Andreas Nadler (r.), Leiter Kartoffeleinkauf bei Knödelspezialist Burgis, rechnet mit 30 Prozent Mindererertrag auf den Kartoffelfeldern der Vertragslandwirte

„Die Pommes frites-Stäbchen werden in den nächsten Wochen und Monaten deutlich kürzer ausfallen."

Thorsten Neumann, Vertriebsleiter, Sche-frost, Löningen

Alarm auf dem Kartoffelacker

Nach dem heißen, trockenen Sommer 2018 steht die kartoffelverarbeitende Industrie vor großen Herausforderungen. Es gibt deutlich weniger und vor allem auch kleinere Kartoffeln. Die unausweichliche Folge: höhere Preise und kürzere Pommes frites

Der heiße Sommer mit anhaltender Trockenheit hat der Kartoffel stark geschadet. Erwartet werden Ernteausfälle bis zu 50 Prozent. Kartoffeln sind mit lediglich 130 Litern Wasserbedarf pro Kilogramm zwar wahre Sparweltmeister, doch dieser Sommer war einfach zu viel für sie. Ab Temperaturen von 30 Grad Celsius stellen die Knollen ihr Wachstum ein und reifen nicht aus. Zudem haben sich unter dem Blattwerk weit weniger Knollen pro Pflanze als normal gebildet. Wasser kann in dieser Situation helfen, doch vielerorts durfte im Rahmen des Wassermanagements nicht zusätzlich bewässert werden. Dort, wo es möglich war, betrieben die Bauern zum Teil rund um die Uhr Bewässerungsanlagen. Die Kosten für Aufwand und Ressourcen müssen umgeschlagen werden. Auch längere Beschaffungswege treiben den Preis weiter in die Höhe, denn Kartoffeln in ausreichender Menge gibt es nun nicht mehr überall. Nicht zuletzt die Optik der Knolle hat unter den klimatischen Bedingungen gelitten. Die kleinen Schalenfehler oder Schorfpusteln beeinflussen den Geschmack aber nicht.

„Der Preis für geschälte Kartoffeln ist bereits jetzt deutlich gestiegen", heißt es in einem Info-Schreiben von Marker Unternehmen Frische (Hamburg) an die Kunden. „Das wird voraussichtlich bis zur Ernte 2019 anhalten, da es bis dahin keine neue Ware gibt." Dann wird es hoffentlich wieder genügend Erdäpfel geben. „Die gesamte kartoffelverarbeitende Branche steht vor großen Herausforderungen hinsichtlich Menge, Qualität und Verfügbarkeit der Rohware", berichtet Carsten Brinck, Marketing Manager Foodservice bei McCain (Eschborn), mit Blick auf den deutlichen Anstieg der Preisnotierungen für Kartoffeln an den Rohwarenbörsen. Die europäischen Nachbarländer sind ebenfalls betroffen. Importe aus Nicht-EU-Ländern hingegen sind teuer und zum Schutz vor Kartoffelkrankheiten nur eingeschränkt möglich.

Auch andere sehen die Situation mit Sorge: „Wir versuchen, die Mindermengen bei unseren Vertragsbauern durch Zukäufe am freien Markt zu kompensieren", sagt Thorsten Neumann, Vertriebsleiter von Schne-frost. Trotzdem – für die beliebten Long Cut Pommes frites wird die Rohware knapp: „Die Pommes frites-Stäbchen werden in den nächsten Wochen und Monaten deutlich kürzer ausfallen", so Thorsten Neumann weiter. „Die Längenspezifikationen der Kartoffelprodukte müssen angepasst werden. Auch die Lagerfähigkeit der Rohware schätzen wir aufgrund der hohen Trockensubstanzgehalte als kritisch ein." Stärkere Auswirkungen aufs Sortiment wird es voraussichtlich nicht geben. Schne-frost hat zahlreiche andere Produkte im Sortiment, deren Herstellung auch mit kleinen Knollen möglich ist. Dazu gehören zum Beispiel Kroketten-Spezialitäten – die Range wird aktuell um Premium Knusper-Kroketten und Kartoffel-Nocken Naturell ergänzt.

Es bleibt abzuwarten, welche finalen Auswirkungen die karge Kartoffelernte auf das Sortiment der Hersteller von Kartoffelspezialitäten hat. Das Unternehmen

FOTOS: DIVAV, BURGIS, ARCHIV