

## Das Unternehmen „Stöver“

Über 30 Jahre erfolgreicher Partner der Landwirtschaft.

Im Jahre 1967 gründete **Reinhold Stöver** sein Unternehmen. Heute ist es der führende Produzent von gekühlten und tiefgekühlten Kartoffelprodukten in Deutschland.



Über 3000 Produkte werden über den **Stöver**-Frischdienst an die Gastronomie, den Lebensmittelhandel und Großverbraucher geliefert.

In den 3 Produktionsstandorten Aldrup, Syke und Oschersleben und den 23 Frischdienstniederlassungen beschäftigen sich 1600 Mitarbeiter mit der Herstellung und dem Vertrieb einer breiten Palette köstlicher Produkte. Die Kartoffel als Rohstoff spielt dabei eine entscheidende Rolle.

**Stöver** verarbeitet jährlich ca. 450.000 t Kartoffeln. Über 400 Vertragslandwirte bauen auf über 7000 ha Kartoffeln für die **Stöver**-Gruppe an. Dies geschieht in den besten La-

gen Deutschlands und im kontrollierten Anbau. Die Verwendung von gesundem Pflanzgut ermöglicht es den Landwirten, in Verbindung mit besten Ackerflächen und ausgewogener Nährstoffversorgung hohe Erträge mit Spitzenqualitäten zu garantieren. Begutachtung der Flächen und Partien, Beratung bei der Bestandesführung, Ernte und Lagerung, Empfehlungen zur Ackerbewirtschaftung und Fruchtfolge durch **Stöver**-Agraringenieure sind die Grundlage einer Partnerschaft, die leistungsstark und vertrauensvoll ist. Diese Partnerschaft ist auch die Grundlage dieses erfolgreichen Unternehmens. Sicherheit für beide Partner, Landwirt

und **Stöver**, ist ein Ergebnis jahrelanger Zusammenarbeit und wird durch feste Liefer- und Abnahmeverträge untermauert. Neben der Mengensicherheit wird die Qualitätssicherung sehr ernst genommen. Hierzu erhalten die Vertragslandwirte exakte Normen und festgelegte Grenzwerte für jeden Produktionsab-

schnitt von ihren **Stöver**-Beratern.

In modernen **Stöver**-Lagerhallen werden über 220.000 t Kartoffeln vollklimatisiert eingelagert. Nur angelieferte Spitzenkartoffeln lassen sich zu Kartoffel-Spezialitäten veredeln, die täglich von Millionen Kunden mit Genuß gegessen werden.

## 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/2000

Teil: I

## Investitionen in die Zukunft

Mit NORIKA verbundene Lagerhäuser machen mobil

Mit dem Abschluß der Investitionen in Lüftungs-, Aufbereitungs- und Abpackeinrichtungen haben die Pflanz- und Speisekartoffel Lagerhaus GmbH Sanitz und die Neue Kröpeliner Lagerhausgesellschaft ein neues und hohes Niveau in der Qualitätsverbesserung und -sicherung sowie der Erhöhung der Schlagkraft erreicht.

Eine Gesamtinvestition von über einer Million DM wurde in Sanitz in die Aufbereitungsanlage und die automatische Abpackvorrichtung incl. Palettierer investiert. Die Anlage wurde bewußt auf Beschädigungsarmut hin konzipiert und hat nur wenige Fallstufen und Umlenkungen; die Wege sind kurz und die Bandgeschwindigkeiten äußerst gering. Trotzdem können bis über 30 t Pflanzkartoffeln in der Stunde exakt sortiert und verlesen werden. Überzeugen Sie sich selbst! Die Absackanlagen erlauben pro Tag bis zu 2.000 Absackungen in 50-kg-Gebinden, die vollautomatisch palettiert werden. Kleinere Gebinde erlauben höhere Stückzahlen, die schwere Handarbeit wurde deutlich erleichtert.



Somit ist eine *just in time* Produktion möglich und bis zu 20 LKW's am Tag können leistungsfähig sowohl gesackt als auch lose oder in big-bags verladen werden. Laut Herrn Wolfgang Zehe, Betriebsleiter und Geschäftsführer des Lagerhauses Sanitz, wurden die Stärken der alten Anlage,

wie Rodung in die Container auf dem Feld, schonende Lüftung ohne zu starke Austrocknung und die Möglichkeit der Kaltaufbereitung ohne zusätzliches Aufwärmen der Partien, kombiniert mit der Verdoppelung der Leistungsfähigkeit einer weitgehenden Automatisierung und Verbesserung der Arbeitsbedingungen.

Damit ist man sich sicher, schnell und flexibel auf die Kundenwünsche in der gewohnten Qualität reagieren zu können. Wir gratulieren!

Im nächsten Dialog möchten wir Sie im Teil II über die Besonderheiten des Lagerhauses Kröpelin informieren.

## „Die drei Neuen“

von der NORIKA (Sortenzulassung im Februar 1999)

### **SOLIST NN mit dem Solo von Frühreife und Ertrag**

**SOLIST** ist eine Speisekartoffelsorte (Kochtyp B) der Reifegruppe sehr früh, bei der es gelungen ist, eine kurze Vegetationszeit mit hohem Ertrag und anderen wertbestimmenden Eigenschaften zu kombinieren.

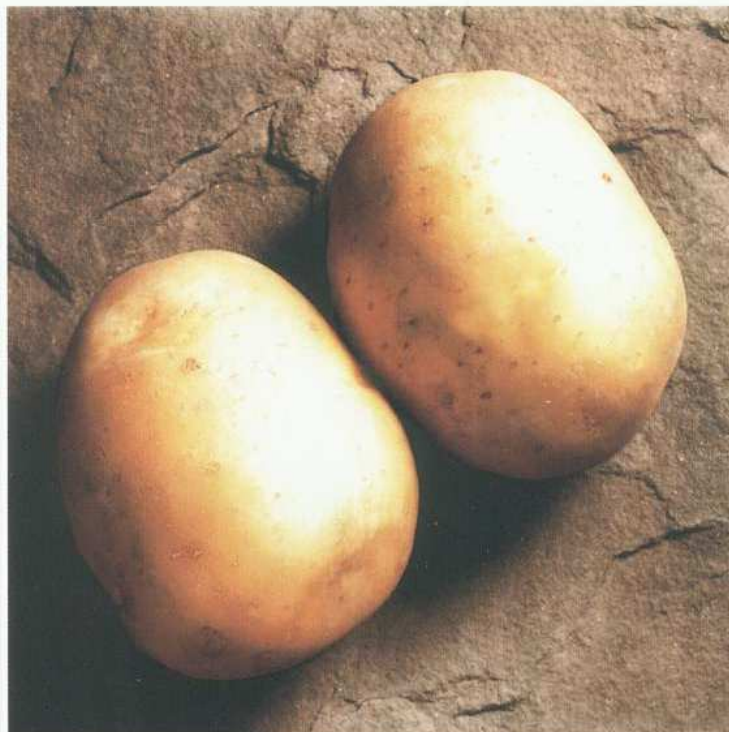
Sie ist die Sorte mit der kürzesten Vegetationslänge in der Beschreibenden Sortenliste des Bundessortenamtes. Eine damit verbundene mögliche frühere Rodung und Vermarktung ist für den Anbauer aus ökonomischen Gründen sehr interessant. Auch der Verbraucher hat durch die frühere Versorgung mit heimischer Qualitätsware Vorteile.

**SOLIST** hat formschöne, gleichmäßig ausgebildete rundovale

Knollen mit glatter Schale. Zu dem guten Erscheinungsbild trägt die geringe Neigung zu Zwiewuchs, Hohlherzigkeit und Eisenfleckigkeit bei. Die geringe Anfälligkeit gegenüber Schorf und Knollenfäulen in Verbindung mit Schalenfestigkeit und geringer Beschädigungsempfindlichkeit sind im Hinblick auf die Vermarktung gewaschener Ware besonders bedeutsam.

Die für eine Frühkartoffelsorte außergewöhnliche geringe Neigung zur Keimung ist von großem Vorteil, muß aber beim Aufstellen von Pflanzgutpartien zur Vorkeimung entsprechend berücksichtigt werden.

Umfangreiche Anbauversuche in der Praxis, teils auch unter Folie, verliefen durchweg erfolgreich und bestätigen die guten Prüfungsergebnisse des Bundessortenamtes und der Züchterprüfungen.



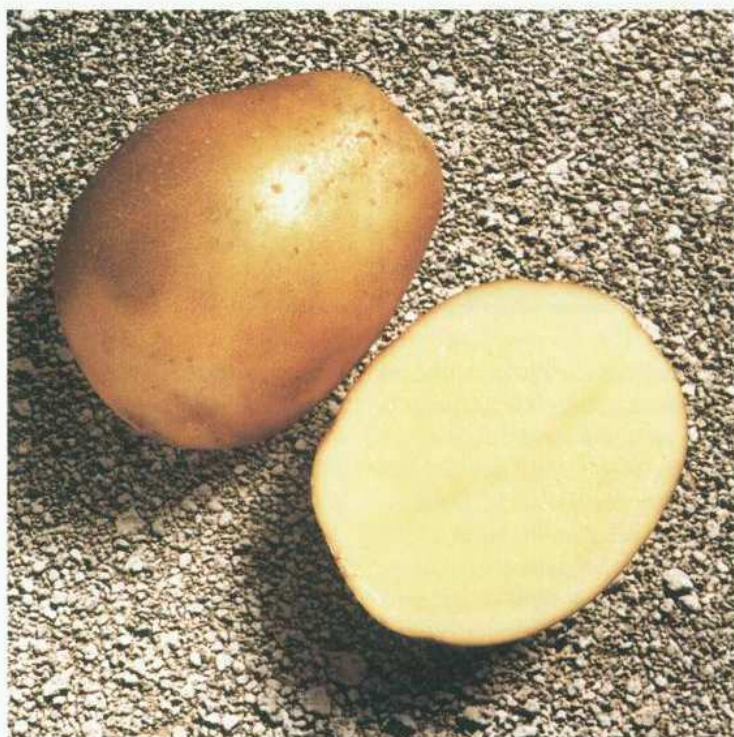
### **MELINA NN die schöne mehligke für Genießer**

Die Sorte **MELINA** ist eine gelbfleischige, mehligkochende Speisekartoffel (Kochtyp B/C), die mit einem Stärkegehalt von 15 bis 16 % gleichzeitig für die Herstellung von Trockenspeisekartoffelprodukten geeignet ist. Die rundovalen bis ovalen glatten Knollen sind eine Augenweide für den Verehrer schöner Formen und der vorzügliche Geschmack in Verbindung mit einer geringen Neigung zur Kochdunkelung bereitet dem Liebhaber mehligkochender Kartoffeln besondere Gaumenfreuden. Im Feldanbau zeigt **MELINA** einen zügigen gleichmäßigen Aufgang, eine rasche Jugendent-

wicklung und ein kräftiges Krautwachstum. Der schnelle Reihenschluß erweist sich als vorteilhaft bei der natürlichen Unkrautbekämpfung und der effektiven Nutzung des Wasserhaushaltes.

Besonders hervorzuheben sind die hohen Gesamt- und Marktwareerträge.

Von Vorteil sind weiterhin die sehr geringe Neigung zu Zwiewuchs, Hohlherzigkeit, Wuchtsrissen und Eisenfleckigkeit, ebenso wie die geringe Anfälligkeit für Viruskrankheiten, Schwarzbeinigkeit und Knollenfäulen. Das gute Gesamtbild der Sorte wird durch die geringe Keimfreudigkeit im Winterlager, die für Vermehrer, Vermarkter und Verbraucher gleichermaßen von Bedeutung ist, abgerundet.



## MÖWE NN die Vogelschar wird größer

Mit der Sorte **MÖWE** taucht ein weiterer Vogelname im Sortenspektrum der NORIKA auf. Nach FASAN, ALBATROS und KOLIBRI ist auch **MÖWE** eine Sorte, die in erster Linie für die Verwendung in der Veredelungsindustrie gezüchtet wurde. Sie ist eine ausgesprochene Spezialsorte für die Herstellung von Trockenspeisekartoffelprodukten.

Die Vermarktung als mehligkochende Speisekartoffel ist wegen der mitteltiefen Augenlage eingeschränkt, obwohl die übrigen Speisequalitätsmerkmale wie Geschmack, Kochdunkelung und Rohverfärbung sehr gut benotet sind.

In der Reifezeit rangiert **MÖWE** im vorderen Teil der mittelfrühen Reifegruppe. Sie erreicht bei einem relativ hohen Knollenansatz hohe und stabile Knollenerträge

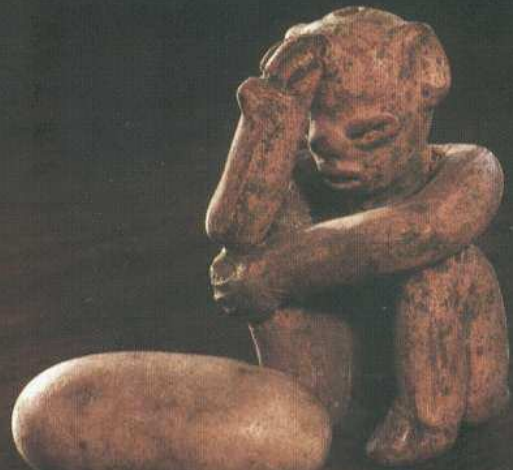
mit einem Stärkegehalt von 17 bis 18 %. Damit ist eine hohe Produktausbeute bei der Herstellung von Trockenkartoffelerzeugnissen gewährleistet.

Die geringe Neigung zu Zwiewuchs, Hohlherzigkeit, Wachstumsrissen und Eisenfleckigkeit tragen zu einer hohen Ausbeute des gewachsenen Ertrages bei.

Die Schorfresistenz der rundovalen Knollen ist mittel ebenso wie die Blattrollvirusresistenz.

Dagegen ist die bedeutsamere Y-Virusresistenz sehr hoch. Zusammen mit der geringen Anfälligkeit für Schwarzbeinigkeit, Rhizoctonia und Knollenfäulen ergeben sich gute Voraussetzungen für eine kostengünstige Pflanzgutproduktion. **MÖWE** hat in kürzester Zeit Eingang in die Produktion von Trockenspeisekartoffelerzeugnissen gefunden und damit die aufgeführten Vorzüge dieser Sorte eindrucksvoll in der Praxis bestätigt.

## Das Kartoffelmuseum



München

## Endlich auch ein Kartoffelmuseum in Mecklenburg- Vorpommern

Ende März dieses Jahres wird das erste Kartoffelmuseum Mecklenburg-Vorpommerns eröffnet. Der Strukturförderverein e.V. 'Treibeltal' Stremlow richtet dieses Museum in der ehemaligen Prüfstation in Gransebieth (bei Grimmen) ein. Die Entwicklungsgeschichte der Kartoffel wird dargestellt bis zur modernen Züchtung, Anbau, Ernte, Lagerung und Verwendung. Außerdem wird es eine Kartoffelstube zur Verkostung der edlen Knollen geben. Der Strukturförderverein wäre dankbar für Tipps und Ideen zur Unterstützung des Museums. **Bitte rufen Sie Herrn Lemke Tel.: 038334-80852 an.**

## Neue Sorten 2000

Im Februar 2000 sind 5 neue Sorten zugelassen worden. Diese Sorten werden wir im nächsten Dialog unseren Kunden vorstellen.

## 10 Jahre NORIKA 50 Jahre Kartoffelzüchtung Groß Lüsewitz

Im August 2000 begeht die NORIKA GmbH ihr 10-jähriges Jubiläum. Gleichzeitig kann der Standort Groß Lüsewitz auf 50 Jahre erfolgreiche Kartoffelzüchtung zurückblicken. Diese Jubiläen wollen wir mit Freunden und Geschäftspartnern im Sommer dieses Jahres feiern.

