

Sächsischer Kartoffeltag 2009

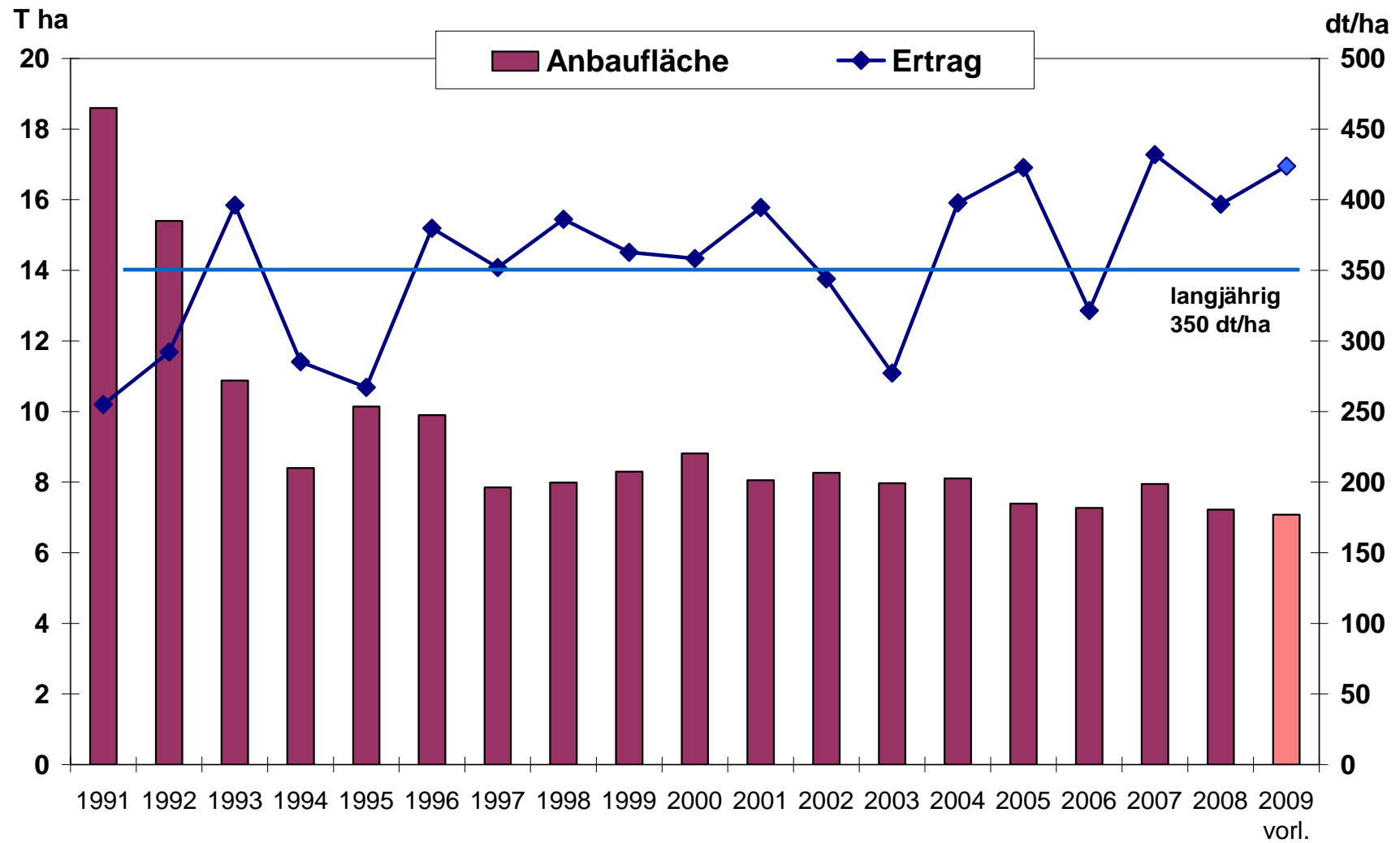
Begrüßung und Einführung



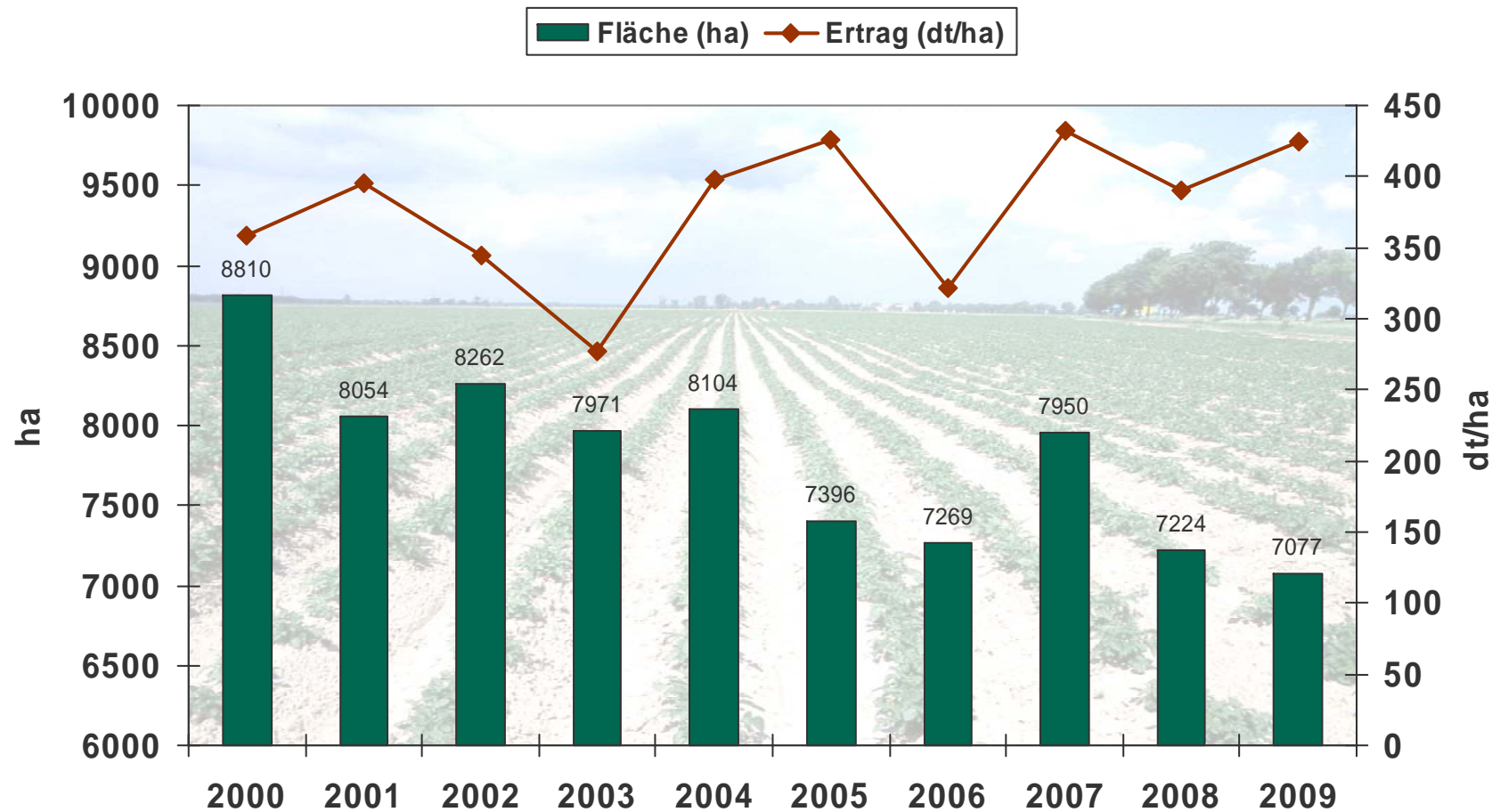
Programm

- 12:00 Uhr **Begrüßung und Einführung**
Dr. Eberhard Bröhl, Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
- 12:15 Uhr **Verkostung von neuen Kartoffelsorten**
- 13:00 Uhr **Aktuelle Hinweise zum Auftreten von Erwinia spp. an Kartoffeln**
Dr. Wolfram Wiedemann, Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
- 13:20 Uhr **Beregnungssteuerung- Überblick der agrarmeteorologischen Grundlagen
und Beratungsmöglichkeiten**
Falk Böttcher, Deutscher Wetterdienst, Leipzig
- 13:40 Uhr **Steuerung von Beregnungsterminen bei Kartoffeln – Erfahrungen aus der Praxis**
Norbert Lienig, Landwirtschaftsbetrieb Lienig, Döbernitz
Winfried Petzold, Ackerbau KG Nemt
Friedrich Hesse, Agrarbetrieb Hesse GbR, Dubrauke
- 14:10 Uhr Pause
- 14:30 Uhr **Stand der Anerkennung von Kartoffelpflanzgut in Sachsen**
Bernd Krellig, Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
- 15:00 Uhr **Ergebnisse der Landessortenversuche mit Speisekartoffeln 2009**
Dr. Wolfgang Karalus, Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie

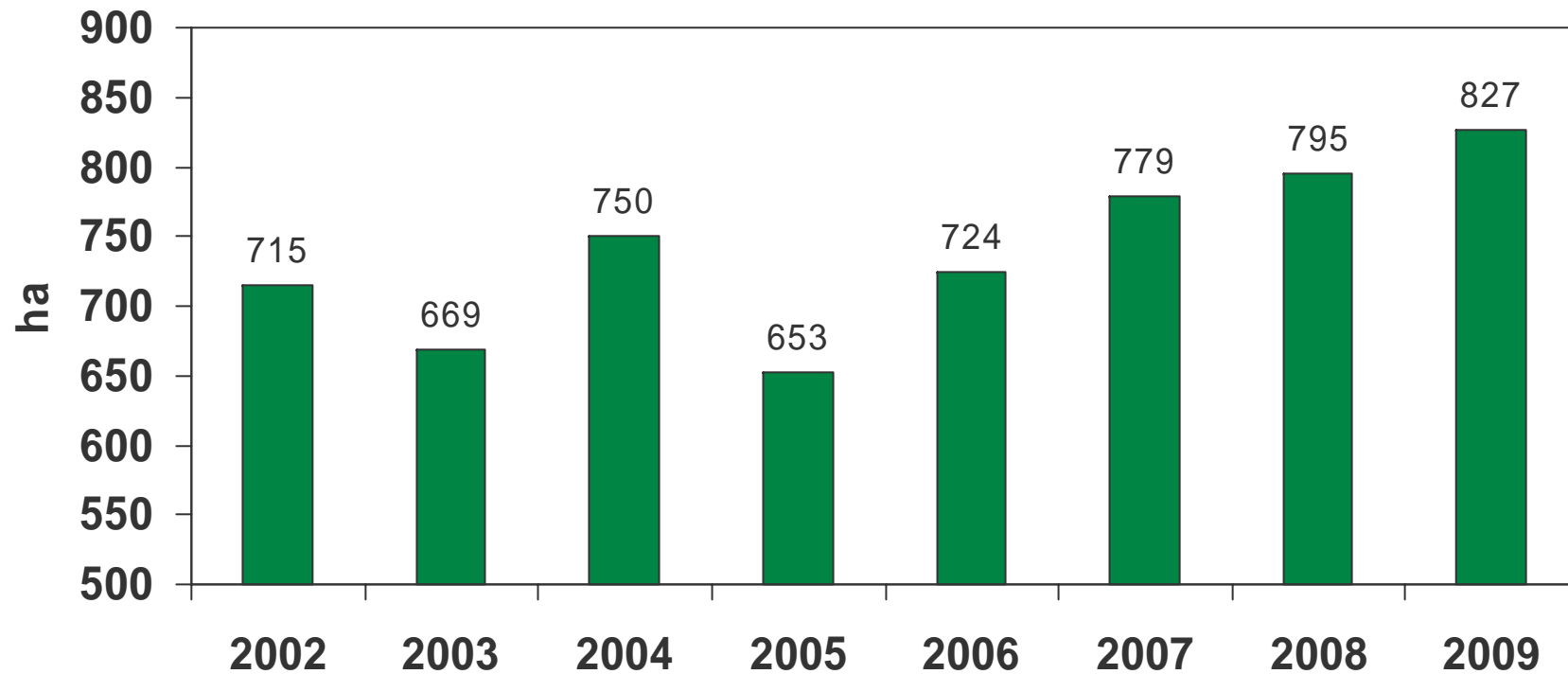
Anbaufläche und Erträge von Kartoffeln in Sachsen



Kartoffelanbaufläche und Knollenerträge in Sachsen

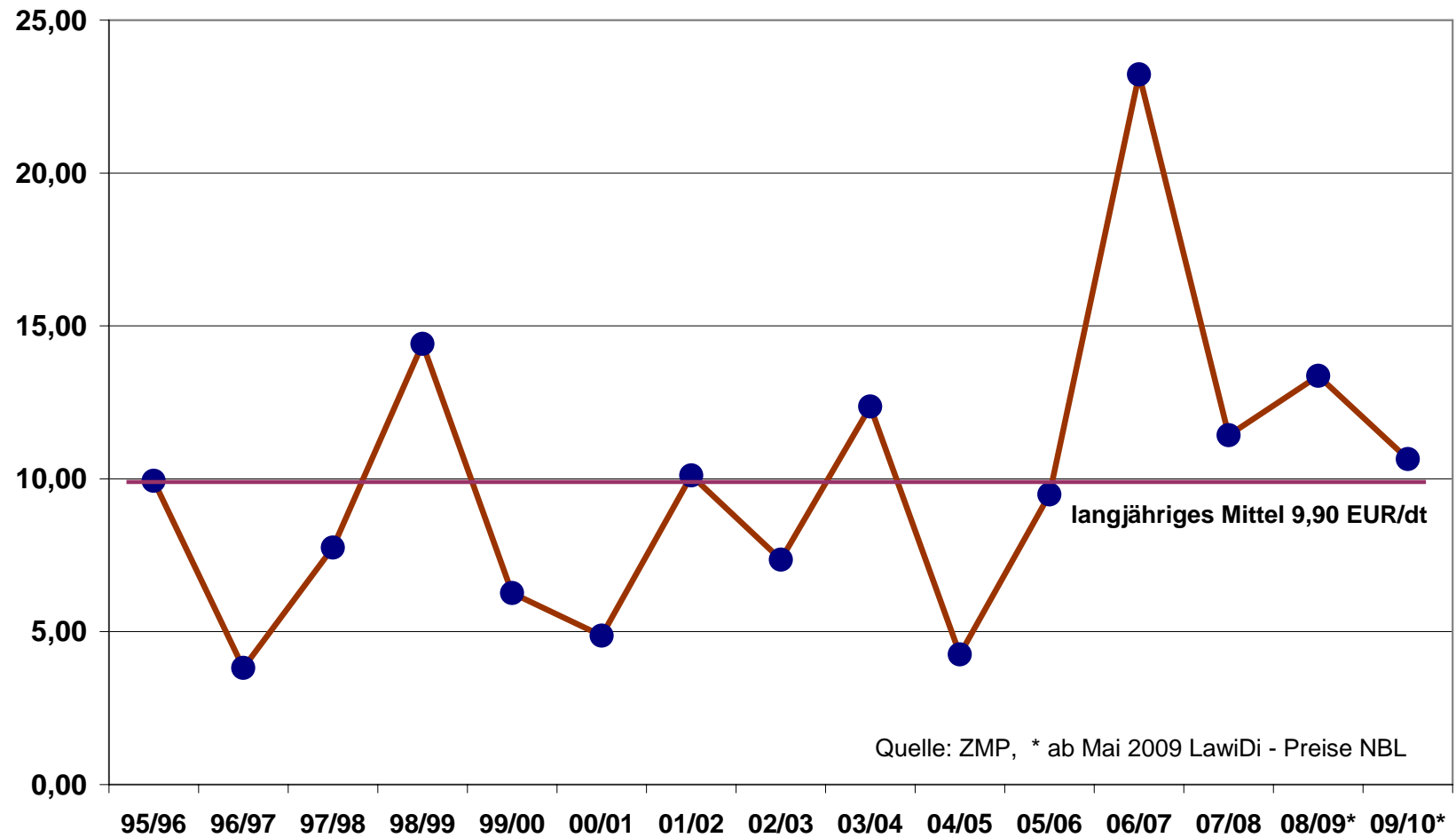


Pflanzkartoffelvermehrung in Sachsen (ha)



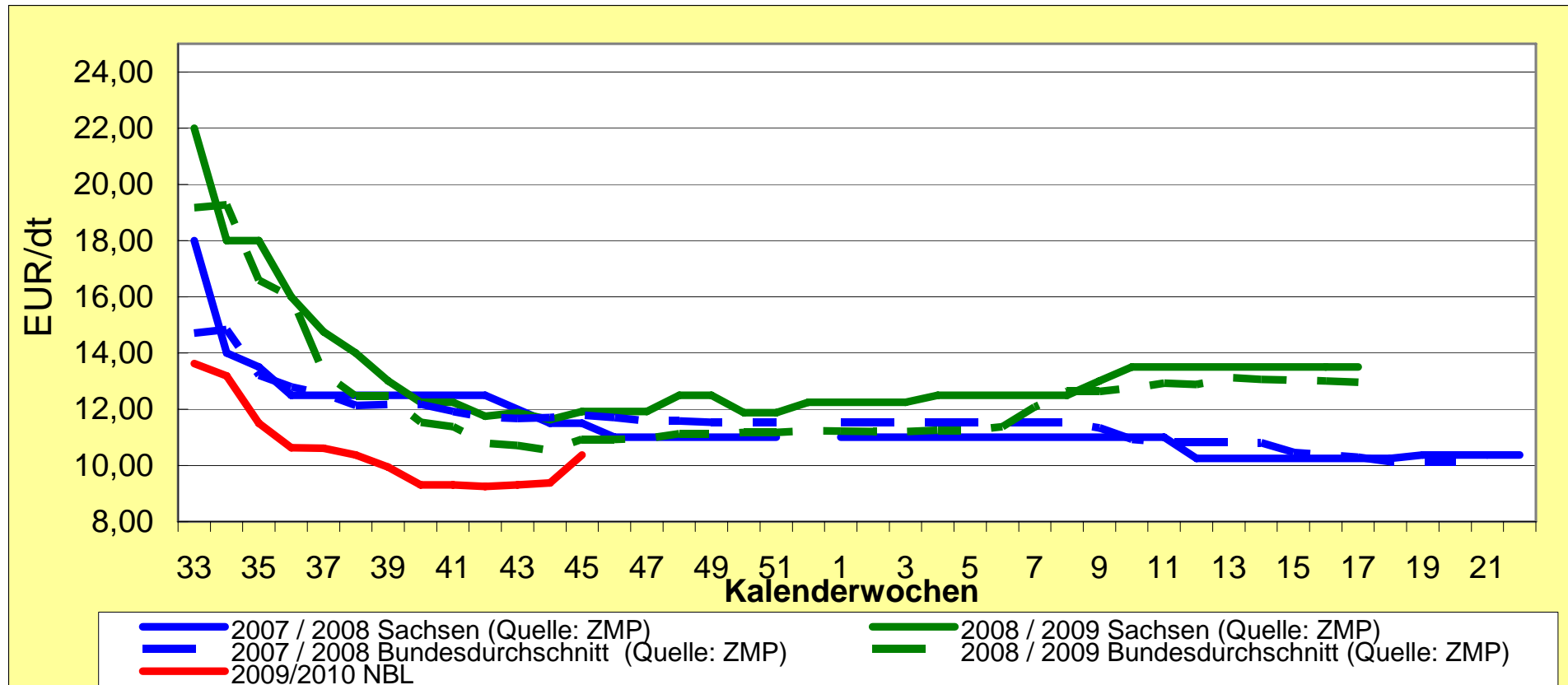
Preisentwicklung bei Kartoffeln (Sachsen, NBL)

EUR/dt Handelsklasse I, lose Ware vor Abzug der Sortierkosten



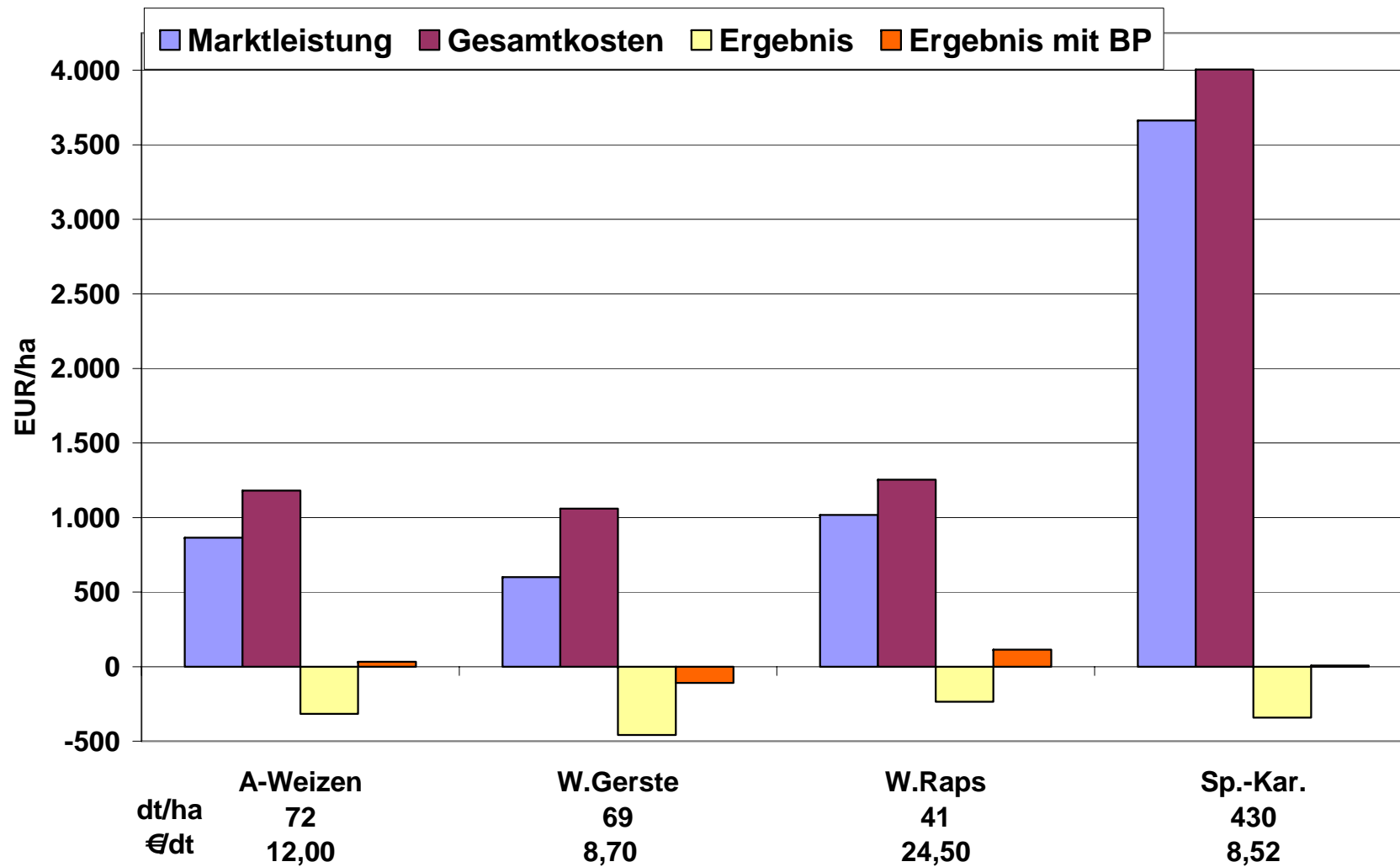
Entwicklung der Erzeugerpreise für Kartoffeln in Sachsen

(Durchschnitt: vorw. fest/mehligkochend - ohne MwSt., frei Abpacker im Einzugsgebiet, Hkl I, lose Ware, vor Abzug von Sortierkosten)

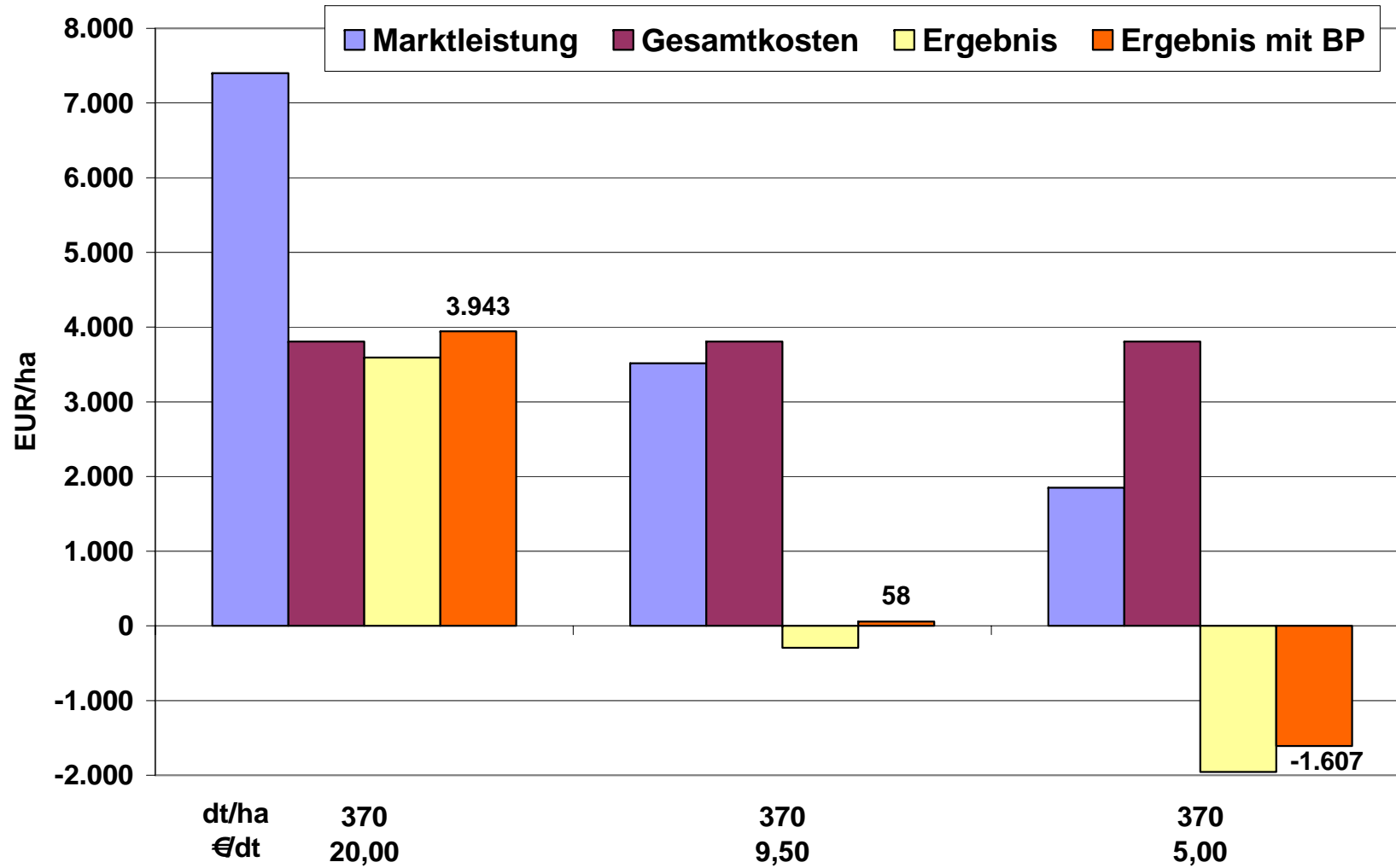


Quelle: LfULG nach ZMP, LAWIDI

Ökonomische Ergebnisse zur Ernte 2009 im Vergleich



Ökon. Ergebnisse Speisekartoffeln nach Preisspanne



Fazit: Ökonomische Situation Speisekartoffeln Ernte 2009

- Ertrag mit 425 dt/ha deutlich über langjährigem Durchschnitt (+ 12 % zum 10jährigen Mittel)
- Erzeugerpreise auf niedrigem Niveau (unter 10,00 EUR/dt), ca. 20 % unter den Vorjahrespreisen
- ökonomische Ergebnisse 2009 liegen mit Betriebsprämie kalkulatativ um den Nullpunkt, ordnen sich damit etwa auf dem Niveau von Getreide und Raps ein
- Preisniveau hat wesentlichen Einfluss auf ökonomischen Erfolg!

Aktuelle Arbeiten zu Kartoffeln im LfULG

- Workshop „Kartoffel“ für Multiplikatoren am 01. und 10.10.2009 (zusammen mit CSB)
- Erfassung und Dokumentation von Erzeugerpreisen
- Kontrolle der Handelsklassenverordnung bei Speisekartoffeln
- Pflanzgutenerkennung in Sachsen
- Untersuchungen zu erosionsmindernden Maßnahmen im Kartoffelbau
- Beregnungsversuche mit Kartoffeln
- Versuche zur „gebrochenen“ Pflanzgutsortierung bei Kartoffeln
- Prüfung von Fungiziden gegen Phytophthora
- Landessortenversuche (konventioneller und ökologischer Anbau)

Hinweise zur Verkostung mit neuen Kartoffelsorten

- **Verkostet werden 10 Kartoffelsorten, die 2009 erstmalig in den LSV geprüft wurden**
- **Bitte auf den ausgeteilten Blättern eine Note für den Geschmack und ein Kreuz beim Kochtyp eintragen**
- **Das Ergebnis der Verkostung wird im Internet veröffentlicht, ebenso wie die Vorträge des Kartoffeltages**

Sorte	<u>Geschmack</u>	<u>Kochtyp</u>		
	Boniturnote (1 – 5) <i>bitte Note eintragen</i>	fest kochend	vorw. fest kochend	mehlig
Bellaprima				
Primadonna				
Everest				
Madeleine				
Merida				
Francisca				
Adelina				
Concordia				
Soraya				
Cascada				

Boniturnoten für Geschmack

1 = sehr gut	<i>arteigen, ausgewogen, typischer Kartoffelgeschmack, mild, appetitanregend, nicht sehr nass, nicht sehr trocken</i>
2 = gut	<i>arteigen, typischer Kartoffelgeschmack, nicht sehr nass, nicht sehr trocken</i>
3 = ausreichend	<i>arteigen, leichter Beigeschmack, leicht süß, sehr trocken, wenig feucht</i>
4 = nicht ausreichend	<i>fremd, fade, ausdruckslos, süß, bitter, nass, streng</i>
5 = schlecht	<i>fremd, widerlich, ungenehm dumpfig</i>

Zwischennoten sind zulässig, z. B. 3,5 oder 4,5 usw.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

- Dr. Eberhard Bröhl
- Tel.: 035242/63 100
- E-Mail: Eberhard.Bröhl@smul.sachsen.de