

Pressemitteilung

Speisefrühkartoffeln schalenfest vermarkten

Auch in diesem Jahr finden hochwertige Speisekartoffeln aus der Vorjahresernte im Mai wieder guten Absatz im Lebensmitteleinzelhandel. Sie stammen aus qualitätsschonender Kistenkühlagerung, deren zunehmender Einsatz sich als sehr erfolgreich erweist.

Der Bedarf an heimischen Qualitätskartoffeln kann immer besser bis weit ins Frühjahr bedient werden. Eine Verlängerung der Vermarktungszeit erwächst aus dem günstigen Preis-Leistungsverhältnis, dem guten Geschmack und einer zunehmenden Besinnung der Verbraucher und des Lebensmitteleinzelhandels auf eine regionale Herkunft.

Die Zeit zwischen dem Ende der Vorjahresernte und den ersten heimischen Frühkartoffeln wird mit Importware aus dem Mittelmeerraum überbrückt. Die Umstellung der Sortimente auf heimische Speisefrühkartoffeln wird nach den Frösten der vergangenen Woche etwas länger dauern als angesichts der zeitigen Auspflanzung und bis Anfang Mai günstigen Temperaturen erhofft wurde. Gute ausgereifte deutsche Speisefrühkartoffeln zum Packen werden aus heutiger Sicht nennenswert nicht vor Mitte Juni greifbar sein. Maßgeblich dafür ist der weitere Witterungsverlauf. Die Kulturen brauchen nach langer Trockenperiode dringend Regen. Die bisher schon notwendige hohe Beregnungsintensität, auch um Frostschäden zu verhindern, schlägt sich deutlich in den Produktionskosten für Frühkartoffeln nieder.

In den Vorjahren haben Verbraucher und Lebensmitteleinzelhandel zunehmend honoriert, dass bei deutschen Frühkartoffeln auf Festschaligkeit gesetzt wird. Die bereits im Jahr 2007 vom Deutschen Kartoffelhandelsverband e.V. initiierte Qualitätsoffensive sei in der gesamten Kartoffelbranche fest verankert, konstatieren Vertreter von Verbänden und Unternehmen der Kartoffelwirtschaft übereinstimmend und plädieren für eine konsequente Weiterführung im Jahr 2011.

Notwendige Maßnahmen zur Reifeförderung der jungen Frühkartoffelbestände sind in engem Kontakt mit den Vermarktern durchzuführen. Eine gut koordinierte Saison sichert Erzeugern und Vermarktern auskömmliche Erlöse und den Konsumenten beste Qualitäten bei Aussehen, Haltbarkeit, Ausbeute und vor allem Geschmack.

Weitere Informationen:

Deutscher Kartoffelhandelsverband e.V.
Schumannstr. 5
10117 Berlin