühfreudige Pflanzen. An den Blüten werden (teilweise nach Kastration) Bestäubungen mit Pollen des anderen Partners vorgenommen. Kommt es zur Befruchtung, bilden sich Beeren als Fruchtstände. Die darin befindlichen Samen sind gewissermaßen die ‚Kinder der Eltern‘,

die vorher ausgelesen wurden. Die Samen werden später ausgewaschen und ausgesät. Daraus erwachsende Pflanzen werden als ‚Sämlinge‘ bezeichnet. Pflanzen aus Samen derselben Beere unterscheiden sich in bestimmten Merkmalen und müssen als ‚Geschwister‘ angesehen werden. Bei **NORIKA** werden jährlich rund 100.000 Sämlinge angezogen, unter denen in jahrelanger (in der Regel 12 Jahre) Selektionsarbeit die wertvolle Sorte gesucht wird.

Besucherstrom von Knollenfreunden

Auch im ‚Kreuzungshaus‘ der **NORIKA** findet der **DIALOG** mit unseren Besuchern statt. Wiederum haben viele Interessenten die Einrichtungen und den Zuchtgarten der **NORIKA** besucht. Dabei drehten sich die Gespräche vor allem um Eigenschaften der **NORIKA**-Sorten, Preise für Pflanzgut und Speisekartoffeln, Quarantänekrankheiten und die Regelungen über Nachbaulizenzen. Oft reichte die Zeit nicht, um ausführlich über alles zu sprechen. Ein Grund mehr, um wiederum zu **NORIKA** zu kommen.

Hinweis für Freunde schöner Briefmarken

In der Jahresvorschau 1997 der Deutschen Post AG wird u. a. darauf verwiesen, daß am 17. September 1997 eine Briefmarke ‚350 Jahre Kartoffelanbau in Deutschland‘ zum Nennwert von DM 3,- ausgegeben wird. Dazu gibt es außerdem einen Ersttagsstempel und eine Doppelkarte Din A 5. Sammler werden an dieser Ausgabe besonders interessiert sein, auch deshalb, weil sie eine Besonderheit darstellt. In Deutschland werden nämlich Kartoffeln schon länger als 350 Jahre angebaut.

Große Meisterwerke

Aufruf zur Teilnahme an der **NORIKA**-Knollen-Meisterschaft 1997. Leser des **DIALOG** werden sich erinnern, daß im Herbst 1996 alle Anbauer von **NORIKA**-Sorten aufgerufen wurden, sich an der Meisterschaft um die größte und schwerste Knolle zu beteiligen. In der Frühjahrsausgabe 1997 des **DIALOG** haben wir die Preisträger namentlich bekanntgegeben. Wer wird die Preise 1997 erringen und in das **DIALOG**-Buch der Rekorde eingetragen werden? **Bewertet wird das Knollengewicht.**

Beweis: Schriftliche Angaben über Sorte, Knollenlänge und -breite in cm, Foto der Knolle und Anschrift des Bewerbers an **NORIKA** GmbH.

Gewertet wird in 2 Kategorien: Landwirtschaftliche Erzeuger und Kleingärtner.

Preis je Kategorie: DM 100,-. Viel Erfolg bei der Meisterschaft.

Konnten die NORIKA-Mitarbeiter die Meßlatte unserer Kunden überqueren?

Die Antworten auf die in der **DIALOG**-Frühjahrsausgabe gestellten Fragen zur Kundenbetreuung sind für unsere Arbeit sehr wichtig.

-Mit der Freundlichkeit sind nahezu alle Kunden zufrieden.

-Jedoch sind **NORIKA**-Mitarbeiter nicht immer schnell genug zu erreichen.

Inzwischen sind alle mit Auto-telefon und mail box ausgestattet und deshalb direkt ansprechbar. Am Firmensitz sind zwischen 7 und 17 Uhr die Telefone ständig besetzt.

-Übereinstimmend positiv war die Meinung zur Verbindlichkeit unserer Zusagen, jedoch müssen wir uns befeißigen, noch schneller zu sein.

-Viele wünschen häufigere Kontakte und eingehende Sortenbeschreibungen.

Dieses Ergebnis zeigt das Interesse der Kartoffelanbauer, Händler und Verbraucher am **DIALOG** mit **NORIKA**.

Halali für Jäger

Der ‚Fasan‘ geht um

Wer kennt ihn nicht den farbenprächtigen und seltenen Vogel?

NORIKA kann Ihnen seit dem Frühjahr einen neuen **Fasan** anbieten, nämlich eine Kartoffelsorte gleichen Namens. Welche sind seine hervorzuhebenden Eigenschaften und wie sieht unser **Fasan** aus? **Fasan** zeichnet sich aus durch eine hochgradige Veredlungseignung zu Chips und Trockenprodukten, der Gehalt an reduzierenden Zuckern ist sehr niedrig. Gleichzeitig besitzt **Fasan** auch eine gute Speiseeignung mit leicht mehligem Touch.

Vorteilhaft für die Verarbeitung zu Chips und Trockenkartoffeln ist der relativ hohe Stärkegehalt (ca. 18 %) und die geringere Akkumulation reduzierender Zucker während der Lagerung im Vergleich zu den Standardsorten. Die rundovalen Knollen haben ziemlich flache Augen und eine hellgelbe Fleischfarbe. Hervorzuheben ist die gleichmäßige Sortierung. **Fasan** hat eine Vegetationslänge, die am Anfang der Reifegruppe mittelpät eingestuft

wird. Für den Vermehrer und Konsument sind die Nematodenresistenz (Rol) und sehr hohe Resistenz gegenüber Blattroll-, Y- und A-Virus wichtig. Die Ausbeute an marktfähigen Knollen wird durch geringe Neigung zu Schorf, Zwiewuchs, Hohlherzigkeit und Eisenfleckigkeit erhöht. **Fasan** lagert gut und behält ihren kartoffeligen Geschmack.