



Qualitätsveredelungskartoffel aus Bayern

# Kartoffel-Centrum Bayern GmbH

Zentrale: Mittelstetter Str. 42 - 86641 Rain/Lech  
Niederlassung Geiselhöring: Am Oberfeld 3 – 94333 Geiselhöring

[www.kartoffel-centrum-bayern.de](http://www.kartoffel-centrum-bayern.de)

Rain / Lech, 07.09.2017

KCB Rain Mittelstetter Str. 42 86641 Rain am Lech

Sehr geehrter Vertragspartner mit Kartoffellagerung,

in wenigen Tagen wird in Bayern mit der Kartoffeleinlagerung begonnen. Hierzu möchten wir Ihnen einige Informationen übermitteln.

Im Verarbeitungsbereich erwarten wir eine quantitativ gute Kartoffelernte. Diese gilt es in bester Qualität in Ihr Kartoffellager zu bringen. Die Stärkewerte liegen deutlich unter dem der Vorjahre. Kontrollieren Sie deshalb bei allen Sorten den Stärkegehalt. Bei der Sorte Agria sollte zusätzlich der Anteil der sogenannten „Schwimmer“ festgestellt werden.

Wir gehen davon aus, dass Kartoffeln mit mehr als 8 % Schwimmer nicht oder nur sehr begrenzt lagerfähig sind!

**Informationen zur Erstellung eines Salzbades für die Schwimmerermittlung, sowie Informationen zum schonenden Roden finden Sie auf unserer Homepage. [www.kartoffel-centrum-bayern.de](http://www.kartoffel-centrum-bayern.de)**

Um einen Qualitätsüberblick der von Ihnen eingelagerten Kartoffeln zu erhalten, benötigen wir von Ihnen aussagekräftige Proben. Bitte ziehen Sie während der Einlagerung Ihre Rückstellmuster. Beachten Sie das beigefügte Formular „**Vorbemusterung Ihrer Lagerkartoffel**“.

Nach Auswertung dieser Kartoffelproben in Rain am Lech erhalten Sie Ihre Ergebnisse per e-mail.

Sensibilisieren Sie bitte alle an der Kartoffelernte beteiligten Personen auf **kartoffelfremde Bestandteile**, besonders auch Glas. An kritischen Punkten, z. B. Kartoffeläcker entlang einer Straße oder eines Radweges sollten, vor Rodung, die Äcker abgelaufen werden.

Drainageschläuche zur Belüftung der Kartoffeln dürfen nicht mehr eingesetzt werden.

Entstandene Schäden durch Fremdkörper übersteigen in der Regel deutlich den Wert der Kartoffellieferung.

Wir erwarten in diesem Jahr weiterhin Bedarf an Kartoffeln in der Sortierung 28/40 mm. Der Vermarktungszeitraum erstreckt sich hier von Ende Oktober bis Februar. Bei Interesse bitte melden.

Gerne informieren wir Sie auch darüber, dass die **Fa. Aviko**, nach der Umbaumaßnahme, wieder erfolgreich Pommes-Frites produziert. Die Verarbeitungsmengen pro Tag sind nun deutlich ausgeweitet. Der, durch den verspäteten Produktionsstart, aufgebaute Kartoffelstau ist abgearbeitet. Mit Beginn der Haupternte liegen wir im Zeitplan und werden, wie in den letzten Jahren, ab der KW 43 Kartoffeln aus den Zwischenlagern verarbeiten.

Wir wünschen Ihnen eine reibungslose Ernte.

Mit freundlichen Grüßen

Färber Josef

Kartoffel-Centrum Bayern GmbH  
Amtsgericht Augsburg, HRB 16627  
Sitz der Gesellschaft: 86641 Rain/Lech  
Geschäftsführer: F. Buffen, M. Schott

USt-Id-Nr. DE 197065967  
St-Nr. 152/130/10120  
Für Bio-Ware: DE-ÖKO-006  
NL: 94333 Geiselhöring, Am Oberfeld 3  
[www.kartoffel-centrum-bayern.de](http://www.kartoffel-centrum-bayern.de)

Unicredit Bank – HypoVereinsbank  
BIC: HYVEDEMM408  
IBAN: DE07 7202 0070 0010 2212 69

Raiffeisenbank  
Geiselhöring-Pfaffenberg eG  
BIC: GENODEF1GPF  
IBAN: DE14 7436 9088 0000 1728 80



Qualitätsveredelungskartoffel aus Bayern

# Kartoffel-Centrum Bayern GmbH

Zentrale: Mittelstetter Str. 42 - 86641 Rain/Lech  
Niederlassung Geiselhöring: Am Oberfeld 3 – 94333 Geiselhöring

[www.kartoffel-centrum-bayern.de](http://www.kartoffel-centrum-bayern.de)

## Ansetzen eines Salzbad für die Schwimmerermittlung

Ein Salzwasserbecken mit einer Wasserdichte von 1060 g/l wird wie folgt hergestellt :

Im voraus ( z.B. einen Tag früher bevor es benutzt wird ) werden 90g Salz pro Liter Wasser aufgelöst. Das Spezifische Gewicht wird mit einem Ärometer kontrolliert. Die Zahl 1060 soll oberhalb der Flüssigkeit gerade noch zu sehen sein. Eventuell Salz oder Wasser nachfüllen, jedoch nur, wenn Salz aufgelöst ist. Wenn das Wasserbecken sauber und der Wasserstand auf gleichen Niveau bleibt, kann es mit ab und zu einer Korektur lange Zeit benützt werden.

## Ansetzen eines Salzbad für die Schwimmerermittlung:

Ein Salzwasserbecken mit einer Wasserdichte von 1060 g/l wird wie folgt hergestellt :

Im Voraus ( z.B. einen Tag früher bevor es benutzt wird ) werden 90g Salz pro Liter Wasser aufgelöst.

Das Spezifische Gewicht wird mit einem Aräometer kontrolliert.

Die Zahl 1060 soll oberhalb der Flüssigkeit gerade noch zu sehen sein.

Eventuell Salz oder Wasser nachfüllen, jedoch nur, wenn das Salz aufgelöst ist.

## Anleitung Salzbad 1060 zur Stärkemessung:

Verwenden Sie 90 g reines Speisesalz auf einen Liter Wasser.

**Bitte kein Viehsalz verwenden.**