



Medienmitteilung

Datum: 23.10.2015

Nur die halbe Kartoffelernte wird genutzt

Auf dem Weg von der Scholle bis zum Teller geht mehr als die Hälfte der Kartoffelernte verloren. Das zeigt eine neue Studie von Agroscope und der ETH Zürich. Optimierungen bei den Produzenten und im Handel sowie Verhaltensänderungen bei der Konsumentenschaft könnten die Situation mildern.

«Die Verluste bei der Kartoffel in der Schweiz sind sehr hoch», sagt Christian Willersinn, Erstautor der Studie: Vom Feld bis zu den Haushalten gehen bei konventionell erzeugten Speisekartoffeln 53 Prozent verloren, bei biologisch produzierten gar 55 Prozent. Bei Verarbeitungskartoffeln liegen die Zahlen tiefer: 41 Prozent der Bio-Knollen sind Ausschuss, bei den konventionell produzierten sind es 46 Prozent. Der höhere Anteil bei konventionell erzeugten Verarbeitungskartoffeln hängt mit deren Überproduktion zusammen, was bei Bio-Qualität kaum je vorkommt.



Vom Feld bis zu den Haushalten gehen bei konventionell erzeugten Speisekartoffeln 53 Prozent verloren.

(Foto: Christian Willersinn, Agroscope)

Für die Schweizer Studie untersuchten Agroscope- und ETH-Forschende die Verluste, die bei den Produzenten, den Gross- und Detailhändlern, den Verarbeitern und bei der Konsumentenschaft entstehen. Die Forschenden erhoben die Mengen sowohl für Speise- als auch für Verarbeitungskartoffeln, die zu Pommes Frites und Chips gemacht werden. Dazu verglichen sie die Verluste, die bei biologisch und konventionell erzeugten Kartoffeln beider Kategorien entstehen. Bis zu einem Viertel der Ernte von Speisekartoffeln bleibt bereits bei den Produzentinnen und Produzenten auf der Strecke. Weitere 12 bis 24 Prozent sortieren Grosshändler aus. Lediglich ein bis drei Prozent fallen im Detailhandel unter den Tisch und noch einmal 15 Prozent in

den Haushalten. Obwohl Privathaushalte einen vergleichsweise geringen Anteil an der Kartoffelvergeudung haben, ist ihr Beitrag laut Willersinn der schwerwiegendste: Bei Privaten landet ein Grossteil der nicht verwendeten Kartoffeln in einem Kehrtrichtersack oder im Kompost. Produzenten, Händler und Verarbeiter hingegen speisen den Ausschuss zu einem überwiegenden Anteil in die Tierfütterung oder zu kleineren Teilen in Biogasanlagen ein.

Neue Sorten, anderes Verhalten

Um den Ausschuss bei Kartoffeln zu vermindern, schlägt der Forscher deshalb vor allem Massnahmen auf Produzentenseite vor; etwa geeignete Kultivierungsmethoden wie Fruchtfolge, um Schädlingsbefall zu minimieren, Pflanzenschutz gegen Drahtwürmer und neue Züchtungen von robusteren Knollen. «Diese Massnahmen können die Qualität verbessern, sodass weniger Ausschuss entsteht», ist er überzeugt. „Aber auch die Konsumentenschaft sollte ihre Vorlieben und ihr Kauf- und Essverhalten überdenken.“ Die vorliegende Studie wurde im Rahmen des Nationalen Forschungsprogramms NFP69 «Gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion» des Schweizerischen Nationalfonds (SNF) durchgeführt.

Weitere Informationen

Willersinn C., Mack G., Mouron P., Keiser A., Siegrist M.: Quantity and quality of food losses along the Swiss potato supply chain: Stepwise investigation and the influence of quality standards on losses. [DOI: 10.1016/j.wasman.2015.08.033](https://doi.org/10.1016/j.wasman.2015.08.033)

Ausführlicher Artikel siehe [ETH News](#)

Kontakt

Christian Willersinn, Forschungsgruppe Sozioökonomie
Agroscope, Institut für Nachhaltigkeitswissenschaften INH
Tänikon 1, 8356 Ettenhausen, Schweiz
christian.willersinn@agroscope.admin.ch
+41 (0)58 480 32 32

Gabriele Mack, Forschungsgruppe Sozioökonomie
Agroscope, Institut für Nachhaltigkeitswissenschaften INH
Tänikon 1, 8356 Ettenhausen, Schweiz
gabriele.mack@agroscope.admin.ch
+41 (0)58 480 32 15

Ania Biasio, Mediendienst
Corporate Communication Agroscope
Reckenholzstrasse 191, 8046 Zürich, Schweiz
ania.biasio@agroscope.admin.ch
+41 (0)58 468 72 74

www.agroscope.ch | gutes Essen, gesunde Umwelt