



DANSKE KARTOFLER

/ december 2013 /

MAGASINET

Vælg kartofler som du vælger vin

Hollandsk præcisionsjordbrug
i kartofler

PORTRÆT

Skovnæs Kartofler

GODE
RÅD

/ Udsyn / Nyheder / Information / Forskning / Branchen / Annoncer /

Skind med kontante fordele

Sådan kan du få bedre afregningspriser

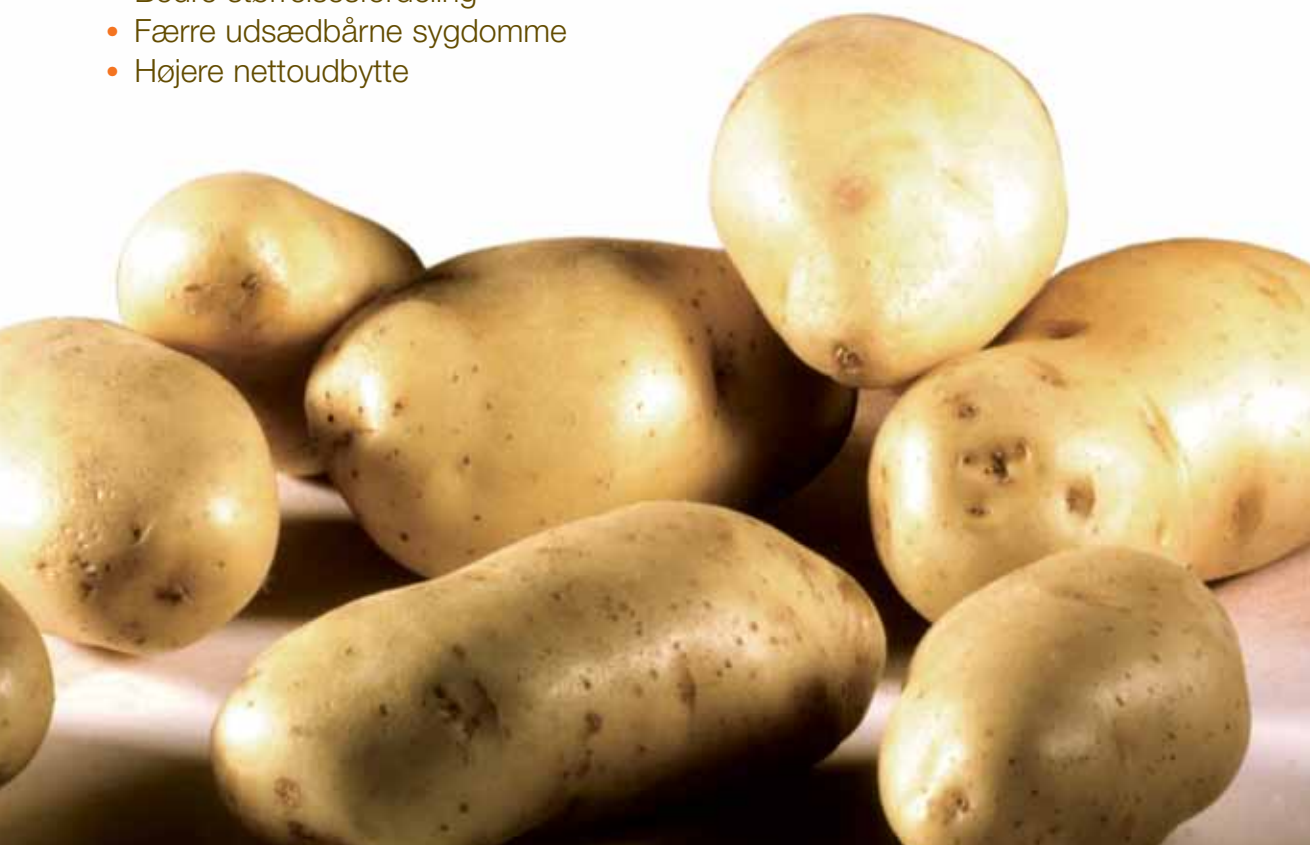
Bejdsning med Maxim har effekt på de svampe, der påvirker skindkvaliteten.

Det giver mindre frasortering og dermed bedre afregningspriser til dig.

Maxim er den forudseende behandling, der giver kontante fordele.

Maxim-bejdsning giver

- Bedre skindkvalitet
- Bedre størrelsesfordeling
- Færre udsædbårne sygdomme
- Højere nettoudbytte



 **Maxim® 100 FS**

syngenta



Giftig for organismer, der lever i vand; kan forårsage uønskede langtidsvirkninger i vandmiljøet (R51/53). Vær opmærksom på, at Arbejdstilsynet

har regler for anvendelsen. Læs nærmere i det eventuelt lovpligtige sikkerhedsdatablad samt i Arbejdstilsynets informationsmateriale om bekæmpelsesmidler. Vask huden efter arbejdet.

Medlem af Dansk Planteværn
Læs altid etiketten før brug

Syngenta Crop Protection A/S
www.maxim.syngenta.dk
Tel. 32 87 11 00

Som man sår, så høster man

Her i tiden efter kartoffelhøsten kan jeg nu konstatere, at vi i Danske Kartoffler i løbet af det første år har sået rigtig mange frø. Nu er vi så småt er ved at høste frugterne. Jeg vil her fremhæve et emne, hvor vi forhåbentlig vil se tilbage på en god høst, når vi får afregningen.

EU ønsker at harmonisere reglerne for produktion af læggekartofler, hvor flere direktiver afløses af nye forordninger, som indgår direkte som dansk lovgivning. Vi har arbejdet hårdt for at fastholde den delvise offentlige finansiering af avlskontrollen samt de danske særkrav i specielt produktionen af præbasis læggekartofler, hvor ti avlere er helt adskilt fra basisavl (almindelige læggekartofler).

Vi har siden indførelse af meristemprogrammet, adskillelsen af præbasis- og basisavl, kravet om at læggekartoflerne hvert år går mindst én klasse ned samt tvungen udskiftning haft et dyrt men effektivt fremavlssystem. Det sikrer, at vi altid starter med sygdomsfrit læggemateriale og ikke "gammelt" oprenset materiale, som indgår forfra i systemet. Derfor er dansk oprindelse altid det sikreste

valg, når det for eksempel gælder sortben og andre bakteriesygdomme, som er svære at få væk fra bedriften, når man først har fået dem ind.

Alle disse tiltag har haft nogle omkostninger og nu står vi klar til at høste fordelene både indenlands og på eksportmarkedet. Det er derfor glædeligt, at vi har formået at give kvalificeret hørings-svar til NaturErhvervstyrelsen, Fødevarestyrelsen, Copa Cogeca, ESPG, Europatat og ESA. Det er høsten af vores læggekartoffeludvalg i Danske Kartoffler, som er bredt sammensat af kartoffelavlere og næsten samtlige sortsrepræsentanter.

Den næste "høst" er vedrørende spisekartofler. Vi vil arbejde for at gøre spisekartofflen til noget andet end en bulkvare som eksempelvis mælk. Der er mange ideer og muligheder, som skal afprøves.

Jeg har altid følt, at man nedgør forbrugerne ved at sige, at de ikke kan finde ud af hvilke sorter, som passer bedst til forskellige formål, når man samtidig ser, hvordan de uden problemer vælger vin fra hylden med mange forskellige slags. Derfor har

Karl Christian Kjær lavet skilte med teksten "Vælg kartofler som du vælger vin", som pyntede på Danish Food Contest, hvor vi oplevede en fantastisk interesse for vores kartofler.

Temaet i år var bagekartofler med forskelligt fyld. Der var smagskonkurrence, og det lykkedes at tiltrække mange mennesker, herunder indkøbere, private og restaurantskoler. Herfra skal lyde en stor tak til personerne bag arrangementet.

Handlerforeningen har for nyligt meldt sig ud af Danske Kartoffler. Dette betyder ikke, at spisekartoflerne ikke fortsat er central for Danske Kartoffler, blot at handlerne nu må melde sig ind enkeltvis, så de ikke nødvendigvis behøver at være enige i alle spørgsmål. Det betyder, at Danske Kartoffler i højere grad vil have mulighed for at diskutere og afprøve nye ideer og initiativer inden for afsætning og kvalitet af spisekartofler. Handlerforeningen har ønsket fortsat at få et konstruktivt og frugtbart samarbejde til Danske Kartoffler og det vil vi forsøge at leve op til.

Jeg ønsker jer alle en fortsat god "Høst". ■



AF CARL HEISELBERG
FORMAND FOR DANSKE KARTOFLE

“

VI VIL ARBEJDE FOR AT GØRE SPISEKARTOFFLEN TIL NOGET ANDET END EN BULKVARE SOM EKSEMPELVIS MÆLK. DER ER MANGE IDEER OG MULIGHEDER, SOM SKAL PRØVES AF.

Foreningen Danske Kartoffler

Spørgsmål til foreningen bedes rettet til:
Att: Sektorchef Karl Christian Kjær
Videncentret for Landbrug
Agro Food Park 15
8200 Aarhus N
e-mail: kck@lf.dk

Meld dig ind i Danske Kartoffler ved at gøre ét af følgende:

- Ring til Karl Chr. Kjær på mob. 2724 5824.
- Send en SMS til mob. 2724 5824 med teksten "Danske Kartoffler" – så vil du blive ringet op.
- Send en e-mail til kck@lf.dk med emnet "Danske Kartoffler" og skriv dit navn og tlf. nr. i e-mailen – så vil du blive ringet op.



Magasinet Danske Kartoffler er officielt organ for foreningen Danske Kartoffler. Artiklerne i bladet afspejler ikke nødvendigvis foreningens holdning.

Magasinet udgives af Pressebureauet Århus for foreningen Danske Kartoffler.

Redaktionsudvalg:

Carl Heiselberg, formand for Danske Kartoffler
Jørgen Nederby, kartoffelavlser
Steen Bitsch, DANESPO A/S
Henrik Pedersen, AKV Langholt
Lars Bødker, Videncentret for Landbrug
Karl Chr. Kjær, Landbrug & Fødevarer

Redaktør:

Helge Lynggaard (ansvh.)
Telefon: 86 19 37 11
Mail: hl@pressebureauet.dk
Redaktionen er afsluttet d. 8. december 2013

Design: Datagraf Communications
Oplag: 3.000 eksemplarer
Tryk: Scanprint

Annoncesalg:

Brian Markwall
Telefon 61 14 25 30
Mail: bma@ams-dk.com

Eftertryk er kun tilladt med redaktionens tilladelse og med tydelig kildeangivelse.
ISSN: 2245-5515

Forsiden:

Danske Kartoffler deltog for andet år i messen Danish International Food Contest i Herning for at markedsføre kartofflen.

INDHOLD



- 6** Mangler indsigt i danskernes forbrug af kartofler
- 7** Børn er vilde med kartofler
- 8** Sundhed og smag
- 9** Kvalitetsnormer for kartofler
- 10** Vælg kartofler som du vælger vin
- 13** Konkurrence om den bagte kartoffel
- 14** Den største kartoffelaften
- 15** Hollandsk præcisionsjordbrug i kartofler
- 19** Danske Kartoffler søger om dispensation til at bruge Titus
- 20** Ny EU-regler kan koste op til 2.000 kr. pr. hektar
- 21** Forordning om markedsføring af planteforneringsmateriale
- 22** Royal – en ny sort kommer til verden
- 23** Rodfildtsvamp – den skjulte plage

REPORTAGE

**Skovnæs Kartoffler
sælger læggekartofler
gennem eget selskab**

30

**Lejer al
jorden**

31

**Skovnæs
producerer egen
energi med solceller**

31

Ranman®

TOP

Det er allerede godt
...og nu har vi også gjort det nemmere!



Færdigformuleret.
Skumfri. Samme effekt.

Mod kartoffelskimmel i kartofler.
Dosering 0,5 l/ha.
Nemt: **Bare ryst dunken ...og kør.**
Lav afgift.
Indhold: Cyazofamid 160 g/l.



Nordisk Alkali

Anemonevænget 2
4330 Hvalsø
Tlf. 4649 1171
info@nordiskalkali.dk
www.nordiskalkali.dk

Mangler indsigt i danskernes forbrug af kartofler

Ved vi mere om, hvorfor folk fravælger kartofler, kan vi gøre produktionen af kartoffelprodukter endnu mere skarp og målrettet



KRISTINE NAALKJÆR,
PROJEKTKONSULENT
PROJEKT OG UDVIKLING, LANDBRUG & FØDEVARER

I en undersøgelse foretaget af Landbrug & Fødevarers Markedsanalyser om forbrugernes adfærd og holdning til udvalgte sæsonfødevarer fremgår det, at næsten 90 procent af forbrugerne spiser nye kartofler i sæsonen. Imidlertid spiser kun knap 15 procent af de danske forbrugere kartofler hver dag hele året rundt.

Samtidig viser tal fra Danmarks Statistik, at danskernes forbrug af kartofler generelt er faldet henover de seneste 15 år. Forbruget af kartofler er muligvis nedadgående, men til gengæld fortrækker de danske forbrugere at spise dansk dyrkede kartofler. De begrundes deres valg med, at danske kartofler har en bedre smag og er mere friske sammenlignet med importerede kartofler.

I en undersøgelse af Coops "mad-O-meter", der er Coops analysedatabase, fremgår det af en undersøgelse foretaget i 2012, at to ud af tre danskere ikke har et ønske om at spise flere kartofler til aftensmad, end de allerede gør. Kun hver femte har svaret, at de ønsker at spise flere kartofler end på nuværende tidspunkt.

Det er nogle af de få informationer, vi har om de danske forbrugeres forhold og interesse for kartofler, men derudover ved vi ikke meget. Der er en generel mangel på undersøgelser, som kan bidrage med ny opdateret viden og fortælle både kartoffelerhvervet og interessenter mere om danskernes forbrugeradfærd i forhold til kartofler.

Ønsker man som producent eller interessent i kartoffelbranchen at indsamle

mere generelle og systematisk indsamlede informationer omkring danskernes forbrug og opfattelse af kartofler, skal man i dag søge længe.

Danmarks Statistik stoppede efter en analyse i 2010 deres undersøgelser, hvilket betyder at de ikke længere varetager undersøgelser, der specifikt omhandler de danske forbrugeres forbrug med mere af kartofler.

I Landbrug & Fødevarers Markedsanalyser foretager man i ny og næ mindre undersøgelser, ligesom vi i Danske Kartofler laver ganske små. Coops mad-O-meter har ligeledes foretaget mindre undersøgelser og DTU Fødevareinstituttet har lavet undersøgelser omkring danskernes valg af middagsretter, hvor kartoffelen også bliver nævnt. Senest har institut for Fødevare- og resourceøkonomi ved Københavns Universitet foretaget en undersøgelse af forbrugernes efterspørgsel efter forskellige kvalitetsegenskaber i fødevarerne (2013), hvor kartoffelen ligeledes dukker op. Men igen er det som en del af danskernes indkøbsvaner.

Laver man et generelt rids over det data, der på nuværende tidspunkt eksisterer omkring forbrug og kartofler, viser det sig, at der er lavet undersøgelser om,



hvor ofte vi som forbrugere køber og spiser kartofler og hvorfor.

Men der mangler især undersøgelser, der klarlægger forbrugernes bevægrunde for i stigende grad at fravælge kartofler - en information, der er nødvendig, hvis vi skal forstå forbrugerne

for derefter at gøre produktionen endnu mere skarp og målrettet - i kampen for at kartoffelen kan genindtage sin velfortjente centrale placering på spisebordet! ■

Kristine Naalkjær er projektkonsulent hos Projekt og Udvikling i Landbrug &

Fødevarer med arbejdsopgaver inden for mange forskellige områder, blandt andet kartofler og andre fødevarer. ■

Kilde: If.dk, madometer.dk, coopanalyse.dk og curis.ku.dk



Børn er vilde med kartofler

Trods den generelle nedgang i danskernes kartoffelindtag så viser undersøgelser dog, at både børn og ældre stadig er vilde med kartofler.

Rigtig mange børn og ældre spiser kartofler flere gange i løbet af ugen. Og rigtig mange danskere i alle aldre spiser kartofler til særlige traditionelle retter i forbindelse med for eksempel julen.

Spørgsmålet er nu, hvordan får vi alle de mange forbrugere, der ikke længere er børn og endnu ikke er blevet gamle, til i højere grad at vælge at gøre kartoffelen til en hyppigere bestanddel af det veldækkede aftensbord eller som en del af frokostpakken?

Undersøgelser og analyser herom vil kunne hjælpe erhvervet med at målrette produktionen i takt med, at de får en bedre indsigt i forbrugernes behov. En sådan udvikling vil samtidig på sigt kunne øge det generelle kartoffelindtag, hvilket automatisk vil føre en større efterspørgsel med sig.

Ved at få indsigt i forbrugernes begrundelser og argumenter for deres fravalg af kartoffelen i deres voksne liv, vil vi samtidig få informationer omkring hvilke problemstillinger, der skal sættes målrettet ind over for i arbejdet med at fastholde de mange børn, der elsker kartofler, i stadig at have kartoffelen som en favoritspise senere i livet. ■

//



Sundhed og smag

I Danske Kartofler forsøger vi at benytte enhver situation, hvor vi er i kontakt med forbrugeren til at indsamle informationer. Det gør vi blandt andet for at styrke vores kendskab til forbrugerne og for at få viden om deres præferencer i en indkøbs-situation samt hvordan, hvornår og hvorfor de spiser kartofler, eller ikke gør.

Under sidste års Danish International FOOD Contest 2012 benyttede vi os igen af muligheden og uddelte derfor spørgeskemaer til samtlige personer, der besøgte vores stand.

Ved en event i Torvehallerne i København i 2012 uddeltes på samme måde spørgeskemaer.

Dermed er det både almindelige besøgende og personer, med arbejde inden for branchen der har svaret - men i sidste ende er vi jo alle forbrugere.

Vi bad de besøgende svare på følgende to spørgsmål; Hvilken kartoffel smager bedst? Og hvor ofte spiser du kartofler?

Vi fik i alt indsamlet 635 besvarelser fra personer fordelt over hele landet. Ud fra de fire opstillede svarmuligheder viste vores undersøgelse, at argumentet for deres valg især går på, at sorterne har en god fast konsistens. Konsistensen kan dermed være et parameter, når forbrugerne træffer deres foretrukne kartoffelvalg.

En-to gange om ugen

I forhold til undersøgelsens andet spørgsmål viste deltagernes svar, at de fleste forbrugere spiser kartofler en-to gange om ugen. Deres hovedargumenter for at gøre det er deres overbevisning om, at kartofler er sunde samt af den simple årsag, at

de ganske enkelt rigtig godt kan lide kartofler.

Smag og sundhedsværdi er dermed også parametre, der har indflydelse, når vi som forbrugere vælger at inddrage kartofler i vores måltider.

Styrke erhvervets produktion

En lille undersøgelse som denne giver blot et mindre indblik i forbrugernes valg og præferencer. Derimod ville store og uddybende forbrugersundersøgelser, hvor forbrugerne spørges ind til deres meninger, ønsker og behov såvel i indkøbssituationer som når kartofflen er kommet med hjem og skal tilberedes og anvendes, i langt højere grad kunne styrke erhvervets produktion. Her tænkes der både på den enkelte kartoffelavler og på producenter af forarbejdede kartoffelprodukter. ■



Kvalitets kartofler

Flavia	Verdi
Princess	Mirage
Rafaela	Asparges
Romera	mange flere



+45 75 73 47 84



**DIN NYE
TOTAL-
LEVERANDØR**

**Vi leverer alt i Gaffeltruck,
Gulvfejere & Gulvvaskere**





EL-TRUCK SERVICE A/S
 Industriparken 6 - DK-7182 Bredsten
 Tlf: 75 88 24 88
 WWW.ELTRUCK.DK
 ...Og så giver vi kunden hurtig og klar besked



LOVEN OG KVALITETSKRAV

Kartoffelloven – ”Bekendtgørelse om avl mv. af kartofler” er stadig gældende og til den hører blandt andet bilag 13, der anviser en række kvalitetskrav til spisekartofler.

Du kan downloade bekendtgørelsen og bilag 13 fra www.danskekartofler.dk. ”Links”



AF KARL CHRISTIAN KJÆR,
SEKTORCHEF, DANSKE KARTOFLER

Kvalitetsnormer for spisekartofler

I Danmark er kvalitetsnormerne for spisekartofler udtrykt i et bilag til en bekendtgørelse – i Sverige har de branche-kvalitetsordningen SMAK.

Er der overhovedet en sammenhæng mellem kvaliteten af de kartofler, der udbydes i dagligvarehandlen og stagnationen i forbruget af kartofler?

Det spørgsmål stillede jeg i forrige nummer af Magasinet Danske Kartoffler under overskriften ”En god kartoffel har vi vel alle ret til...” i forbindelse med en række af de diskussioner vi har haft i både Danske Kartofflers bestyrelse og i Danske Kartofflers Udvalg for Spisekartofler omkring den megen tale om spisekartoffelkvalitet.

Hvilke normer skal kartofler så leve op til for at kunne betegnes som kvalitetskartofler?

Et svar kan søges i bilag 13 til ”Bekendtgørelse om avl mv. af kartofler”, der præciserer en række kvalitetsnormer som spisekartofler bør respektere.

Normerne kan ikke siges at være store i antal og må bestemt siges at være forholdsvis enkle at konstatere og dermed overholde.

I takt med at myndighedernes kontrol med overholdelsen af normerne er blevet mere sjælden, er det fra mange i sektoren blevet anført, at kvaliteten tilsyneladende er dalet. På den baggrund har der været talt en del om indførelsen af en ”Danske Kartoffler”-standard, der kunne implementeres og garanteres af branchen selv.

SMAK

Vores naboland mod øst, Sverige, har i gennem mange år haft en sådan branche-kvalitetsordning. Den kaldes for SMAK, og virker for at ”fremme kvalitetsbevidstheden i avl, håndtering og forbrug af kartofler med det formål at højne kvalitetsniveauet på dette vigtige basislevnedsmiddel...” (egen oversættelse).

SMAK er en selvstændig organisation inden for Svensk Potatis AB, som er den svenske parallel til Danske Kartoffler. Organisationen har ansat et korps af kontrollanter, der stikprøvevis besøger

de pakkerier, der er tilmeldt ordningen, idet det nemlig er frivilligt for de svenske pakkerier at tilmelde sig ordningen. De tilmeldte pakkerier betaler selv omkostningerne ved ordningen.

Se mere om Svensk Potatis og SMAK på www.svenskpotatis.se

SMAK’s kartoffelkvalitetskontrollanter går særdeles grundigt til værks. De tester kartofflen både udvendigt og indvendigt og endelig bliver kartofflen prøvekogt.

Ved afslutningen af kontrolbesøget udsteder SMAK’s kontrollanter et analysebevis, som pakkeriet kan anvende i forhold til aftagerne af kartoflerne.

Noget for os?

Er en tilsvarende ordning noget for den danske kartoffelbranche??

Emnet diskuteres som nævnt i Danske Kartoffler, og det vil givetvis også blive rejst på generalforsamlingen i Danske Kartoffler den 30. januar 2014 og i løbet af de mange forskellige faglige indlæg, der vil være om eftermiddagen. Så sæt kryds i kalenderen den 30. januar – det er i Vingstedcentret, det foregår. Tilmelding er allerede åben på Danske Kartofflers hjemmeside, www.danskekartofler.dk ■



AF KARL CHRISTIAN KJÆR,
SEKTORCHEF, DANSKE KARTOFLER

Vælg kartofler som du vælger vin

Kartoflerne var med på Danish International Food Contest i Herning

Kartoflerne var med på andet år, da hele fødevarerbranchen mødtes i Herning på udstillingen DIFC i begyndelsen af november. I år valgte vi at sætte fokus på kartofflen som hovedrolleindehaver i måltidet, så vi satte bagekartofflen i centrum, hvor vi sidste år havde fokus på kogefaste kartofler til brug på kartoffelmadder.

Formålet med udstillingen er at skabe inspiration og fremme den faglige stolthed i fødevarerhvervet.

Information og markedsføring

Som i fjor var der fokus på den generelle markedsføring af kartofler – målet var at stimulere interessen for kartofflen som en alsidig, sund og lækker fødevarer.

Udstillingen bestod derfor af to dele – et rundt podie med præsentation af 11 kartoffelsorter og et skilt, hvor opfordringen lød: "Vælg kartofler som du vælger vin".

Denne overraskende opfordring gav anledning til rigtig mange gode samtaler, hvor der var lejlighed til at forklare kartofflens mange kvaliteter.

Anden del af udstillingen bestod af et arbejdende køkken, hvor der blev arbejdet med bagte kartofler med forskelligt fyld og pynt.

Indimellem blev der også kogt og pillet kartofler.

Og det hele kunne smages. Så der blev smagt og vurderet, duftet og følt. Men fremfor alt blev der talt kartofler.

Kartofflen blev løftet op

I Fødevarerstyrelsens nye kostråd er kartofler til gengæld ikke nævnt med ord. Men i brochuren for kostrådene er kartoflerne med på flere billeder.

Vores konklusion er derfor, at kartofler er så meget en del af danskernes madkultur, at de ikke er til at komme udenom.

Men anbefalinger for indtagelse har kartoflerne åbenbart ikke gjort sig fortjent til. Lidt i irritation over det misforhold lavede vi en roll up med kartofler og sundhed med budskaber, som sundhedsmæssigt holder vand og som enhver fagstolt kartoffelavler synes, de har fortjent. Det kunne ikke være anderledes, når kartoffelavlere var til udstilling sammen med andre brancher, og luften emmede af fagstolthed.

Tankerne bag udstillingen

I tankerne havde vi kartofflens udfordringer med de nye kostråd og udfordringen med at få flere unge til at spise flere kartofler.

Vi gik efter, at udstillingen skulle gøre en forskel og være synlig i en stor hal.

Sidste år havde Danske Kartoflers bestyrelse valgt en række kartoffelsorter, som vi havde med - og det virkede godt. Så den præsentation fastholdt vi med ændringen med at sætte skiltet op med at vælge kartofler som du vælger vin. Den tanke fascinerede os.

Tænk, hvis de danske forbrugere i købsituationen ville interessere sig ligeså meget for kartofler som vin!

Tænk hvis kartofler blev efterspurgt efter mange præferencer! Hvordan ville prisdannelsen og udbuddet på kartofler så se ud?

Tankesættet var: Vi viser et ønskescenarie på et kartoffeludbud i en detailforretning og følger op med en folder med beskrivelse af de enkelte sorter samt mundtlig information om kartofflernes egenskaber og optimale anvendelse gastronomisk.

Måske skal vi lave en streamer med "vælg kartofler som du vælger vin"?

Virkede det?

Gæsterne var oprigtig interesseret i at vide noget om kartoffelsorter og hvilke, der er bedst egnet til at koge, bage og tilberede til flødekartofler. Det var ny og relevant viden for de fleste gæster. Intentionen med at sammenligne kar-



På standen var der showkøkken og til højre bliver de 11 sorter gjort klar til præsentation.



DANISH INTERNATIONAL FOOD CONTEST



Der var fokus på bagekartofler med forskelligt fyld.

//

DER VAR 2 ROLL UPS MED FLG. TEKST:



KARTOFLER OG SUNDHED

- Kartoffler hører med i en varieret kost
- Kartoffler har stor næringsværdi
- Kartoffler er en af de fødevarer, der mætter bedst
- Til kartofler er grønsager en naturlig ledsager
- Kogte kartofler har et lavt energiindhold i forhold til kogte ris og kogt pasta
- Kogte kartofler indeholder kun 0,3 g fedt pr. 100 gram
- Flødekartofler, kartoffelsalat, pommes frites og chips har et forhøjet fedtindhold

TIPS TIL AT SPISE KARTOFLER

- Køb kartofler af en god kvalitet – og erfar hvad sorterne er bedst egnede til
- Kog en stor portion kartofler og brug kolde kartofler i madpakken og i salater
- Server bagekartofler som selvstændigt måltid med forskelligt fyld og ledsaget af en salat
- Alle børn elsker kartoffelmos – begræns eller undlad smørret
- Anvend magre produkter i dressinger til kartoffelretter
- Lav kartoffelsuppe og kog kartofler med i andre grønsagssupper og i fiske supper

tofler med vin var ikke helt skæv. Det er en videnskab at vælge vin, og med kartoflerne fik vi god viden omsat til, at en kartoffel er altså ikke bare en kartoffel.

I showkøkkenet var der smag for sagen. Gæsterne kunne smage hvordan en bagt kartoffel skal smage, og vi lavede nogle smagsprøver på kogefaste kartofler, der blev bagt. Det var vigtigt for os, at gæsterne med smagsløgene kunne fornemme, hvad de skal gå efter. Skyr, smør og creme fraiche blev serveret til de bagte kartofler – så var der noget for enhver smag.

De bagte kartofler blev præsenteret som måltidsløsninger på skiferplader. De unge kredsede om kartoflerne og gav udtryk for, at det var fristende kartofler.

Formanden for Danske Kartoffler, Carl Heiselberg, var til stede hele den første dag og fik mange gode samtaler med både professionelle og almindelige kartoffelbrugere samt virksomheder.

Se flere billeder og få opskrifterne på www.danskekartofler.dk ■

Læggekartofler

Brørup Kartoffler

- Meget tidlige spisesorter
- Tidlige spisesorter
- Middeltidlige spisesorter
- Middelsene spisesorter
- Salatsorter

Tidlige sorter bestilles **NU!**

Tlf.: 86 69 13 28 • www.danespo.com



DANESPO

Quality from the Top of Europe

DANESPO A/S • Ryttervangen 1 • DK-7323 Give • Danmark
Tel. +45 7573 5900 • Fax +45 7573 5901 • danespo@danespo.com • www.danespo.com



Konkurrence om den BAGTE KARTOFFEL

En lille konkurrence er altid en god måde at tiltrække publikums interesse på.

Konkurrencens fokus var den bagte kartoffel. Der var præsentation af seks serveringsforslag på bagte kartofler, og gæsterne havde mulighed for at smage og foretage deres afstemning, så der var grundlag for at kåre Årets Kartoffel 2013 ved afslutningen.

Konkurrencefolderen var udformet således, at man for at deltage i konkurrencen også skulle svare på nogle få spørgsmål omkring sit kartoffelforbrug.

På den måde samler vi lidt information sammen hver gang, vi er i kontakt med forbrugerne, - information, som vi i Udvalget for Spisekartofler måske kan finde anvendelse for i en eventuel senere afsætningskampagne.

Vinderen blev den bagte kartoffel med gris skarpt forfulgt af den enkle bagte kartoffel med smør. Vurderingen på stedet var, at enhver servering med bacon - som er danskernes foretrukne krydderi - vil være en sikker vinder! At smør også var i høj kurs på udstillingen overraskede heller ikke - nok er DIFC blevet et mødested for hele fødevarerbranchen, men det forholdsvis store antal af folk fra mejeribranchen sætter sine spor - der var hang til smør, og det gør sig godt i en bagt kartoffel.

Leverandør af maskiner til danske kartoffelavlere



AVR 8200



Scanstone



Underhaug



Broekema



Structural

Vi har Danmarks største reservedelslager til grønne kartoffelmaskiner

**HOVEN SMEDE-
OG MASKINFORRETNING A/S**

Tlf.: 75 34 33 00

www.hovensmede.dk

LÆGGEKARTOFLER SÆLGES

TIDLIGE KARTOFLER

Arielle, Riviera og Artemis

Meget tidlige sorter til den første leveringsperiode.

Agata

Tidlig sort med stort udbytte af velformede knolde.

MIDDELTIDLIGE SORTER

Ditta

Ovale gule knolde med glat skind. God spisekvalitet og fastkogende.

Mariska

En kvalitets efterårs-/vinterkartoffel med en høj færdigvareprocent. Oval, gulkødet og glatskindet.

Erika

Salatkartoffel med et superflot skind og god smag.

Excellency

Stort udbytte og meget god rustresistens. Savatype.

Ampera

Meget småknoldet. Kogefast og gulkødet sort.

SPECIALSORTER

Linzer Delikatesse

Middeltidlig sort af Asparges-kartoffeltypen. Anvendes i hele sommerperioden.

Cerisa

Rødskindet kartoffel af Asparges-typen. Særlig god spisekvalitet og flot udseende - en delikatesse!

Estima

Bagekartoffel med den rigtige bagekartoffelkvalitet.

Andre: Romie, Rosagold, Carolus, Fontane, m.fl.



AKV Langholt AmbA

Att.: Niels Jørgen Kristensen
Tlf.: 96 38 94 20 / 40 15 62 33
E-Mail: njk@akv-langholt.dk



Den 24. December

Årets største kartoffelaften

BRUNEDE KARTOFLER

INGREDIENSER

(3 personer)
1/2 kg små runde kartofler
1/2 dl sukker
2 spsk. vand
15 g smør

Kog kartoflerne møre i letsaltet vand. Hæld vandet fra, og hæld straks koldt vand over kartoflerne.

Pil dem, mens de er varme, og stil dem koldt. Det er vigtigt at kartoflerne er helt gennemkolde når de skal karamelliseres ellers kan de gå i opløsning med karamellen.

Rør sukkeret ud i vand, og kom det på en opvarmet pande af stål eller støbejern. Undgå at tilberede kartoflerne på en pande med sliplet-belægning!

Kog vandet væk ved jævn varme. Det sikrer, at sukkeret smelter mere jævnt og ikke brænder på undervejs.

Det er ikke nødvendigt at anvende redskaber til at vende kartoflerne, men benytter du et, skal dette være af stål, da karamellen sætter sig fast på både plastik og træ.

Når vandet er kogt væk, og karamellen har den ønskede farve, kommes smør i og blandingen vil

begynde at skumme. Når skummet er væk, kan du tilsætte de kolde kartofler.

Det er underordnet, om kartoflerne er tørre eller fugtige. Sving kartoflerne i panden, til de er gennemvarme og karamellen svøber sig smukt om kartoflerne. Det tager 10-12 minutter.

Server straks kartoflerne sammen med den øvrige julemad.

TIP!

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ

www.danskekartofler.dk/opskrifter



AF ANTJE GERD POULSEN
FREELANCE JOURNALIST,
VIDENSKAB OG SUNDHED.DK

Mens kartofflen på mange hverdage får kamp til stregen af pasta og ris, er den traditionelle rodfrugt en suveræn vinder som tilhører til and, kalkun og flæskkesteg i julemiddagen. Hvide kartofler, sukkerbrunede kartofler og chips ligger på tallerkenen hos omtrent tre ud af fire på årets største kartoffelaften.

Af de 40 kg kartofler, som hver dansker ifølge Danmarks Statistik spiser i snit årligt, bliver en pæn portion nydt i juledagene. Ingen har ganske vist talt, hvor mange af de gode knolde, vi sætter til livs, og supermarkedskæderne er af bl.a. konkurrencemæssige hensyn ikke indstillet på at fortælle, hvor meget de sælger. Men en analyse fra Coop fra 2012 viste, at tre ud af fire danskere spiser and juleaften og 60 procent får flæskkesteg – nogle får som bekendt begge dele. Og da både and og flæskkesteg i langt de fleste tilfælde bliver serveret med kartofler til, er det sandsynligt, at tre ud af fire også sætter tænderne i kartofler.

50 pct. større salg op til jul

En af landets store kartoffel-forhandlere, som bl.a. forsyner supermarkeder på Sjælland, Lars Nyhuus fra A. F. Nyhuus

A/S i Ishøj bekræfter, at kartoffelen har sin store aften den 24. december. Heller ikke han vil dog sætte tal på, men siger, at fra den 15. december og til den 22. er salget "rimeligt meget større end normalt." Og nok så vigtigt, så har han ikke oplevet en nedgang i efterspørgslen op til jul, svarende til den nedgang, der ellers har været i de seneste år.

Coops såkaldte mad-O-meter, hvor et repræsentativt udsnit af forbrugerne bliver spurgt om deres madvaner, viser ellers, at forbruget af kartofler fra starten af 2009 til starten af 2012 er faldet lidt over 10 procent. Men faldet gælder altså ikke juleaften. Her holdes traditionerne i hævd.

Det bekræfter også salgsdirektør hos en anden af de store kartoffelcentraler Kartoffel-Kompagniet i Give, Michael Buskbjerg, som leverer til dagligvarebutikker over hele landet.

- Vi har altid ekstremt travlt i ugen op til jul med ekstra personale og alle fridage inddraget, siger han, der skønner, at salget generelt i kartoffelbranchen er op til 50 pct. større i ugen op til jul.

Efterspørgslen gælder især "en god fast kogekartoffel", og ikke en bestemt sort, fortæller Michael Buskbjerg.

- Tidligere sagde man jo især i Vestjylland, at det skulle være Bintje, fordi "den kan tage noget sovs", men sådan er det ikke længere. Nu skal det bare være en fast kogekartoffel.

Hundrede år gamle traditioner

Sukkerbrunede kartofler og kogte, hvide kartofler har hørt sig til i julen i over hundrede år, mens kartoffelchips kom til for et halvt hundrede år siden. Ældst er de sukkerbrunede kartofler, som blev "opfundet" imellem 1820 og 1850 til erstatning for sukkerbrunede kastanjer som tilhører til stegt gås. Opfindsomheden skyldtes fattige folk, som ikke havde råd til kastanjer, men skikken med at sukkerbrune små kartofler bredte sig og er for mange i dag en helt uundværlig del af julemiddagen.

I 1890'erne kom så den hvide, kogte kartoffel til sammen med den brune sovs, der blev importeret fra Frankrig. I 1960'erne landede de første kartoffelchips i butikkerne, og i nogle familier blev de indført i julemenuen – ikke som erstatning for de andre kartoffeltyper, men som endnu et redskab til at skovle noget af den gode sovs indenbords. ■



AF LARS BØDKER,
LANDSKONSULENT,
VIDENCENTRET FOR LANDBRUG

Hollandsk præcisionsjordbrug i kartofler

Jacob van den Borne er en frontløber indenfor præcisionsjordbrug i kartofler – selv i Holland. Den landsdækkende kartoffelrådgivning (DLBR Kartofler) besøgte den hollandske avler i sommeren 2013.

Præcisionsjordbrug er en bred betegnelse for et jordbrug, som i større eller mindre udstrækning inddrager nye GPS-styrede måleinstrumenter til bestemmelse af en marks frugtbarhed og udbyttepotentiale.

Med baggrund i markkort anvendes forskellig læggeafstand, gødningsmængde, vandings- og plantebeskyttelsesstrategi i forskellige dele af marken.

Jacob Van den Borne driver i alt 420 ha fordelt på 140 marker samt et større vaske- og sorteringsanlæg. Bedriften driver han sammen med sin bror og tre ansatte.

Jacob har investeret ca. 500.000 i præcisionslandbrug, hvilket dækker både indkøb og udviklingsomkostninger til forskellige sensorer, droner, lægger med graderet læggeudstyr, udbyttemåler på optager, sprøjter, som både kan graduere sprøjtemidler og flydende gødning på samme tid, etc. Jacob Van den Borne har i perioden 2006-2013 høvet udbyttet i spisekartofler fra 470 hkg til et gennemsnit på 520 – 530 hkg/ha.

Graderet lægning

På grund af de små marker og mange læhegn er der på bedriften ca. 40 ha som ligger i skygge eller delvis skygge. Af hensyn til vand, udbyttepotentiale pr. plante og

omkostninger til læggekartofler anvendes forskellig læggeafstand afhængig om rækkerne ligger i skygge for læhegn eller om rækkerne ligger op til kørespor. Kartoflerne lægges normalt på en gennem-



Præcisionsjordbrug kræver lyst og overskud til systematisk at arbejde med computerteknologi og afprøvning af nye analysemetoder.

Udbringning af flydende gødning i vækstperioden foretages med en 12.000 l. Dammann med en 36 meter bom. Tanken indeholder 9.000 liter vand blandet med sprøjtemidler og 3.000 liter flydende gødning. Sprøjtebommen er opdelt i 3 meter sektioner som kan sprøjte med forskellige doseringer.



Traktoren er monteret med en Fritzmeier sensor til gradueret gødskning, måling af plantetilvækst ved skimmelbekæmpelse samt ved gradueret nedvisning med Reglone.



snitlig afstand på 28 cm. I de rækker som ligger helt i skygge er læggeafstanden 34 cm, 31 cm i delvis skygge og 25,5 cm i de to rækker som ligger op til kørespor.

Gradueret gødskning og nedvisning

Jacob Van den Borne har desuden stor fokus på sensorstyret gradueret gødskning efter kartofflernes fremspiring ved brug af en Fritzmeier Isaria sensor, hvori indgår en model for både N-indhold og bladvækst.

Fritzmeier kan, ifølge Jacob Van den Borne, kombinere sensormålinger med et underliggende kort for udbyttepotentiale og derved eftergødske efter behov. Sensoren kan ligeledes måle plantemassen og dosere Reglone i henhold til behov. Dette adskiller, ifølge Jacob Van den Borne, Fritzmeier Isaria sensoren fra andre sensorer og gør den mere anvendelig i kartoflerne.

Gradueret vanding

På bedriften anvendes GPS-styret vandingsanlæg, som logger forbrug af vand,

strøm samt styrer vandingskanonen, så der ikke sker overvanding i kiler og skrå foragre, som forårsager udvaskning af næringsstoffer samt spild af vand og strøm.

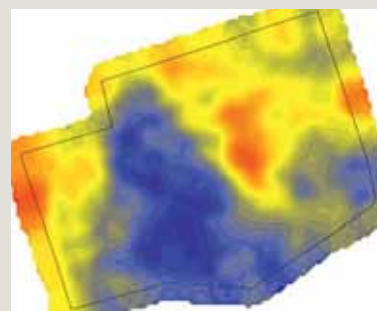
Beslutningsstøtte for bekæmpelse af kartoffelskimmel

Forebyggelse af kartoffelskimmel bygger primært på anvendelse af beslutningsstøttesystemet Plant Plus. I 2013 behandlede Van den Borne ca. to uger senere end de fleste hollandske kartoffelavlere, som til gengæld også starter første behandling mod skimmel forud for første skimmelfavorable periode efter fremspiring.

Indkøbte læggekartofler

Selvom Jacob Van den Borne er vokset op på en ejendom med egen opformering af læggekartofler, har han erkendt, at udbyttet var for lavt ved brug af egen opformering.

Han har nu indgået en aftale med en læggekartoffelproducent i nærheden,



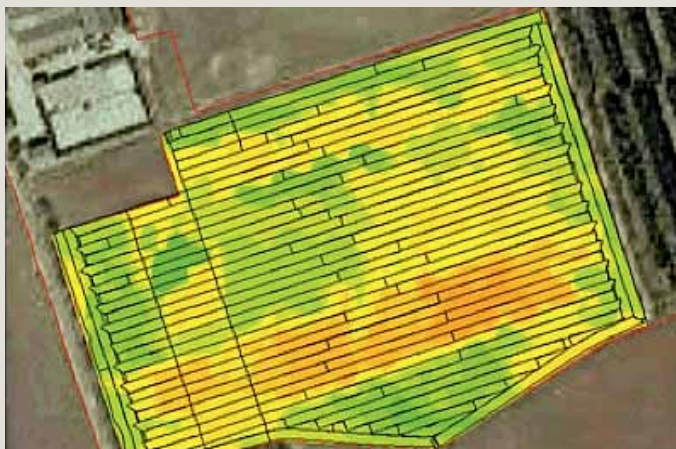
Kort med EM-38 måleresultater



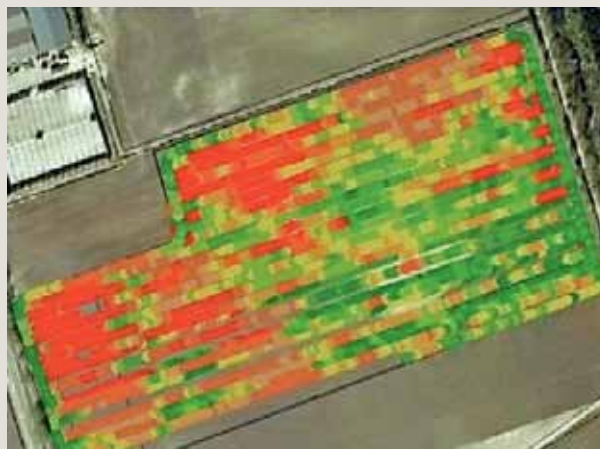
EM-38 sensoren trækkes på en slæde hen over marken og måler jordens elektriske ledningsevne - altså hvor godt jorden kan lede strøm. Der er god sammenhæng mellem jordens elektriske ledningsevne og lerindholdet, som anvendes til vurdering af jordens dyrkningsværdi samt behov for vanding.

//

Refleksionsmåling ved brug af Fritzmeier Isaria sensor i forbindelse med graderet gødskning.



Udbyttekort måles ved specialudviklede vejeceller og computerprogram på optager. Der er en lineær sammenhæng mellem udbyttmåling på optager og ved brug af vejevogn.



som producerer, bejdser og leverer al udsæd inden for 24 timer.

Det betyder at kartoflerne er dyrket og opbevaret indtil lægning. Alle udsæds-partier lægges dog i egen kontrolmark, så forskellige partier kan sammenlignes. Ifølge van den Borne anvender for mange avlere ukritisk deres egen opformering med op til 20 procent udbyttetab. Indkøbte læggekartofler stiller man krav til!

Første skridt er udbyttmåling – man skal lære af sine fejl

Præcisionsjordbrug er fremtiden, men det skal kun indføres i takt med at GPS-målingerne kan omsættes til handlinger, der giver et nettomerudbytte. Det første skridt i retning af præcisionsjordbrug er udbyttmåling enten ved at anvende udbyttekort indenfor mark eller ved at måle det gennemsnitlige udbytte på markni-

veau. Hvis man tager udgangspunkt i et potentielt udbytte på eksempelvis 1000 hkg og så trækker fra som følge af vejret og jordtypen, så skyldes resten i princip "fejl". Men fejl kan kun rettes, hvis de identificeres og erkendes. ■

Kontraktavlere søges

Er du kartoffelavler og kunne du tænke dig at være med til at styrke dansk produktion af forarbejdede kartoffelprodukter?

Danika Grønt A/S & Flensted A/S

– er meget interesserede i, at høre nærmere fra dig. Vi er interesserede i alle sorter inden for spise-, industri- og økologiske kartofler.

For en uforpligtende snak, kontakt venligst:

Tommy Olesen · Tlf: 76 50 46 15 · Mobil: 20 75 20 99 · Mail: to@danika.dk



www.danika.dk



www.flensted.dk

Kvalitetslæggekartofler med god resistens og højt stivelsesudbytte

STRATOS SCARLET



Arne Bendixen
Tlf. 75 73 13 08

Kemi-nyt

Danske Kartoffler

søger om dispensation til at bruge Titus

Forbuddet mod Titus WSB sker allerede fra 2014 og vil føre til en meget vanskelig situation for flertallet af danske kartoffelavlere.

Videncentret for Landbrug har på vegne af Danske Kartoffler derfor sendt en ansøgning til Miljøstyrelsen om dispensation for anvendelse af Titus WSB, indtil enten nye midler er på markedet og/eller kartoffelerhvervet har haft mulighed for at omstille til mekanisk

ukrudtsbekæmpelse efter kartofflernes fremspiring.

Miljøstyrelsen er bekendt med problemet og har fremskyndet behandlingen af ansøgningen. Svaret forventes derfor at være lige på trapperne!

Der har i 2013 været udført forsøg med mekanisk ukrudtsbekæmpelse i konventionel kartoffelavl. Metoden har et stort potentiale, men kræver fortsat udvikling med hensyn til blandt andet bekæm-

pelse af problemukrudt, udtørring af kammen, græs i sædskiftet, reduktion af skader på rødderne samt kombination af kemisk og mekanisk renholdelse.

Der er indtil videre kun ganske få avlere, som har effektive mekaniske renser. Det kræver tid for fabrikanter og avlere at udvikle renser, som ved hjælp af GPS og anden højteknologi har den fornødne arbejdskapacitet, skånsomhed og driftssikkerhed. ■

En-årig rapgræs kan være et problem ved sen høst, når der er foretaget mekanisk ukrudtsbekæmpelse.



NYT FRA BRANCHEN

Netværksgruppe

Kravene fra vore aftagere stiger. GLOBAL GAP er vejen frem. Derfor har Bureau Veritas Certification oprettet en netværksgruppe til inspiration, ideudveksling og faglig sparring.

Første møde bliver afholdt den 25. februar 2014 hos Bureau Veritas i Fredericia. Hvis i vil være på forkant så deltag i fremtidige møder. Vi forventer at afholde 2-3 møder årligt, hvor gruppens ideer til emner tages op.

Vær på forkant og deltag i denne netværksgruppe – 1. møde er gratis. Send din tilmelding til kurser@dk.bureauveritas.com. Vil du vide mere kan du kontakte os på tlf. 41 19 11 16.

LÆS
MERE

KOM DIREKTE PÅ DANSKE
KARTOFFLERS HJEMMESIDE

Læggekartoffelavlere:

Nye EU-regler kan koste op til 2.000 kr. pr. hektar



AF LARS BØDKER,
LANDSKONSULENT,
VIDENCENTRET FOR LANDBRUG

EU ønsker at harmonisere reglerne for produktion af blandt andet læggekartofler, hvor flere direktiver afløses af nye forordninger, som indgår direkte som dansk lovgivning. Udvalget for læggekartofler under Danske Kartofler har arbejdet hårdt for at fastholde de danske særkrav vedr. specielt produktion af præbasiskartofler samt fastholdelse af en delvis offentlig finansiering af kontrollen af læggekartofler.

Kontrol af læggekartofler

EU ønsker en harmonisering af betalingen for kontrol af læggekartofler. Lige nu ligger der et udkast til en ny forordning, som betyder, at alle avlere skal betale det fulde beløb for kontrol af læggekartofler undtagen mikrovirksomheder med færre end 10 ansatte eller en omsætning på 2 mio. euro (15 mio. kr.).

Dansk produktion af læggekartofler er noget atypisk i forhold til resten af Europa, idet en stor del af arealet dyrkes af få avlere med enten store bedrifter eller i kombination med anden virksomhed. En vurdering af dansk læggekarto-

toffelproduktion viser, at ca. 10 % af avlerne og ca. 50 % af arealet vil blive omfattet af en fuld brugerbetaling, hvis den nye forordning vedtages. Det vil betyde en meromkostning på ca. kr. 1.800-2.000/ha plus de ca. 500 kr./ha, som der i forvejen anvendes på frivillige prøver; i alt kr. 2.000-2.500/ha.

Da der ikke er sammenhæng mellem omkostninger pr. hektar til avl af læggekartofler og bedriftens samlede balance, vil det medføre en betydelig udfasning af læggekartoffelproduktionen på større bedrifter af læggekartofler.

Højere krav i Danmark

I Danmark stilles der højere krav til produktion af læggekartofler ved eksempelvis at kræve adskillelse af præbasis- og basisavl. Det gør danske læggekartofler dyrere at producere samtidig med, at dansk produktion af læggekartofler, i modsætning til de øvrige medlemsstater, er pålagt pesticidafgifter.

Danske Kartofler har derfor sendt en lang række høringskrivelser til NaturErhvervstyrel-

VM KARTOFFELTECHNIK






- Kartoffeloptager
- Rockstar stenstrenglægger
- Kartoffellægger
- Hypper med kamformer
- Climax indlagring

Ring til Erik Hermansen på 52 13 36 80

WM Kartoffeltechnik

WM SERVICECENTER

- Maskinland Vittarp A/S
Randsigvej 6 • 6855 Oulstrup
Tlf. 75 25 15 66
- Maskinland Grindsted A/S
Grindsted Landevej 26 • 7200 Grindsted
Tlf. 75 32 25 00



Allan Kristiansen
+45 2032 1360



KRAGMANN & CO. DENMARK

WORLDWIDE



Erik Hermansen
+45 5213 3680

Værkstedvej 8-10 • DK-5500 Middelfart • Telefon 64 41 28 60 • Telefax 64 41 15 77

Se mere på www.kragmann.dk

ARBEJDSOPGAVER I UDVALGET FOR LÆGGEKARTOFLER

- | | |
|--|--|
| Stigningen i antal fund af specielt den hvide kartoffelcystenematode gør, at udvalget for læggekartofler i den kommende tid vil have fokus på: | <ul style="list-style-type: none"> • revidering af bekendtgørelse for bekæmpelse af kartoffelcystenematoder • revidering af bekendtgørelse for avl af kartofler • fortsat arbejde med EU-forordningerne |
|--|--|

sen, Fødevarerstyrelsen, Copa Cogeca (avlerorganisationer i EU), ESPG (organisation for læggekartoffelavlere i EU) samt til Landbrug & Fødevarer. En udfasning af en stor del af dansk læggekartoffelproduktion vil have store konsekvenser ikke bare for eksporten og læggekartoffelindustrien, men for hele kartoffelavlen på grund af nødvendigheden for import af læggekartofler af en ofte ringere kvalitet. Dette gælder specielt sortben.

Der er stor uenighed i de forskellige EU-lande vedr. betalingsspørgsmålet og om primærproducenter skal sidestilles med mikrovirksomheder; det vil sige undtages for betaling. Det forventes ikke, at der tages nogen endelig beslutning, før det nye parlament er sammensat i 2014. Danske Kartofler arbejder nu sammen med Landbrug & Fødevarer om at informere de danske politikere i Bruxelles, så de er klar over betydningen af dansk læggekartoffelproduktion ikke blot for Danmark men for hele EU. ■

Forordning om markedsføring af planteformeringsmateriale



EU arbejder på at harmonisere reglerne for certificering af læggekartofler i en ny forordning om markedsføring af planteformeringsmateriale. Udvalget for læggekartofler under Danske Kartofler har længe arbejdet tæt sammen med NaturErhvervstyrelsen for at gøre opmærksom på de danske ønsker om fortsat mulighed for retten til at kræve:

- At Danmark har strengere tolerancekrav
- At præbasis avlere kun må anvende meristemplanter/meristemknolde eller miniknolde som opformeringsmateriale af dansk eller udenlandsk avl
- Retten til at adskille præbasis og basisavl
- Retten til at kræve at importerede læggekartofler skal overholde samme krav som de danske for en given klasse, hvis de skal indgå i fremavlssystemet.
- Retten til selv at fastlægge strengere krav til metodevalg og patogenliste ved test af mini-/meristemknolde ud fra anbefalinger fra EPPO.

Danske Kartofler har sendt den samme meddelelse til NaturErhvervstyrelsen, Copa Cogeca, ESPG (organisation for læggekartoffelavlere i EU), EuroPatat (organisation for kartoffeleksportører/handel i EU), ESA (organisation for europæisk frøindustri; forædling, produktion og marketing), så der er ikke tvivl om Danmarks holdning. Danske Kartofler vil i den kommende tid følge processen tæt.



Ring til Kresten på
4025 3238
og få et godt tilbud

RESERVEDELE TIL KONKURRENCEGYGTIGE PRISER

- Transport bånd • Friktionsbånd • Samlere • Centerbåndssamlere
- Nittesamlinger • Stavovertræk • Medbringer • Tandhjul • Trækhjul
- Ruller • Befæstigelses komponenter • Støbe komponenter



BROEKEMA
Crop Conveyor Belts
Holland

TBS
Kartoffeltechnik
74830083

ROYAL

– en ny sort kommer til verden

Royal er en all round industrikartoffel med kombinationen af meget højt udbytte, højt tørstof, lav sukker og gode lageregenskaber



MICHAEL FLØ
SALGSCHEF, DANESPO A/S

FAKTA OM ROYAL:

- Er udviklet på forædlingsstationen i Vandel.
- Er specielt velegnet til pommes frites – men også til andre industriformål
- Verdens største pommes frites producent har taget den ind i sit avlssystem

Det siges, at den royale slægt har blå blod i årerne, men det er dog ikke tilfældet med kartoffelsorten Royal. Den er hverken blå eller har blå blod i årerne, men den adskiller sig fra andre kartoffelsorter med succes.

Årsagen til denne succes skyldes sortens store potentiale ikke kun udbyttmæssigt, men også med hensyn til anvendelse. En ny kartoffelsort, som skal udkonkurrere eksisterende sorter, skal have nogle egenskaber, som gør den speciel. Det må Royal siges at have.

Kartoffelsorten Royal er udviklet på forædlingsstationen i Vandel (LKF). Rent faktisk var sorten frøplante helt tilbage i 1997 og siden udvalgt utallige gange, inden den er sluppet gennem nåleøjet og blevet til en ny kartoffelsort.

Forædlingsprogrammet, hvorfra Royal er fundet, havde til hensigt at finde egnede chipssorter. Sorter, der kunne lagres ved lavere temperatur uden at danne sukker.

Den normale opbevaringstemperatur for kartofler til fritering er 8-10° C. Lagring under denne temperatur vil

normalt resultere i dannelse af sukker i kartoflerne og gøre dem uegnet til fritering. Allerede ved den første screeningstest adskilte Royal sig mærkbart fra de andre sorter ved at give en meget lysere chips/pommes frites. Siden har det endvidere vist, at sorten har et meget højt udbyttepotentiale.

Her stopper forædlingsarbejdet, men det gør arbejdet med at introducere sorten bestemt ikke. Det tager lang tid ... meget lang tid. Sorten er afprøvet i større eller mindre skala hos avlere og kunder – både med hensyn til det dyrkningstekniske, men også sortens egenskaber er blevet testet. Passer den ind hos kunder inden for pommes frites, chips, granules mm.?

Royal godt på vej

Hvor langt er Royal kommet? Royal er kommet langt. Faktisk så langt at Royal stort set findes på alle kontinenter. Sorten er under afprøvning til optagelse på sortsliste mange steder, men det gør den ikke nødvendigvis til en succes. Det gør derimod, at McCain – verdens største pommes frites producent – har taget sorten ind i deres avlssystem.

Royal har vist sig at være særdeles velegnet til fremstilling af pommes frites. God smag og en fin stegfarve sammen med et meget højt markudbytte gør sorten meget interessant for både kartoffelavlere og industri. Royal afprøves fortsat mange steder inden for pommes frites, chips, stivelse, granules & flakes, hvor det ser ud til at sorten har sit potentiale.

Repræsentationen af Royal ligger hos Vandels Potatoes A/S, der har Danespo og KMC til at varetage opgaverne. Læggekartoffelproduktionen af Royal har efterhånden nået et niveau på godt 400 ha og det areal forventes øget betragteligt de kommende år. Dels ved produktion i Danmark og dels i andre lande – enten i form af licensproduktion eller direkte produktion styret af Danespo.

Det er ikke sket uden et stort fodarbejde fra Danespos side, hvor blandt

andre Peter Van Eerd, salgschef for Danespo Holland, har set værdien af Royal. Det er via sin tro på sorten samt kontakter inden for kartoffelverdenen, at det lykkes at komme i gennem med Royal. Det kræver opfølgning hele tiden, dels i marken hos avlerne, men bestemt også i forhold til industrien. Det er et stort arbejde at holde en ny sort i kog, fordi det kræver tålmodighed for at få industrien til at se bort fra en ny sorts eventuelle ændringer og i stedet få dem til at fokusere på mulighederne.

Muligheder flere steder

Det er sjældent at stå med en sort med så mange muligheder ikke kun inden for en produktionsgren, men en sort, der kan bruges flere steder.

Det giver avlerne større værdi, at hele avlen kan afsættes til fornuftige priser. Mulighederne er mange, når flere og flere ser muligheden i den samme sort. Når en sort kan bruges flere steder giver det avlerne større sikkerhed i afsætningen.

Udfordringer

Avlen af Royal er en ny udfordring. Det gælder både produktion af læggekartofler men også selve produktionsarealet til enten chips eller pommes frites.

Royal er en sort som afmodner sent. Derfor skal gødningsniveauet tilpasses, så væksten stopper og sorten bliver skindfast i forhold til det ønskede optagningstidspunkt. Det er en stor udfordring både at lære og få kommunikeret de ændringer, som en ny sort som Royal har.

Fremtid

Royal, der startede som en let undfangelse og endte med en noget lang og lidt besværlig fødsel, ser ud til at byde på en meget spændende fremtid. Hemmeligheden for Royal er kombinationen af et meget højt udbytte, højt tørstof, lav sukker og gode lageregenskaber. Det gør Royal til en "all round" industri-kartoffel. ■



AF HENRIK PEDERSEN
AGROCHEF, AKV-LANGHOLT

Rodfiltsvamp - den skjulte plage

Uden bejdsning bliver resultatet i melkartoflerne let 1-1,5 procent lavere stivelse, og i spisekartoflerne er den økonomiske konsekvens endnu større.

Læggekartofler skal altid bejdses ved eller inden lægning. Det er hovedkonklusionen på de forsøg og markundersøgelser, vi ved AKV Langholt har gennemført over de sidste mange år.

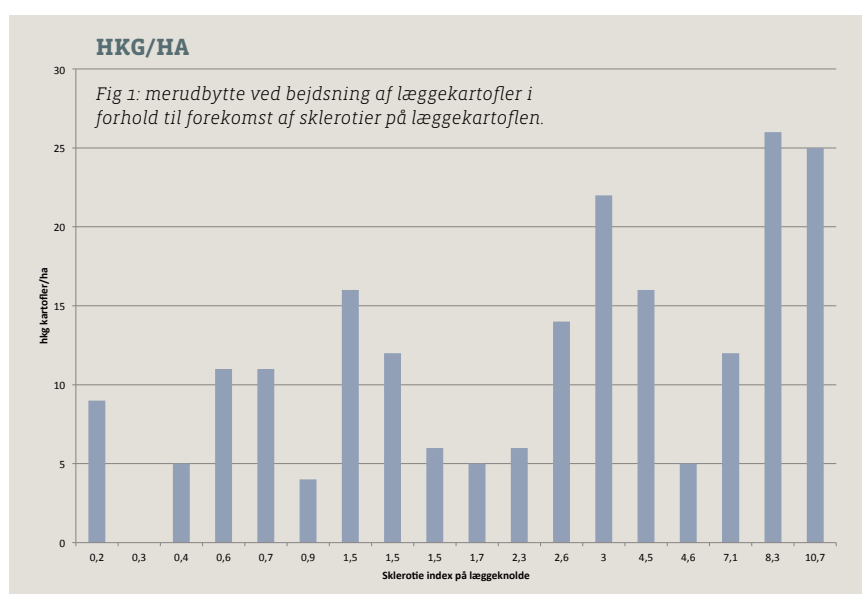
Man kan diskutere midler, bejdsemetoder og tiltag, der reducerer risikoen for angreb, men det er kun meget få forsøg, der har vist, at bejdsning ikke kan betale sig (se figur 1).

Når bejdsning er vigtig, skyldes det, at rodfiltsvampen "lægger sine æg" (= sklerotier) på læggekartoflerne, og sklerotierne giver sig så til at vokse, når der kommer fugt omkring kartofflen.

Bejdsemidlerne forhindrer, at rodfiltsvampen vokser. Men man kan ikke bejdse sig fra alle angreb af rodfiltsvamp, da angreb også kan stamme fra selve jorden. Mod disse angreb er der kun sundt sædskifte, der hjælper. Jo oftere, man kommer med kartofler, jo kraftigere bliver angrebene.

Den skjulte plage

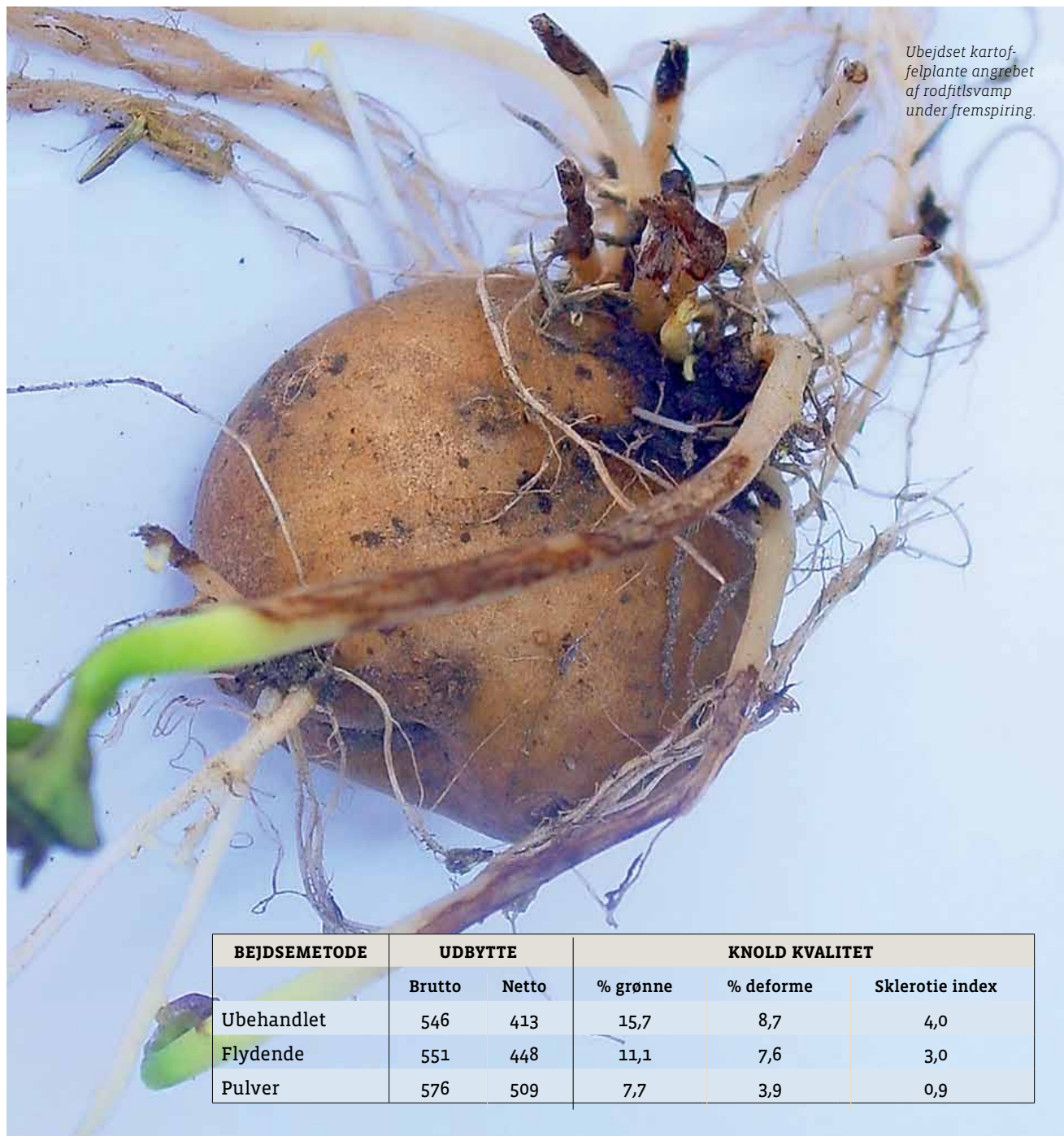
Den skjulte plage er en rammende beskrivelse af rodfiltsvamp. Om foråret vil



angreb af rodfiltsvamp vise sig som uens fremspiring, men når afgrøden vokser til, forsvinder symptomerne hurtigt. Man skal ned og grave i jorden for at finde stængler med brune sår eller planter, hvor hele stænglen eller knoldudløbere er helt brændt af.

Ved høst af kartoflerne bliver det mere tydeligt: Forekomst af deforme knolde, grønne knolde, hule knolde, krakelerede overflader, vækstrevner og meget uens størrelsesfordeling er følger af rodfiltsvampangreb. For en melkartoffelavler bliver resultatet en lavere stivelsespro-





Ubejdset kartoffelplante angrebet af rodfiltsvamp under fremspiring.

BEJDSEMETODE	UDBYTTE		KNOLD KVALITET		
	Brutto	Netto	% grønne	% deforme	Sklerotie index
Ubehandlet	546	413	15,7	8,7	4,0
Flydende	551	448	11,1	7,6	3,0
Pulver	576	509	7,7	3,9	0,9

Fig 2: Kvalitet og udbytte af spisekartofler ved forskellig bejdsemetoder. Gns. af 2 forsøg i 2012 og 2013 af spiselæggekartofler med stor forekomst af sklerotier.

cent, men normalt ikke mindre knoldudbytte. Angreb af rodfiltsvamp kan let sænke stivelsesprocenten med 1-1,5 procentenheder.

I spisekartofler er den økonomiske konsekvens større. Høstudbyttet bliver mindre af rodfiltsvampangrebene, men især giver ovennævnte skadevolder anledning til stor frasortering og dermed lavere salgsudbytte og større sorteringsomkostninger (se figur 2).

Bejdsemidler

Der findes tre midler på markedet: Maxim, Monceren og Rizolex.

Fælles for midlerne er, at de har en god effekt mod rodfiltsvamp og evt. forskel mellem midlerne er nuancer.

I første omgang skal man kigge på prisen, men andre forhold har betydning, som f.eks. at Maxim kun fås i flydende form. Vil man insektbejdse, er der kun én mulighed – Prestige - som er en blanding med Monceren. Nogle bryder sig ikke om lugten af Rizolex, og Monceren-pulver kan være lidt vanskeligt at fordele på læggekartoflen pga. en lidt fedtet konsistens.

Bejdsemetoder

Det vigtigste er, at der kommer en god for-

deling af midlerne på læggekartoflerne. Ved flydende midler kan man enten anvende rullebordsbejdning eller lignende i lager eller Hardianlæg på læggeren.

Ved brug af pulver er der flere pulverdoseringsanlæg til montering på læggeren, ligesom man kan anvende "dryss med løs hånd" oven i læggekartoflerne.

Rullebordsbejdse

Rullebordsbejdse er i princippet den ideelle metode at bejdse på.

Kartoflerne ruller hen over rullebordet, og dette gør, at midlet, der tilføres med dyser over rullebordet, bliver påført

//

Claus Nielsen,
AKV-Langholdt,
bedømmer
rodfiltsvamp.



overalt på læggekartofflen. Ulempen ved metoden er arbejdsmiljøet, idet der vil komme små dråber med bejdsemiddel i luften, som indåndes af dem, der arbejder i rummet. Derfor kan metoden kun anvendes, hvis rullebordet skærmes af i en lukket boks, og der laves udsugning fra boksen. En anden ulempe er, at

noget af midlet vil ramme rullebordet og rummet omkring bejdseanlægget, hvilket giver spild af middel - et forhold, der forværres, hvis ikke rullebordet er fyldt med kartofler hele tiden. En fordel ved princippet er, at bejdningen kører uafhængigt af lægningen. Der findes en amerikansk variation af bejdsemeto-

den, hvor læggekartoflerne kører rundt i en tromle, samtidig med at der tilføres bejdsemiddel.

Hardianlæg

Hardianlæg er monteret på læggeren, og der sidder to dyser for hver række. Det er en enkel metode, men samtidig er der den ulempe, at størsteparten af bejdsemidlet rammer jorden i stedet for læggekartofflen, hvis en læggekartoffel er ca. 5 cm lang, og der lægges med 30 cm planteafstand, er der et "hul" på 25 cm mellem hver læggekartoffel, hvor midlet sprøjtes direkte på jorden. Altså må det antages, at kun omkring 20 procent af midlet afsættes på læggekartofflen.

Det betyder, at der bliver underdose- ret med bejdsemiddel, og der kan derfor forventes større angreb af rodfiltsvamp.



Vi udvikler og bygger selv vore maskiner. Så vi kan tage ansvaret for hele produktionslinier. For yderligere oplysninger, kontakt os:



Uffe Christiansen
23 22 79 96
uch@ekkoas.dk



Uffe Nielsen
23 22 79 92
un@ekkoas.dk



Kim Petersen
23 22 79 93
kp@ekkoas.dk



Siden 1979 har EKKO A/S leveret produktionsanlæg for grøntsager til friskmarkedet. I 2012 tog vi skridtet ind i procesindustrien med overtagelsen af det finske selskab Formit, med mere end 20 års erfaring i knivskræling og profilering af rodfrugter.



EKKO maskiner A/S • Pottemagervej 14 • 7100 Vejle • 75 88 19 11 • ekko@ekkoas.dk • www.ekkoas.dk

“-Vi har Anlæg for Rodfrugter”

DANSKE
KARTOFLER / DECEMBER 26

Den del af midlet, der rammer jorden, har en lille effekt på jordsmitten, men ikke noget, der betyder ret meget.

Ved anvendelse af Hardianlæg er det vigtigt, at dyserne peger skråt ned mod jorden og fra begge sider af læggekartoflerne. Mange anlæg er monteret forkert med f.eks. en vandret dyse, hvor midlet rammer maskinen eller blæser væk, og dermed slet ingen gavn gør. Det er vigtigt, at der køres med lavt tryk og store dyser for at mindske risikoen for vinddrift.

Hvis der anvendes Prestige, er det vigtigt, at midlet enten rammer jorden eller læggekartoflen, da insektdelen kan optages af kartoffelplanten fra jorden.

Til melkartofler kan et Hardianlæg, hvis der er lav forekomst af rodiltsvamp på læggekartoflerne, være tilstrækkeligt, men i en del tilfælde vil det være en fordel

at supplere med pulver for at sikre en god beskyttelse.

Pulverbejdseanlæg

Der findes to typer pulverbejdseanlæg på markedet: Sipo og Team Powder Applicator.

Sipo er gammelkendt og lidt primitivt men i princippet i orden. Ulempen kan være, at især Monceren har let ved at danne bro i påfyldningskassen.

Team Powder er et væsentligt dyrere anlæg, som vi formoder også doserer mere nøjagtigt, blandet andet fordi doseringen tilpasses hastigheden.

Anlæggene afleverer hele tiden middel på det sted, hvor læggekartoflerne bliver fanget af kopperne. Da der typisk er flere kartofler her, bliver midlet delt rundt på læggekartoflerne. Desværre er der nogle

kartofler, der glider direkte fra tanken til koppen og dermed ikke får så meget middel på sig.

En ulempe ved metoden kan være, at det giver lidt støvgener, når pulverbeholderne skal fyldes. Her er Team Powder beholderen udstyret med et skørt, som begrænser støvgener.

Såvel forsøg som erfaring fra praksis viser, at denne metode er den mest sikre ved bejdsning af kartofler.

Vognbejdsning

At drysse middel løst i vogn er en gammel teknik, som stadig anvendes mange steder. Fordelingen er ikke så god, og der opstår støvgener, både når midlet skal i vognen, og når kartoflerne fyldes i lægeren - så det kunne være meget bedre - men det er billigt. ■

THORSENS CHIPSKARTOFLER SØGER EKSTRA KARTOFLER...

Kartofler i chipssorter af sund kvalitet købes. For chipsegnede afregnes kr. 130,- pr. hkg afhentet fra-trukket smuds, små og frasortering. Ikke chipsegnede afregnes med op til kr. 80,- pr. hkg. fratrasket smuds.

Thorsens Chipskartofler A/S er midt i en positiv udvikling, og forventer løbende at øge produktionen yderligere de kommende år.

Derfor tilbyder vi **nye avlere** muligheden for at købe sig ind i ejerkredsen, og dermed få sikkerhed for at kunne levere kartofler til en dynamisk virksomhed, der samtidig er Skandinaviens største indenfor chipskartofler.

En investering i Thorsens Chipskartofler A/S er en investering i fremtiden.

Kontakt os for yderligere oplysninger:





THORSENS CHIPSKARTOFLER A/S V. SNEPTRUPVEJ 3 7541 SUND
WWW.THORSENS.DK MAIL: TCK@THORSENS.DK TLF: 97143244

Skovnæs Kartoffler har investeret 40 mio. kr. i nye faciliteter

Den endnu ikke påbegyndte Femern-tunnel er den direkte årsag til, at Lollands to største kartoffelavlere har bygget en helt ny sortercentral i udkanten af Maribo

Fotos: Helge Lynggaard.



AF HELGE LYNGGAARD,
REDAKTØR

I udkanten af Maribo er et helt nyt, byggeri med store haller skudt op. Det er Skovnæs Kartoffler, der her har placeret en ny sortercentral.

- Vi havde valget mellem at flytte vores sortercentral eller lukke, for vores tidligere gård, Strandholm ved Rødby, lå i vejen for den kommende Femern Bælt-forbindelse. Og vi valgte at flytte, selv om det ikke har skortet på kritiske bemærkning om, hvordan vi dog turde kaste os ud i det store byggeri, fortæller Lars Skovdal Pedersen og Hans Christian Nørregaard, da Danske Kartoffler besøgte den nye sortercentral en solrig novemberdag.

Der er tale om en investering på 40 mio. kr. inklusiv et stort solcelleanlæg og inventar. Heraf har de fået 9,9 mio. kr. i støtte fra EU fra den Europæiske Fond for Regional Udvikling.

Det nye byggeri ligger så tæt på Maribo, som det næsten kan.

De købte ejendommen Skovnæs for at få et sted at bygge. Rent formelt er det Lars Skovdal Pedersen, der ejer ejendommen, som tidligere har tilhørt sukkerfabrikken.

Sortercentralen ejer de to læggekartoffelavlere i fællesskab.

- Beliggenheden betød meget, da vi valgte Skovnæs. Den ligger meget tæt på

motorvejen, og det er lige midt på Lolland, så logistikmæssigt ligger den rigtig godt, siger de to avlere.

De kan fortælle om et næsten for spændende forløb ved ekspropriationen af deres tidligere ejendom.

- Vi var uenige med Femern A/S om erstatningens størrelse, og ekspropriationskommissionen valgte et beløb midt mellem vores krav og deres tilbud. Det ankede Femern-selskabet, og det betød, at vi var næsten færdige med byggeriet, før der i juni blev truffet en endelig afgørelse, som var en stadfæstelse af erstatningens størrelse, fortæller de to avlere.

De startede byggeriet af den nye sortercentral i oktober sidste år og var klar til indvielse 1. august i år.

- Derfor skulle vi finansiere det nye byggeri uden at vide, hvor vi stod med hensyn til erstatningen. Og i mellemtiden gik vores pengeinstitut Spar Lolland ned og blev overtaget af Jyske Bank, som heldigvis kunne se perspektiverne i vores projekt og sagde ja til at finansiere det, fortæller Lars Skovsted Pedersen og Hans Christian Nørregaard.

Det er vores barn

Om baggrunden for hvordan de turde kaste sig ud i dette store projekt, siger Hans Christian Nørregaard:

- Flere har sagt: Hans Christian du er ikke rigtig klog at kaste dig ud i sådan et projekt. Men jeg har dyrket læggekartofler siden begyndelsen af 1990'erne og har prøvet lidt af hvert. Og Lars og jeg har udviklet denne virksomhed, det er vores barn, det slipper man ikke lige.

I dag lyder det bestemt heller ikke som om de har fortrudt det.

FAKTA:

- Skovnæs Kartoffler ejes af kartoffelavlere Lars Skovdal Pedersen og Hans Christian Nørregaard.
- Nybyggeriet omfatter 8.500 kvadratmeter med lagerhaller og pakkeri samt administration.
- Prisen for byggeriet var 40 mio. kr.
- Der er plads til yderligere to haller, så produktionen kan fordobles.



Lars Skovdal Pedersen, tv. og Hans Christian Nørregaard.

De har i samarbejde med en lokal ingeniør projekteret nybyggeriet. Det omfatter i alt 8.500 kvadratmeter bebygget areal og der er gjort plads til at udvide med yderligere to lagerhaller og dermed en fordobling af lagerkapaciteten.

I maskinhallen

Under rundvisningen af nybyggeriet på Skovnæs kommer vi først ind i den store maskinhal, hvor der foruden traktorer står en selvkørende firerækkers optager, selvkørende sprøjte og to stenstrenglæggere. Desuden er der en ny kartoffellægger, som de afprøver for Grimme og som ikke er sat i produktion endnu.

Det nye sorteringsanlæg har øget kapaciteten, så Skovnæs nu kan sortere og pakke 200 tons kartofler om dagen.



Skovnæs råder over 15.000 kasser til opbevaring af kartofler.



Sortering af kartofler, der senere på dagen starter turen til Algeriet.

Kartoffelcentralen har kun én stor leverandør og det er dem selv. De to kartoffelavlere havde i år 375 ha med læggekartofler, og de står selv for al markarbejdet og har derfor også de nødvendige maskiner.

- Vi kører et lukket system, for vi vil ikke ud til spisekartoffelavlere med maskinerne af hensyn til faren for overførsel af sygdomme. Derfor har vi også selv alt maskineri til både lægning, pasning og optagning, forklarer Hans Christian Nørregaard mens vi står i maskinhallen og kigger på den store firerækkede selv-kørende optager.

- Når vi lægger kartofler, kører vi i døgndrift. Vi benytter gps ved lægningsen, og derfor kan vi lægge dem med

1,5 cm nøjagtighed, fortæller Lars Skovdal.

Ved optagningen kører de ikke hele døgnet, men afhængig af forholdene kører de 10-20 timer.

Beluftes i containere

Kartoflerne bliver fra optageren lastet over i specielbyggede containere ude i marken og derefter kørt hjem på en såkaldt krogvogn. Containerne bliver læsset af og tilsluttet el, så den indbyggede ventilator kan gå i gang med at blæse luft ind til kartoflerne. Her står de seks-otte timer, inden containerne bliver tømt og kartoflerne bliver rensat og sorteret inden de kommer i 1.250 kg kasser og stillet på lager.

“

VI KØRER ET LUKKET SYSTEM, FOR VI VIL IKKE UD TIL SPISEKARTOFFELAVLERE MED MASKINERNE AF HENSYN TIL FAREN FOR OVERFØRSEL AF SYGDOMME.

Her står de i mørke og under den rette temperatur og fugt indtil de skal pakkes og sendes til kunden. Lagerhallen er opdelt, så der til ene side er mekanisk ventilation og til den anden side naturlig ventilation.

- Hallerne er forberedt til at der kan bruges ozon-behandling af kartoflerne

//

ved indlagring. Men det er ikke tilladt herhjemme endnu, selv om det i Holland bruges til at behandle kartoflerne med, siger Lars Skovdal Pedersen.

Når kasserne efterhånden hentes ind og tømmes, starter processen med rensning og sortering, før læggekartoflerne kan sendes ud til kunderne.

Øget produktivitet

- I projekteringen har vi forsøgt at gøre de interne transportveje så korte som muligt for at spare energi og gøre produktionen så effektiv som muligt. Siden vi er flyttet, har vi da også øget produktiviteten med 30 procent. Vores kapacitet ligger på 200 tons kartofler om dagen med otte-ti timers arbejdsdag, siger Lars Skovdal Pedersen og Hans Christian Nørregaard.

Inde i selve pakkehallen er der, ifølge de to ejere, installeret det nyeste maskineri, der kan fås til sortering og pakning af læggekartofler. Der er tale om et hollandsk fabrikat, købt gennem en dansk forhandler.

- Vi har fået en automatisk sækkemaskine, som fylder sækkene med det nøjagtige antal kilo, lukker dem og sætter plantepas på. Håndteringen her har tidligere været et fysisk hårdt arbejde, og automatiseringen har medvirket til at øge kapaciteten på anlægget, siger Lars Skovdal Pedersen.

Ti medarbejdere

Skovnæs Kartoffler har ti faste medarbejdere året rundt samt ekstra hjælp i travle perioder.

En væsentlig del af medarbejderne er beskæftiget med at kontrollere kartoflerne umiddelbart inden pakning. Her foretages den sidste kontrol for at sikre, at der ikke kommer hverken sten, jordknolde eller dårlige kartofler med ud til kunderne.

Under besøget er det kartofler til Algeriet, der bliver pakket. De bliver læsset på lastbiler, der kan køre direkte til de to nye læsseramper. Når bilerne er læsset fortsætter de turen til Holland, hvorfra kartoflerne bliver sejlet til Algeriet. ■



Søren O. Jørgensen er direktør i eksportselskabet Unipatatas A/S, som han ejer sammen med Skovnæs Kartoffler og selskabet Knud Kristensen, Møldrup.

Skovnæs Kartoffler sælger lægge-kartofler gennem eget selskab

Skovnæs Kartoffler på Lolland afsætter sin produktion af læggekartofler gennem eksportselskabet Unipatatas A/S i Esbjerg.

Skovnæs Kartoffler har været medejer af Unipatatas siden sidste år. Eksportselskabet ejes derfor nu af selskabet Knud Kristensen, Møldrup sammen med Skovnæs Kartoffler og Søren O. Jørgensen, der samtidig er administrerende direktør for selskabet.

- Unipatatas står for 30 procent af den samlede danske produktion af læggekartofler, og mere end halvdelen af den danske eksport af læggekartofler. De to medejere af virksomheden står alene for 25 procent af den samlede danske produktion, fortæller Søren O. Jørgensen.

- Vores hovedmarked er Algeriet, hvortil vi sælger knap 10.000 tons læggekartofler, herefter følger Egypten med cirka 8.000 tons. Desuden eksporterer vi større mængder til Jordan, Libanon,

Saudi-Arabien og tidligere også til Syrien. Men syrerne har udover sikkerheden også store problemer med at skaffe valuta, og derfor er eksporten dertil gået i stå.

- Hertil kommer eksport til især de sydeuropæiske lande med Portugal, Grækenland og Italien som de største af-tagerlande, forklarer Søren O. Jørgensen.

Langt hovedparten af læggekartoflerne bliver læsset i containere og kørt til afskibning i enten København eller Aarhus. Det er kun kartoflerne til Algeriet, der bliver kørt til afskibning i Holland, hvor de bliver lastet på både, hvor der også er læggekartofler fra andre lande.

- Spunta er den sort, der efterspørges mest i Nordafrika. Blandt de andre efterspurgte sorter er Desiree, Cara samt Kennebec. Vi har dog mange andre sorter på programmet, og vi forsøger hele tiden at finde nye sorter, siger Søren O. Jørgensen. ■

Lejer næsten al jorden

Langt den største del af læggekartoflerne til Skovnæs Kartoffler i Maribo på Lolland bliver dyrket på lejet jord.

På gården Skovnæs, som den ene af ejerne af sortercentralen Lars Skovdal Pedersen købte efter ekspropriationen af deres tidligere ejendom, hører der 136 ha. De kan derfor have omkring 35 ha med kartofler lige ved sortercentralen, men ellers er de ude at leje de øvrige 340 ha.

I år har de blandt andet lejet jorden tilhørende Knuthenborg.

- Konkurrencen med dyrkning af sukkerroer og gode hvedepriser gør, at priserne på leje af jord er høj her på Lolland. Til gengæld er det også en dyrkningssikker jord, siger Lars Skovdal Pedersen og Hans Christian Nørregaard.

De har ikke problemer med at finde egnet jord til kartoflerne.

- Til gengæld sørger vi også for at passe godt på den jord, vi lejer. Vi sørger for at holde ukrudt væk og vi kører ikke med tunge vogne for ikke at trykke jorden, siger de to avlere. ■

FAKTA:

- Af de 370 ha med kartofler bruger Skovnæs Kartoffler 40-50 ha til egen opformering.
- Al jorden stenstrenglægges på grund af mange faste jordknolde.
- Skovnæs Kartoffler kører med to stenstrenglæggere.



Skovnæs producerer egen energi med solceller

Et af de helt store solcelleanlæg er monteret på hallerne på Skovnæs Kartoffler. Der er tale om en 400 kW anlæg, som sikrer, at Skovnæs Kartoffler selv kan producere den energi, som virksomheden forbruger.

- Vi nåede lige at komme med inden ordningen blev ændret i foråret, fortæller Lars Skovdal Pedersen, der med stor fornøjelse kigger på måleren, der viser, at solcelleanlægget har produceret 180.000 kW fra begyndelsen af august til slutningen af november.

Anlægget dækker et område på 3.500 kvadratmeter på taget af hallerne. Solens produktion har indtil nu sparet omgivelserne for 126 tons CO₂, fortsætter Lars Skovdal Pedersen. ■

Fra venstre Lars Pedersen, Hans Christian Nørregaard og Søren O. Jørgensen foran den fire-rækkede selvkørende optager.

Den nye SE 260 kartoffeloptager





GRIMME
Skandinavien

Per Rasmussen
Rådgivning/Salg
+45 4028 1368
pr@grimme.dk



Indbydelse

Danske Kartoflers generalforsamling og faglige dag torsdag
den 30. januar 2014 i Vingstedcentret, Vingsted Skovvej 2, 7182 Bredsten

Dagens program i hovedpunkter

Kl. 09.30 Morgenkaffe
Kl. 10.00 Generalforsamling
Kl. 12.00 Frokost
Kl. 13.00 Danske Kartoflers faglige dag

Dagsorden ifølge vedtægterne

§7 stk. 3: Såfremt et medlem ønsker at bringe et forslag til beslutning på generalforsamlingen, skal forslag fremsættes skriftligt og være sekretariatet (kck@lf.dk) i hænde senest den 15. januar 2014.

§7 stk. 4: Foreningens årsregnskab samt eventuelle indkomne forslag udsendes til medlemmerne fra bestyrelsen via sekretariatet senest 7 dage før dagen hvor generalforsamlingen afholdes.

Dette udsendes til den mailadresse, der er opgivet til Danske Kartoflers medlemskartotek, så har du skriftet mailadresse, bedes du meddele dette til kck@lf.dk.

Eftermiddagens program gennemføres som en række indlæg og foredrag. Programmet gennemføres som to parallelle arrangementer i hver sit lokale. I det ene lokale vil der hovedsagelig være emner omkring dyrkning af kartofler og i det andet lokale hovedsagelig emner omkring afsætning, forbrug og markedsføring af kartofler. Deltagerne kan frit bevæge sig mellem de to sale.

I lobby-området vil en række virksomheder udstille og være klar til en god faglig snak.

Generalforsamlingen er forbeholdt medlemmer af Danske Kartofler, hvorimod eftermiddagens program er åbent for alle interesserede.
Hele dagens program er gratis for medlemmer af Danske Kartofler.

For yderligere oplysninger, priser for ikke-medlemmer og tilmelding gå til Danske Kartoflers hjemmeside, www.danskekartofler.dk Hjemmesiden vil løbende blive opdateret med navne og titler på indlæg og foredrag, navne på udstillervirksomhederne samt øvrige praktiske oplysninger.

Sjællands Kartoffelavlereforening arrangerer fællestransport. Der vil være opsamling i Holbæk, Sorø og Odense. Henvendelse til Mogens Jørgensen, tlf. 4014 1065.