

# Professionelle Vermehrer - die Basis für gesundes Pflanzgut Das Unternehmen Henner Jacobs aus Niedersachsen

Erfolgreiche Zusammenarbeit schon seit vielen Jahren



Der Betrieb von **Henner Jacobs** bei Dahlenburg umfasst ca. 300 ha. Auf dem Betrieb werden neben Getreide und Zuckerrüben auch Zwiebeln und Kartoffeln angebaut. Die Pflanzkartoffelproduktion stellt den Schwerpunkt auf dem landwirtschaftlichen Betrieb dar.

Die Vermehrungsvorhaben decken die Bereiche des Speise-, Stärke- und Verarbeitungskartoffelsortiments ab. Die wechselnden Böden im östlichen Landkreis Lüneburg haben zwischen 20 und 46 Bodenpunkte.

Bei der Sortenwahl spielt auf diesem Standort die Schorfanfälligkeit eine wesentliche Rolle, denn das erzeugte Pflanzgut sollte schorffrei sein, um auf den nationalen und internationalen Märkten Absatz zu finden.

Die Sorten **Romanze** und **Kolibri** aus dem Hause der Norika werden für den bezgl. Schorffreiheit außerordentlich anspruchsvollen israelischen Markt produziert. Beide Sorten werden nur auf Flächen mit mehr als 30 Bodenpunkten und Beregnung angebaut.

**Der Zeitpunkt der ersten und zweiten Wassergabe zum Ansatz der Knollen ist aus meiner Sicht die entscheidende Maßnahme**

## gegen Schorf.

Durch das frühzeitige Beregnen wird das Porenvolumen im Kartoffeldamm geschlossen und die Schorfbildung stark reduziert.

Ein weiterer Punkt, ist das Häufeln der Kartoffeln. Ob direkt beim Pflanzen oder zu einem späteren Zeitpunkt, muss der Damm über entsprechende Häufelkörper fest genug geformt und angedrückt werden, um unnötiges Porenvolumen zu vermeiden.

## Auf unseren Standorten hat sich ein pH-Wert von 5,5 bis 5,8 als beste Lösung gezeigt.

Die Kalkdüngung haben wir entsprechend angepasst. Es wird in der Fruchtfolge nur nach Kartoffeln gekalkt, s. d. nach vier Jahren der pH-Wert wieder niedrig ist.

Rhizoctonia ist ein Thema im Kartoffelbau, das für immer mehr Probleme sorgt.

Durch die Zunahme der Mulchsaatverfahren hat aus meiner Sicht auch der Rhizoctoniabefall zugenommen.

Das pfluglose Arbeiten und die Ausdehnung der Maisflächen in den Kartoffel Fruchtfolgen passen nicht zum Kartoffelanbau allgemein und zur Pflanzgutproduktion im Speziellen.

Der Maisstoppel braucht ca. zwei Jahre und länger zur Rotte und das muss entsprechend in der Fruchtfolge mit berücksichtigt werden.

Die Strohrotte muss über gute Verteilung und Zerkleinerung vom Häcksler, über gleichmäßige Einarbeitung (zwei Überfahrten mit unterschiedlicher Arbeitstiefe) eingeleitet werden.

Es empfiehlt sich mit einer entsprechenden Zwischenfrucht (z.B. Oelretich) eine N-Gabe von 70-80 kg zu geben.

Henner Jacobs



## Ständig für Sie da - die NORIKA Vertriebsmitarbeiter

NORIKA Nordring- Kartoffelzucht- und Vermehrungs- GmbH Groß Lüsewitz - Parkweg 4 - 18190 Sanitz - Tel.: 038209 47 600 - Fax: 038209 47 666 - info@norika.de

**Ludwig Meyer**  
Schleswig-Holstein, Ostheide, Sachsen-Anhalt  
meyer@norika.de  
Tel.: (05831) 99 20 81  
mobil: (0170) 45 13 522

**Christoph Heers**  
Westheide  
heers@norika.de  
Tel.: (05844) 97 61 71  
mobil: (0160) 98 93 42 99

**Peter Angeli**  
Mecklenburg-Vorpommern  
angeli@norika.de  
Tel.: (038209) 47 810  
Fax: (038209) 47 666  
mobil: (0170) 35 38 144

**Vertrieb Ausland  
NOREX GmbH**  
norex@norika.de  
(038209) 47 821

**Tigran Richter**  
(0170) 85 52 147

**Henk Offereins**  
(0170) 85 76 604

**Markus Müller**  
(0160) 98 95 00 72

**Speise-, Verarb-  
Stärkekartoffeln,  
Einkauf-Spedition**  
info@norika.de  
(038209) 47 780

**Markus Fechter**  
(0170) 85 52 146

**Ilona Christoph**  
(0160) 90 62 50 70

**Gunter Henze**  
(038209) 47 811

**Heinz Braunschweiger**  
(0171) 17 13 916

**Werner Stuehring**  
Südoldenburg, Weser-Ems, Nordhessen, Rheinland  
stuehring@norika.de  
Tel.: (04251) 67 05 12  
Fax: (04251) 670 513  
mobil: (0170) 31 39 837

**Dr. Gerald Johannes**  
Brandenburg, Sachsen-Anhalt, Thüringen  
dr.johannes@norika.de  
Tel.: (039823) 27 135  
mobil: (0171) 65 43 275

**Bennek Thees**  
Sachsen, Sachsen-Anhalt  
thees@norika.de  
Tel.: (038209) 47 777  
Fax: (038209) 47 666  
mobil: (0170) 85 52 143

**Xaver Oßwald**  
Bayern, Baden-Württemberg, Südhessen, Rheinland-Pfalz  
osswald@norika.de  
Tel.: (08276) 58 99 60  
Fax: (08276) 58 99 61  
mobil: (0170) 76 71 300

**Alois Bräu**  
Niederbayern, Oberpfalz, Franken  
braeu@norika.de  
Tel.: (09462) 94 23 39  
Fax: (09462) 94 23 41  
mobil: (0160) 90 68 82 38

## Zurück auf dem Boden der Tatsachen

Die Euphorie über die Preiswirkungen eines scheinbar global wachsenden Bedarfs an landwirtschaftlichen Produkten ist inzwischen verstummt und spätestens mit der Preisgestaltung für die Ernte 2009 ist die Landwirtschaft nach kurzem Höhenflug wieder auf dem Boden der Tatsachen aufgeschlagen.

Aufgeschlagen deshalb, weil der Branche unterdessen schmerzhaft klar geworden ist, dass sich in der aktuellen Preissituation auch durch nur leicht geänderte Rahmenbedingungen die Schere zwischen Kosten und Erlösen weiter geschlossen hat.

Das prophezeite Wirksamwerden des Malthusschen Effekts\*, darauf aufbauende Prognosen und Ausführungen marktforschender Wissenschaftler erscheinen nun nicht mehr haltbar, weil - wie so oft - auf solche Prognosen eine wirtschaftliche Reaktion folgt, die zeigt, wie

Diversifizierung in den Energiesektor (Bio-Gas, Bio-Ethanol u. a.) erbrachte bis dato nicht die erhoffte Entspannung für die Lebensmittelrohstoffmärkte.

### Unter Berücksichtigung der derzeitigen Rahmenbedingungen lässt sich deshalb konstatieren:

Kein Eintreten des Malthusschen Effekts - die Ernährung ist trotz Bevölkerungswachstum für viele Jahre gesichert, da in Abhängigkeit von den Lebensmittelpreisen weltweit Produktionsreserven mobilisiert werden, die deutlich mehr Menschen ernähren können.

Ein nicht zu vernachlässigendes Problem bleibt eine durch das globale Wohlstandsgefälle blockierte Nachfrage nach Lebensmitteln durch Regionen mit geringer Kaufkraft. Bei Beurteilung der europäischen Politik gewinnt man



Vermehrertagung 2009 in Rostock Hohe Düne

schlagkräftig und innovativ Landwirtschaft heute betrieben wird.

In der Folge bleibt festzustellen, dass viele Länder über hinreichende Flächen und Produktionsreserven verfügen, die kurzfristig aktiviert werden, wenn es für landwirtschaftliche Produkte deutlich höhere Preise gibt. Diese Produktionselastizität bewirkt, dass positive Preisentwicklungen sofort eingefangen werden.

Die verheerende Wirtschaftskrise, das globale Ungleichgewicht der Wohlstandsverteilung und damit der Lebensmittelverfügbarkeit, Fondsspekulationen auf den Agrarmärkten sowie der immer deutlicher zu verspürende Bevölkerungsrückgang in den wirtschaftlich starken Ländern bei veränderten Verbraucheransprüchen (Abnahme körperlicher Arbeit, bewusster Ernährung), führen zu einer Lebensmittelnachfrage, die sich klar unterhalb des Angebots einpegelt.

Auch der Versuch einer Preisabsicherung durch

zudem den Eindruck, dass Lebensmittel preiswert, wenn nicht gar billig bleiben müssen, da diese in Zeiten wirtschaftlicher Schwäche einen wichtigen Stabilitätsfaktor darstellen. Auch deshalb sollte sich die Landwirtschaft nicht der Illusion hingeben, mit stark steigenden, über den jährlichen Schwankungsbereich hinaustretenden, Produktpreisen zu rechnen.

Die aufgezeigte Entwicklung ist natürlich unmittelbar auf den uns betreffenden Kartoffelmärkten zu spüren - Verhandlungen zur Preissenkung in der Verarbeitungsindustrie, Diskussionen über den Umgang mit der Stärkeprämie bis zum Jahr 2012/13 und deren Wegfall über diesen Zeitraum hinaus, verunsichern die Kartoffelproduzenten ebenso wie vermeintlich gute Preise im Speisekartoffelbereich, die durch hohe Abzüge und Nichtverwertbarkeit mittlerer bis schwacher Partien konterkariert werden.

In Anbetracht dessen stehen viele Erzeuger erneut vor den grundsätzlichen Überlegungen: Wie stelle ich mich für die nächsten Jahre auf,

### Inhalt:

Zurück auf dem Boden der Tatsachen .....1

Neue Sorten für ein breites, zukunfts-fähiges Sortiment .....2

Attraktiv und leistungsfähig:  
Soraya .....3

Das Unternehmen Henner Jacobs .....4

Wir über uns .....4

welche Schwerpunkte setze ich in meinem Betrieb, welchen Investitionsbedarf habe ich dafür und für wie langfristige sicher und attraktiv schätze ich diese Märkte ein, die gerade für Investitionen einem viel zu schnellen Wechsel unterliegen?

### Vor dem Hintergrund aktueller Marktentwicklungen und sich ändernder Rahmenbedingungen müssen die Kartoffelerzeuger heute folgende Fragen beantworten:

- Habe ich den richtigen Standort und den richtigen Boden für die in Zukunft geforderten Qualitäten?
- Ist mein Know-how ausreichend?
- Macht mir dieser Betriebszweig ausreichend Spaß?
- Finde ich unter Berücksichtigung einer Risikostreuung die richtigen Handelspartner?
- Bin ich in der Lage, die zukunftsgerichteten Investitionen (z.B. in Qualitätssicherung) zu tätigen, ohne mich finanziell zu überreizen?
- Ist die Nachfolge, sei es innerhalb der Familie, sei es in Kooperationen, gesichert?

Künftige Märkte für Kartoffeln werden zunehmend höhere Ansprüche an optische Parameter stellen. Bereits jetzt haben französische Qualitäten aus der Beauce oder der Champagne vielerorts deutsche Herkünfte in den Hochpreissegmenten verdrängt. Die Vermarktung von dunkler Ware wird immer schwerer, obwohl

### NORIKA Präsentationen 2010

BraLa Feldversuche .....14.-16.Mai  
Feldtag Darrigsdorf .....06. August  
PotatoEurope  
Bockerode .....08.-09. September  
Kartoffelherbstbörse .....08. September

Weitere Termine und Informationen entnehmen Sie bitte unserer Homepage:  
[www.NORIKA.de](http://www.NORIKA.de)

Poliermaschinen und lichtoptische Sortierer inzwischen Verleseergebnisse ermöglichen, die in der Vergangenheit nicht denkbar waren. Hier liegen Chance und Risiko nahe beieinander und die Ansprüche des Kunden und des Lebensmitteleinzelhandels müssen auf das Machbare begrenzt werden. Um den gestiegenen Qualitätsanforderungen gerecht zu werden, sind Investitionen in Kistenlagerung und Kühlung, für die Langzeitlagerung erforderlich. Diese Investitionen müssen jedoch auch durch eine verbesserte Absatzsicherheit flankiert werden. Derjenige, der die Mehrzahl der oben gestellten Fragen mit einem klaren Ja bzw. positiv beantworten kann, hat sich mit Sicherheit richtig entschieden, in der Kartoffelproduktion zu bleiben und sich weiterzuentwickeln.

#### Produktionskosten- und Standortvorteile nutzen

Dennoch wird der Druck fortbestehen, im Einzelnen die Produktionskosten zu analysieren und gegenüber dem Nutzen abzuwägen. Nach Belgien hat Deutschland die besten Stückkosten und sollte diesen Vorteil und die exponierte Lage im Zentrum Europas in Zukunft geschickt nutzen. Eine Vielzahl benachbarter Länder lassen

in einem gemeinsamen europäischen Markt wieder Wachstum erhoffen. Im Inland wird dieses dagegen nur bei positiver Entwicklung der Verarbeitungsmärkte generierbar sein.

Energiemärkte sollten nur als unteres alternatives Preislimit zur Absicherung einzelner Bereiche des Betriebes gesehen werden. Als ausschließliches Produktionsziel, gerade mit Mais als Monokultur, halten wir sie für ausgesprochen riskant, da eine Produktionsfestlegung für 20 Jahre erfolgt. In der Folge wird einerseits die Bodenfruchtbarkeit erheblich beeinträchtigt, andererseits verlieren die Betriebe infolge zu einseitiger Aufstellung an Flexibilität und Entwicklungsfähigkeit gegenüber künftigen Marktanforderungen. Die landwirtschaftliche Entwicklung bleibt interessant, auch wenn man sich an der einen oder anderen Stelle mehr Stabilität wünschen würde. Erneut ist aber die Politik gefordert, einen Rahmen festzulegen, welcher die für die Landwirtschaft aufgrund der Langfristigkeit vieler Investitionen essenziell notwendigen, klaren und verlässlichen Bedingungen schafft. Als Grundlage für die künftige Aufstellung der Kartoffelerzeugung ist dies zunächst für den Stärkebereich unabdingbar. Gerade hier fehlen zurzeit die erforderlichen klaren Aussagen.



Züchter von Gourmetessa:



Saatzucht Firlbeck GmbH & Co.KG  
Johann-Firlbeck-Straße 20  
D-94348 Atting-Rinkam  
Tel.: 09421/22019  
Fax: 09421/82328  
E-Mail: SZFirlbeck@t-online.de

**Gourmetessa** ist eine frühe, garantiert fest kochende Qualitätspeisesorte. Sie empfiehlt sich durch ihre tiefgelbe Fleischfarbe, die glatte Schale und die formschönen Knollen als exzellente Salatkartoffel. Zudem zeigt sie eine sehr geringe Neigung zu Rohverfärbung und Kochdunkelung. Stärkegehalt ca. 11%. Aufgrund der sehr zügigen Jugendentwicklung empfiehlt sie sich, den Spritzstart gegen Krautfäule etwas vorzulegen.

#### Resistenzen gegen:

Nematoden:	Ro1	Blattrollvirus:	mittel
Knollenfäule:	mittel	Schwarzbeinigkeit:	hoch
Krebs:	D1,2,6	Y-Virus:	mittel
Schorf:	mittel	Eisenfleckigkeit:	hoch
Rhizoctonia-Wipfelroller:	hoch		

## Attraktiv und leistungsfähig:

# Soraya

Unsere 2008 neu zugelassene Sorte **Soraya** hat aufgrund ihrer universellen Eignung schnell breites Interesse gefunden. Die Sorte bietet eine optimale Kombination aus Attraktivität und Vitalität bei hoher physiologischer Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Standort- bzw. Anbaubedingungen. Insbesondere das hohe Kompensationsvermögen macht **Soraya** zu einer unkomplizierten Sorte für eine breite Vermarktungsausrichtung. Innerhalb der mittelfrühen Reifegruppe gehört **Soraya** zu den früher abreifenden Speisekartoffeln und ist hierbei hoch ertragreich und ertragsstabil. So wurden unter den Bedingungen des Jahres 2009 in Blönsdorf/Südbrandenburg auf einem mittleren Boden **678 dt/ha** geerntet. Schwankende Witterungsverhältnisse werden durch die Sorte gut kompensiert. Selbst in Jahren mit ausgeprägter Vorsommertrockenheit schöpft **Soraya** ihr sehr hohes Ertragspotenzial besser als vergleichbare Sorten aus. Dies macht die Sorte insbesondere für Standorte, die nicht beregnet werden können, interessant.



gen sowohl von Prüf- als auch von verschiedensten Produktionsstandorten mit sehr guten Ergebnissen vor, die unsere Angaben stützen. Um ihnen eine Eindruck von der Leistungsfähigkeit unserer **Soraya** zu vermitteln, haben wir ein Referenzfoto des **Soraya**-Anbaus in Blönsdorf auf der NORIKA-homepage eingefügt.



Für alle weiterführenden Fragen zur Sorte oder die begleitende Bestandesführung stehen Ihnen unsere Mitarbeiter im Außendienst selbstverständlich gerne zur Verfügung.

#### Mittelfrüh, robust mit universeller Einsetzbarkeit

Die rundovalen Knollen bedingen eine hohe technologische Eignung, während die glatte, hellgelbe Schale mit den schönen, flachen Augen die Vermarktbarkeit durch eine hervorragende Optik unterstützt. Der Universalkochtyp B (vorwiegend fest kochend) sowie die stabil gelbe Fleischfarbe eröffnen **Soraya** weitgespannte Einsatzfelder als ungewaschene oder gewaschene helle Premiumware im Packbereich sowie in der Schälung. Die Sorte überzeugt durch stabile innere Qualitäten gegenüber Hohlherzigkeit, Eisen- und Schwarzfleckigkeit (Schwarzfleckigkeit BSA-Bestnote „1“). Zusätzlich gestatten eine geringe Neigung zur Kochnachdunkelung und nicht zuletzt der hervorragende Geschmack den breiten Einsatz in der Gastronomie sowie im Convenience- und Verarbeitungsbereich. **Soraya** erreicht im Optimum einen Stärkegehalt um 12%, womit es auch auf Lößböden möglich wird, die Sorte im Universalkochtyp B zu halten.

**Umfassende Gesundheitsausstattung**  
Für die besonderen Ansprüche hinsichtlich der Vermarktungsabsicherung des Anbaus auf Sandböden ist die hohe Schorfresistenz der Sorte von Interesse. In dieser Eigenschaft gehört **Soraya** zu den Besten ihrer Reifegruppe. Die Gesunderhaltung im Bestand und Lager wird darüber hinaus durch hohe Virusresistenz (Y-Virus BSA-Note „1“) sowie eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Rhizoctonia, Schwarzbeinigkeit und Fäule erleichtert. **Soraya** weist eine mittlere bis lange Keimruhe auf und ist daher sehr gut lagerfähig. Eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Beschädigungen ist dabei wichtige Voraussetzung für die Bewahrung der Qualität des Erntegutes im Lager. Inzwischen liegen zahlreiche Anbauerfahrungen

#### Steckbrief: Soraya NN

<b>Knolleneigenschaften:</b>	
Knollenform:	rundoval bis oval
Augentiefe:	flach
Knollengröße:	mittel
Schale:	glatt
Knollenansatz:	mittel bis hoch
Fleischfarbe:	gelb
Knollenertrag:	sehr hoch
Sortierung:	ausgeglichen

<b>Resistenzen gegen:</b>	
Nematoden:	Ro1,4
Knollenfäule:	sehr hoch
Schwarzbeinigkeit:	sehr hoch
Krautfäule:	mittel
Eisenfleckigkeit:	sehr hoch
Y-Virus:	sehr hoch
Schorf:	sehr hoch
Blattrollvirus:	mittel bis hoch
Rhizoctonia-Wipfelroller:	sehr hoch



## Neue Sorten für ein breites und zukunftsfähiges Sortiment



**Salute** ist eine mittelfrühe, ertragreiche, vorwiegend fest kochende Speisesorte mit ausgezeichneten Speisequalitäten und einer empfehlenswerten Eignung für die Herstellung von Pommes frites sowie für die Erzeugung von Trockenkartoffelprodukten. Die gelben Knollen weisen eine äußerst geringe Neigung zu Rohverfärbung und Kochdunkelung auf. Mit diesen Merkmalen und einem durchschnittlichen Stärkegehalt von 15% können mit **Salute**-Knollen qualitativ hochwertige Pommes frites und Trockenkartoffelprodukte hergestellt werden. Aufgrund der Lagerstabilität der Sorte ist dies auch über sehr lange Zeiträume bei gleichbleibender Qualität möglich.

#### Resistenzen gegen:

Nematoden:	Ro1,4	Blattrollvirus:	mittel
Knollenfäule:	sehr hoch	Schwarzbeinigkeit:	hoch
Krautfäule:	mittel-hoch	Y-Virus:	sehr hoch
Schorf:	mittel-hoch	Eisenfleckigkeit:	hoch
Rhizoctonia-Wipfelroller:	hoch		



**Wega** ist eine frühe, hoch ertragreiche, vorwiegend fest kochende Speisesorte mit hervorragendem Speisewert. Die tiefgelben Knollen empfehlen sich aufgrund ihrer außerordentlich geringen Neigung zu Rohverfärbung und Kochdunkelung sowohl für den häuslichen Gebrauch als auch für die Erzeugung von Halbfertigprodukten. Der Stärkegehalt liegt bei durchschnittlich 12%. Die attraktiven Knollen der Sorte bieten mit einer nahezu fehlenden Neigung zur Schwarzfleckigkeit und mit einer sehr geringen Beschädigungsempfindlichkeit beste Voraussetzungen für eine problemlose Kartoffelernte und für eine Qualitätskartoffelvermarktung.

#### Resistenzen gegen:

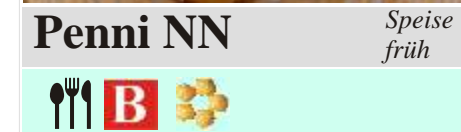
Nematoden:	Ro1,4	Blattrollvirus:	mittel
Knollenfäule:	sehr hoch	Schwarzbeinigkeit:	hoch
Krautfäule:	hoch	Y-Virus:	sehr hoch
Schorf:	mittel	Eisenfleckigkeit:	sehr hoch
Rhizoctonia-Wipfelroller:	hoch	Krebs:	D1



**Troja** ist eine mittelspäte, ertragreiche, mehlig kochende Speisesorte mit empfehlenswerten Speisequalitäten und Eignung für die Erzeugung von Trockenkartoffelprodukten. Die gelben Knollen weisen eine sehr geringe Neigung zu Rohverfärbung und Kochdunkelung auf. Im häuslichen Gebrauch ist **Troja** als stabil mehlig kochende Sorte immer eine gute Wahl. Mit einem durchschnittlichen Stärkegehalt von 18% bietet die Sorte bei der Trockenkartoffelherstellung eine hohe Produktausbeute.

#### Resistenzen gegen:

Nematoden:	Ro1,4	Blattrollvirus:	mittel
Knollenfäule:	sehr hoch	Schwarzbeinigkeit:	hoch
Krautfäule:	mittel-hoch	Y-Virus:	sehr hoch
Schorf:	mittel	Eisenfleckigkeit:	hoch
Rhizoctonia-Wipfelroller:	hoch		



**Penni** ist eine kleinfallende, frühe, vorwiegend fest kochende Spezialsorte mit ausgezeichnetem Speisewert. Die gelben Knollen empfehlen sich aufgrund ihrer Größe, der außerordentlich geringen Neigung zu Rohverfärbung und Kochdunkelung für die Erzeugung von Halbfertigprodukten, insbesondere für die sogenannten „Baby“-Kartoffeln. Im häuslichen Gebrauch wird auch der Geschmack der Neuzüchtung überzeugen. Der Stärkegehalt beträgt durchschnittlich 14%.

#### Resistenzen gegen:

Nematoden:	Ro1,4	Blattrollvirus:	mittel
Knollenfäule:	mittel	Schwarzbeinigkeit:	hoch
Krebs:	D1	Y-Virus:	sehr hoch
Schorf:	mittel	Eisenfleckigkeit:	sehr hoch
Rhizoctonia-Wipfelroller:	hoch	Krautfäule:	mittel-hoch

