

Kartoffelveredlung

## Pfanni – Stavenhagen

Partner der NORIKA

*Bereits 1991 kaufte Pfanni das Kartoffelveredlungswerk in Stavenhagen. Seit dieser Zeit entstand in 2 Baustufen ein komplett neues Werk. Ab September 1996 werden hier Trockenprodukte hergestellt. Besonders bekannt sind Pfanni – Püree und die Pfanni – Knödel.*

Das Pfanni-Werk Stavenhagen hat mit dazu beigetragen, daß der drastische Rückgang der Kartoffelanbauflächen in Mecklenburg-Vorpommern etwas abgebremsst wurde. Es war von vornherein das Ziel von Pfanni, möglichst große Mengen an Rohware aus den heimischen Landwirtschaftsbetrieben zu beziehen. Dazu war die Entwicklung des ‚kontrollierten Pfanni-Vertragsanbaus‘ notwendig. Begonnen haben zunächst 20 Landwirte aus Mecklenburg-Vorpommern mit einer Vertragsmenge von 37.000 t, 1998 waren es in diesem Gebiet mehr als 60 Vertragsanbauer mit über 80.000 t Kartoffeln für Pfanni.



Diese positive Entwicklung ist u. a. auf die Ertragssteigerung durch intensive Beratung über Anbautechnik, Düngung und Pflanzenschutz zurückzuführen. Bei vielen Anbauern konnte inzwischen das Ertragsniveau auf mehr als 35 t/ha angehoben werden. Damit sind interessante Deckungsbeiträge zu erzielen. Seit Beginn des Vertragsanbaus in Stavenhagen hatten die NORIKA-Sorten ‚Adretta und Karlena‘ einen festen Platz im Sortenspektrum. Der Anteil ‚Karlena‘ hat in den

letzten Jahren ständig zugenommen. Gründe für diese positive Entwicklung von ‚Karlena‘ ist die Verfügbarkeit bereits Anfang August, akzeptable Erträge, vor allem aber die hohe Qualität des mit dieser Sorte hergestellten Pürees. Außer ‚Karlena und Adretta‘ werden im Vertragsanbau für Pfanni auch die NORIKA-Sorten ‚Karolin und Delikat‘ angebaut.

**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

KARTOFFEL - KURIER

I / '99

*Bis über dem*

## *„Eichstrich“ im Wasser,*

*dann im Schnee und Eis*



Was war 1998 für ein Kartoffeljahr? ‚Rein mit den Kartoffeln, raus mit den Kartoffeln‘.

Mit dem ‚Raus‘ hatten die Anbauer so Ihre Schwierigkeiten. Schon im Frühjahr gab es große regionale Unterschiede bei den Niederschlagsmengen. In einigen Regionen verschob sich das Auspflanzen erheblich, auch bei unseren westeuropäischen Nachbarn. Während der Vegetation war es mancherorts zu trocken, an anderen Stellen zu naß. In einigen Gegenden trat relativ früh Phytophthora auf. Dort, wo es immer wieder regnete, konnte nicht prophylaktisch gegen Krautfäule gespritzt werden. Bestände wurden befallen und teilweise trat Braunfäule an den Knollen auf.

Vor allem bei Speise- und Verarbeitungskartoffeln gab es vereinzelt Qualitätsprobleme. Pflanzkartoffelvermehrern machten diese Wetterkapriolen weniger zu schaffen, aber sie fürchteten in erster Linie mögliche Folgen des sehr frühen Auftretens von virusübertragenen Blattläusen. Wie sich nach den weitgehend abgeschlossenen Augenstecklingsprüfungen zeigte, waren Virusinfektionen nicht bei allen Sorten zu vermeiden. Die ökologisch bedingten Vorteile mancher Vermehrungsgebiete,

darunter Mecklenburg-Vorpommern, kommen in guten Anerkennungsergebnissen zum Ausdruck. Die hohe Virusresistenz der **NORIKA**-Sorten hat sich wiederum bewährt. Auch die relativ kurze Vegetationszeit dieser Sorten brachte deutliche Vorteile. Der Kartoffelanbau in den ostdeutschen Bundesländern war von Witterung und Virusinfektionen weniger betroffen als der in verschiedenen anderen. Ob das vielleicht auch mit den genannten Eigenschaften der im Osten weit verbreiteten Sorten zusammenhängt? Allerdings war 1998 die Kartoffelanbaufläche nochmals geschrumpft.

Was schließlich ab September witterungsbedingt in einigen Ge-

bieten abließ, bereitete den Anbauern nicht nur Kopfzerbrechen, sondern konnte sie resignieren lassen; teilweise sahen sie Ihre Kartoffeln wegschwimmen. Hoffnungen auf anhaltende Wetterbesserung erfüllten sich meist nicht. Oft konnten Erntemaschinen auf den durchnässten Böden nicht eingesetzt werden – so verging eine Woche nach der anderen bis Frost und Schnee kamen. Wie groß die Fläche nicht abgeernteter Kartoffeln wirklich ist, kann nicht genau ermittelt werden. In den ostdeutschen Bundesländern ist der Anteil sehr gering. **NORIKA** darf darauf verweisen, daß praktisch alle Vermehrungsflächen von Mecklenburg-Vorpommern bis Thü-

ringen rechtzeitig geerntet worden sind.

Jeder Fachmann kann aus der Preisentwicklung für Speise- und Verarbeitungskartoffeln ablesen, daß die reibungslose Versorgung mit Qualitätsware bis zur neuen Ernte problematisch werden kann. Pflanzkartoffeln sind gefragt wie kaum in den Vorjahren.

**NORIKA**-Bestände sind fast vollständig disponiert und es kann nicht erwartet werden, daß nach der Aufbereitung im Frühjahr noch zusätzliche Mengen verfügbar sein werden. Nicht alle Wünsche unserer Kunden konnten im vollen Umfang befriedigt werden. Das zeigt, daß die Vorzüge von **NORIKA**-Sorten von Anbauern aus den meisten Bundesländern erkannt wurden und von vielen Konsumenten auf dem Markt gefragt sind.

Das nicht einfache Anbaujahr 1998 in Verbindung mit der gegenwärtigen Marktsituation sollte allerdings nicht zu Spekulationen führen, wegen der günstigen Preise die Anbaufläche 1999 zu vergrößern. Diese Rechnung wird bestimmt nicht aufgehen. Das Kartoffeljahr 1999 wird sich mit Sicherheit von 1998 unterscheiden!

Nüchternes Denken ist bei der Vermehrung und beim Konsumanbau gefragt.

Rück- und Ausblick

## Die Kartoffeljahre 1998 und 1999

aus Sicht des Pflanzenschutzes

Die Saison 1998 stellte hohe Anforderungen an den Pflanzenschutz. Hohe Luftfeuchtigkeit in Verbindung mit hohen Temperaturen, teilweise überdurchschnittlichen Niederschlägen erhöhten den Phytophthora-Infektionsdruck bei Kartoffeln. In einigen Gebieten wurden bereits sehr früh Befallssymptome an Blättern und Stengeln festgestellt. 1998 war ein Phytophthora-Befallsjahr! Durch hohen Aufwand an Fungiziden konnte in vielen Betrieben eine Infektion am Kraut und an Knollen verhindert werden. Mit Hilfe des Prognosemodells SIMPHYT 1

(Hinweise des Pflanzenschutzamtes als Entscheidungshilfe) konnte der Befallsbeginn rechtzeitig signalisiert werden. Noch kann niemand vorhersagen, welche Pflanzenschutzmaßnahmen 1999 entscheidend sein werden, um hohe Knollenerträge mit hoher Qualität zu erreichen. Wichtig ist das Wissen um den Zusammenhang von Sorteneigenschaften (Toleranz, Resistenz, ...), acker- und pflanzenbaulichen Maßnahmen, Pflanzenschutz (Schutz von der Pflanzung bis zur Reife), u. a.

**Mit dem Ziel:**

**Hoher Ertrag mit hoher Qualität!**

Deshalb können nur die grundsätzlichen Empfehlungen für das bevorstehende Anbaujahr gegeben werden:

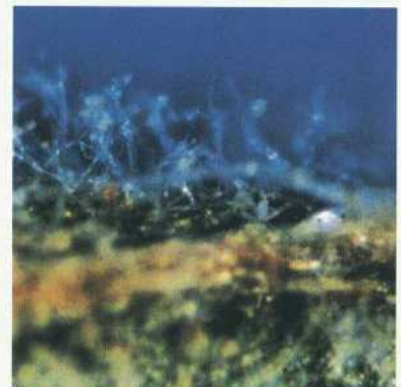
- Gesundes Pflanzgut verwenden.
- Pflanzgut gegen Rhizoctonia beizen.
- Chemische Unkrautbekämpfung z. B. mit Boxer und Sencor.
- Rechtzeitiger Fungizidschutz vor Bestandesschluss (vor allem bei Spritzbeginn sporenabtötende und regenbeständige Fungizide, wie z. B. Acrobat Plus oder Shirlan, verwenden).
- Schädlingskontrolle (Kartoffelkäfer, Blattläuse).
- Krautabtötung in Abhängigkeit von Knollengröße oder Pflanzgutqualität etwa 10 bis 14 Tage noch Abschlußspritzung.

**Dirk Gerlach** (Zeneca-Agro)



**Sorten-Bestandsbonituren 1998**  
im Agrarbetrieb Kogel durch die Herren  
**Schneekloth** und **Gerlach** (Zeneca),  
**Zabel** (Kogel), **Angeli** (NORIKA)  
von links nach rechts

**Kraut- und Knollenfäule**  
Blattunterseite: Übergang zu  
gesundem Gewebe mit  
weißem Saum, gebildet von  
den Sporangienträgern



## Achtung, Achtung, Achtung!

Inbetriebnahme der neuen Aufbereitungs- und Abpackanlage im Speise- und Pflanzkartoffellagerhaus Sanitz am 26. Februar 1999, 15 Uhr. Persönliche Einladungen werden verschickt.

## „KOLIBRI“

Eine frühe Kartoffelsorte der NORIKA für die Chipsproduktion.

Im Februar 1998 wurde diese Neuzüchtung zugelassen. Sie kann das Sortiment der Chipsindustrie bereichern. Die Prüfungsergebnisse des Bundessortenamtes, die Züchterprüfungen und erste Probeläufe in der Produktion erbrachten exzellente Qualitäten. Hoher Ansatz gleichmäßig ausgebildeter Knollen mit flachen Augen und der geringe Gehalt an reduzierenden Zuckern von „KOLIBRI“ ermöglichen eine hohe Ausbeute bei der Chipsherstellung. Der durchschnittliche Stärkegehalt von ca. 18 % ist für die Chipsindustrie ideal. Da „KOLIBRI“ eine sehr hohe Keimruhe ausweist, ist die Rohware auch nach Lagerung sehr gut zu verarbeiten. Für Pflanzgutvermehrung sind vor allem die geringe Neigung zu Schwarzbeinigkeit, geringe Beschädigungsempfindlichkeit, die Resistenz gegenüber Globodera rostochiensis, Rassen 1 und 4, und geringe Fäulnisneigung wichtig. Diese Eigenschaften sind ebenso für die Vertragsanbauer der Industrie von Bedeutung. Hinzu kommt, daß „KOLIBRI“ selten Mängel wie Eisenfleckigkeit oder Abweichungen in der Knollenform aufweist. Insgesamt besitzt die neue Sorte einen hohen landeskulturellen Wert, von dem sich Anbauer, Pflanzguterzeuger und vor allem die Industrie überzeugen werden.

Am 27. Februar ist ‚Tag der offenen Tür‘. Von 8 bis 12 Uhr können das Lagerhaus und die Anlage besichtigt werden. Alle Interessenten sind herzlich eingeladen.

## Danke, Dr. Papenhagen

Der Zuchtleiter der NORIKA GmbH Dr. Friedrich Papenhagen feiert am 21. Februar 1999 seinen 65. Geburtstag und wird damit seine rund 30 Jahre währende Arbeit in der Kartoffelzüchtung beenden. Außer den Wünschen für gute Gesundheit in dem anschließenden Lebensabschnitt danken wir dem Jubilar für seine aufopferungsvolle Tätigkeit seit Gründung der NORIKA GmbH. Er gehörte zur Mannschaft der ersten Stunde und hat entscheidend beim Aufbau des Unternehmens mitgewirkt. Selbstlos setzte er sich ein und überzeugte durch seine optimistische Einstellung zur neuen Firma manchen Skeptiker. Ihm ist es zu verdanken, daß die Neuzüchtung am Standort Groß Lüsewitz erfolgreich fortgeführt, neue Sorten zugelassen und aussichtsreiche Zuchtstämme entwickelt werden konnten. Er war ein Stützpfiler des Unternehmens und die Ergebnisse seiner Arbeit werden es noch lange bleiben. Ihm gilt der Dank der Geschäftsführung und aller Mitarbeiter der NORIKA. Die Anerkennung seiner Leistungen durch alle Kartoffelfachleute ist ihm gewiß.



# Ein Meister

Ihn sollte man unbedingt kennen.

DIALOG stellt Ihnen Frank Schreiber, einen international preisgekrönten Koch aus dem Hotel und Restaurant ‚Goldener Hahn‘ in 03238 Finsterwalde vor. Lang ist die Liste der von dem 25-jährigen erworbenen bedeutenden Preise: 1995 und 1996 1. Platz bei Rewe Wibu Wanderpokal; 1996 1. Platz bei Berlin-Brandenburger Achenbachpokal; 1. Platz bei Deutschlandpokal des Achenbachpreises; gleichzeitig Mitglied der Jugendnationalmannschaft; 2-facher Goldmedaillengewinner bei Olympiade der Köche; 1997 Weltmeistertitel der Jugendnationalteams bei Taste

of Canada; Goldmedaille bei Jugendmeisterschaft in Österreich; 1998 Bronzemedaille bei Weltmeisterschaft der Einzelköche beim WACS in Australien; Silbermedaille mit der deutschen Mannschaft bei Cup der Nationen in Canada.

Dieser Champion der Kochkunst ist ein Fan der NORIKA-Sorte ‚Adretta‘, die ihm bei der Weltmeisterschaft in Australien sehr gefehlt hat. Auf diese Sorte läßt er nichts kommen.

Besucher von Finsterwalde und Gäste des ‚Goldenen Hahn‘ bekommen delikate Gerichte serviert.



Nachstehend ein Rezept von Herrn Schreiber:

### Kartoffelouflé mit Kräutern und Quark (für 4 Personen)

500 g mehligkochende Kartoffeln, vorzugsweise ‚Adretta‘, 120 g Butter, 1 EL Sahne, 100 g Magerquark (ausgepreßt), 4 Eier, Muskatnuß, Salz, Pfeffer aus der Mühle, insgesamt 40 g glatte Petersilie, Thymian, Kerbel, Schnittlauch, 1 Prise Backpulver. Sonderzubehör: Kartoffelquetsche und Souffléformen.

**Zubereitung:** Kartoffeln waschen, mit einer Rouladennadel die Schale einstechen und auf einem Salzbett im vorgeheizten Ofen bei 180° C backen. Mit der Messerspitze überprüfen, ob Kartoffeln gar sind; von den Kartoffeln Schale abziehen und Knollen mit der



Kartoffelquetsche zerdrücken. Eier trennen, auf kleiner Flamme Butter und Sahne unterrühren. Masse leicht abkühlen lassen und die Eigelbe zusammen mit dem Quark unterrühren. Kräuter feinhacken und zusammen mit dem Saft ebenfalls unterheben. Würzen mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß, Backpulver. Eiweiß aufschlagen und 1/3 unter den Teig rühren, den Rest vorsichtig unterheben. Die ganze Masse in gebutterte Souffléformen füllen und im Ofen bei 160° bis 180° C backen (Backzeit ca. 25 Minuten). Soufflé stürzen und servieren. Kartoffelouflé mit ‚Adretta‘ paßt ausgezeichnet zu gedünstetem Fisch oder Geflügel.

Guten Appetit wünschen Frank Schreiber und NORIKA.

# NORIKA