



Kleines Loch in der Kartoffel, grosses Loch in der Kasse

Christoph Albrecht

KÖNIZ 100 Tonnen Kartoffeln hat Biobauer Ueli Jost 2017 geerntet. Verkaufen konnte er sie aber nicht – weil sie kleine Löcher aufweisen. Nun muss Jost seine geschmacklich tadellosen Kartoffeln an die Kühe verfüttern. Die Umsatzeinbusse ist happig.

Nicht zu heiss, nicht zu kalt, nicht zu nass: Das Wetter hat es im vergangenen Jahr gut gemeint mit den Kartoffelbauern. Die Ernte fiel so reich aus wie schon lange nicht mehr – auch bei Ueli Jost. Ganze 100 Tonnen schauten für den Landwirt aus dem Spiegel in Köniz heraus. «Der Jahrgang war eigentlich tiptopp», sagt er.

Grund zur Freude gibt es für den 50-Jährigen trotzdem nicht. Im Gegenteil: Von seinen 100 Tonnen ist der Biobauer praktisch nichts losgeworden. Schuld daran ist der Drahtwurm. Die Käferlarve hat viele seiner Knollen angegriffen und kleine Löcher hinterlassen. Das sieht zwar nicht perfekt aus. «Auf den Geschmack hat es aber absolut keinen Einfluss», sagt Jost. Nur beim Rüsten gebe es ein bisschen mehr zu tun, weil es die kleinen Dellen rauszuschneiden gilt.

Ware abgelehnt

Geht es nach den Regeln des Markts, ist dieser Aufwand aber bereits zu viel verlangt. Das hat Ueli Jost zu spüren bekommen, als er nach der Ernte im Herbst einen Grossteil seiner Kartoffeln der Zwischenhändlerin Fenaco verkaufen wollte. «Sie hat die Ware leider abgelehnt.» Der Grund: Mehr als 12 Prozent der per Stichprobe untersuchten Kartoffeln wiesen Mängel durch Löcher auf. Der Toleranzwert war somit

überschritten – und Ueli Jost musste mit der ganzen Ladung wieder umkehren.

Auf tonnenweise eigentlich geniessbare Kartoffeln verzichten wegen ein paar Löchern in der Oberfläche? Bei der Fenaco, die unter anderem Kartoffeln für Detaillisten weiterverarbeitet, verteidigt man dieses Vorgehen und verweist auf die Richtlinien. «Wir halten uns an die Vorschriften, die in der Branche gelten», sagt Mediensprecherin Alice Chalup-

«Auf den Geschmack haben die Löcher absolut keinen Einfluss.»

Ueli Jost, Bauer

ny. Auf die Frage, weshalb man bei festgestellten Mängeln gleich die gesamte Produktionsmenge ablehne, auch wenn die grosse Mehrheit tadellos sei, argumentiert der Agrarkonzern mit wirtschaftlichen Faktoren. Zu gross wären Aufwand und Kosten, müsste man die Kartoffeln einzeln aussortieren.

Mehr Ware – höhere Hürden

Der Verein der Berner Biobauern zeigt sich von der wählerischen Vorgehensweise im Zwischenhandel wenig überrascht. «Bei der grossen Ernte, die es letztes Jahr gegeben hat, war das leider voraussehbar», sagt Präsidentin Kathrin Schneider. Denn: Je mehr Ware vorhanden sei, desto strenger würden die Qualitätsanforderungen. «Hätte es weniger Kartoffeln, würde man sich in der Branche auch mit mangelhaften Knollen begnügen», so Schneider. Gerade Biobetriebe stünden hier vor grösseren Herausforderungen, weil sie die Qualität ohne Hilfe von Chemie erreichen müs-

sen. Schneider kritisiert, dass die «tendenziell immer strengeren Vorschriften» die Food-Waste-Problematik verschärften.

In der Schweiz ist für die Qualitätsstandards bei den Kartoffeln der Branchenverband Swissspatat zuständig. Das heisst: Er bestimmt, unter welchen Umständen den Kartoffeln im Zwischenhandel akzeptiert oder eben abgelehnt werden müssen. «Dies geschieht jedes Jahr jeweils vor der Ernte zusammen mit Vertretern der Produzenten, Händler, Verarbeiter und Konsumenten», erklärt Otmar Schaller, stellvertretender Geschäftsführer bei Swissspatat. Schaller bestätigt, dass für das vergangene Kartoffeljahr die Anforderungen wieder etwas angestiegen seien. Dies allerdings nur gegenüber den Vorjahren, in welchen die Ernten schlecht ausgefallen waren. «In diesen schwachen Jahren hatten wir Kompromisse gemacht und die Bestimmungen gelockert», so Schaller. Nun sei man wieder auf «normalem Niveau» angelangt.

Dieses «normale Niveau» sieht aktuell folgende Regeln vor: Eine Kartoffel darf maximal an zwei Stellen Beschädigungen aufweisen. Diese dürfen nicht grösser als zwei Zentimeter und nicht tiefer als vier Millimeter sein. Ansonsten gilt die Knolle als mangelhaft. «Letztlich geht es einfach um gewisse Qualitätsstandards», sagt Otmar Schaller.

Dass man das für verschwenderisch halten könne, verstehe er. «Wenn man im Supermarkt vor dem Regal steht, nimmt am Schluss aber trotzdem jeder zuerst die schönsten Kartoffeln.» Gerade bei Drahtwurmbefall könnten die Löcher zudem unter Umständen weit in die Knolle



hineinreichen. «Da fühlt sich der Konsument betrogen.»

Zehntausende Franken weg

Richtlinien hin oder her: Bei Bauer Ueli Jost haben die kleinen Löcher in den Kartoffeln längst ein grösseres Loch ins Portemonnaie gerissen. «Die Umsatzeinbusse beträgt mehrere Zehntausend Franken», so der Bauer, der trotz

allem sportlich bleibt. «Das gehört halt zum unternehmerischen Risiko.» Dennoch treffen Jost die happigen Verluste. «Da stecken über 500 Arbeitsstunden drin», so der Bauer. Das sei schmerzhaft. Zudem beelende ihn die Verschwendung. «Wenn man bedenkt, wie froh man andernorts um die Kartoffeln wäre, ist es einfach verrückt.»

Damit Jost nicht auf seiner ganzen Ware sitzen bleibt, versucht er nun, die Kartoffeln als Viehfutter an andere Bauern zu verkaufen – auch wenn sich damit nur sehr wenig Geld verdienen lässt. «Den Rest verfüttere ich an meine eigenen Kühe.» Immerhin werde es durch das gute Futter dann auch etwas mehr Milch geben.



Ein paar winzige Löcher reichen aus, damit eine Kartoffel nicht mehr marktfähig ist – auch wenn sie eigentlich noch geniessbar wäre.

Foto: Nicole Philipp