

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 32 (1942)
Heft: 50

Artikel: Eine Visite im Reiche der Kartoffel
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-649525>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

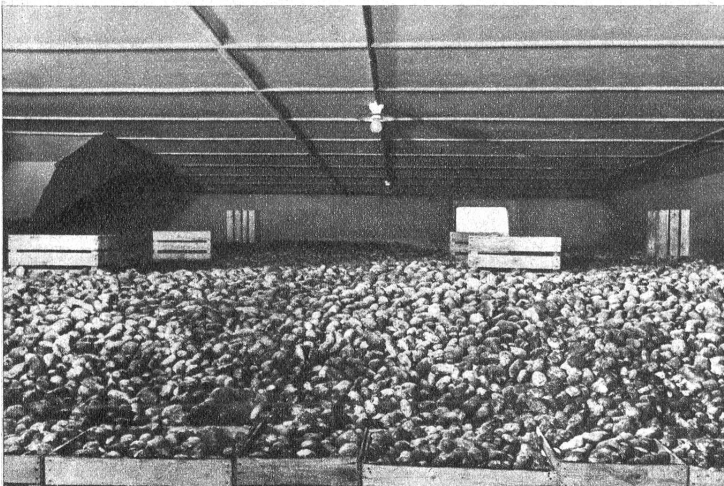
Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Eine Visite im Reiche der Kartoffel



Kartoffelanbau in einem Grossbetrieb



Detail aus einem Lagerkeller

(ROBO-REPORTAGE FÜR DIE BERNER WOCHEN)

In der heutigen Zeit, da auf der ganzen Welt ungeheure Werte der Vernichtung anheimfallen und materielle wie geistige Begriffe eine Verschiebung im negativen Sinne erleiden, muss jede Feststellung eines wirtschaftlichen Aktivums das Gefühl der Befriedigung und der Beruhigung auslösen.

Ein ähnliches, beruhigendes Gefühl mochten letzthin die Teilnehmer an der vom Eidg. Kriegsernährungsamt auf Anregung der Eidg. Alkoholverwaltung organisierten Presse-Orientierungsfahrt nach Hause gebracht haben.

Unter Führung der Herren Dr. Feisst, Chef des Kriegsernährungsamtes, und O. Kellerhals, Direktor der Eidg. Alkoholverwaltung, sowie unter erläuternden Referaten der Herren Ing. agr. Keller, Chef der Sektion für landwirtschaftliche Produkte, und Direktor Buser vom Verbands landwirtschaftlicher Genossenschaften von Bern und benachbarter Kantone erlebten die Presseleute eine „Kartoffel-Revue“, die alle Erwartungen übertraf.

Die Orientierungsfahrt erstreckte sich über ein Gebiet, das durch die Linie Münchenbuchsee-Biel-Payerne-Münchenbuchsee umrissen wird und als das landwirtschaftlich-strategische Dreieck bezeichnet werden kann, da dieses Gebiet faktisch den grössten Teil der mittleren Schweiz mit landwirtschaftlichen Produkten, namentlich Kartoffeln, zu versorgen imstande ist.

Im Zuge der Orientierungsfahrt wurden die Lagerstellen Münchenbuchsee, Schüpfen, Domdidier, Payerne und Ins, alle dem eingangs genannten Verbands gehörend, sowie das Lager Biel der Firma Gerber (Trockenkartoffelherstellung) in Lyss und die ausgedehnten Gemüselager der Strafanstalt Witzwil berührt. Sämtliche Lagerstellen zeichnen sich aus durch praktische, auf Erfahrung beruhende Einrichtung.

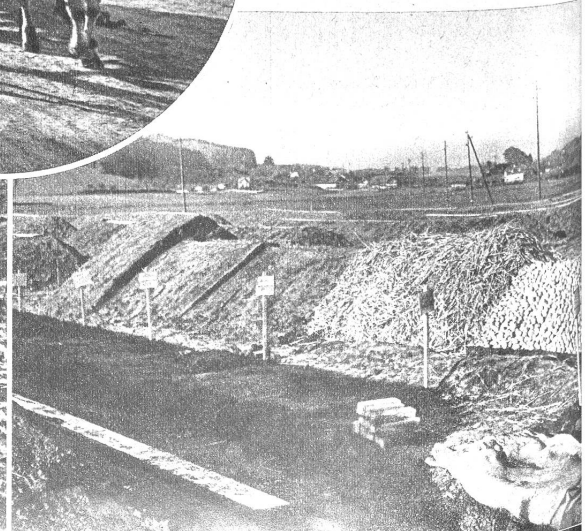
Interessant sind die Freiluft-Reservelager für Kartoffeln, die sog. „Mieten“, denen man auf der Fahrt in das Seeland allenthalben begegnet und deren Anlage und Aufbau aus unsern Bildern ersichtlich ist. Das Hauptkontingent dieser Mieten entfällt naturgemäss auf den Genossenschaftsverband, der beispielsweise in Münchenbuchsee ein Feld von 60 Mieten à 5–6 Tonnen (zus. ca. 320 000 kg) und in Schüpfen 100 Mieten (ca. 600 000 kg Kartoffeln), im ganzen Seeland aber einen Gesamtlagerbestand von rund 6000 Tonnen Kartoffeln besitzt. Die Mieten haben den Vorteil, keine grossen Anlagekosten zu verursachen. Es entspricht dem Grundsatz und liegt im Bestreben sowohl der Behörden als auch der landwirtschaftlichen Genossenschaftsorgane, durch möglichst rationelle Lagerung und Vermeidung grosser Anlagekosten eine unnötige

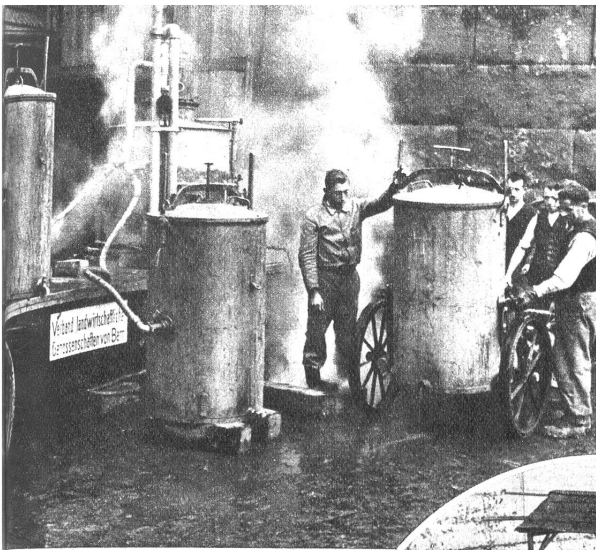


Ein ungleiches Paar Arbeitsgenossen

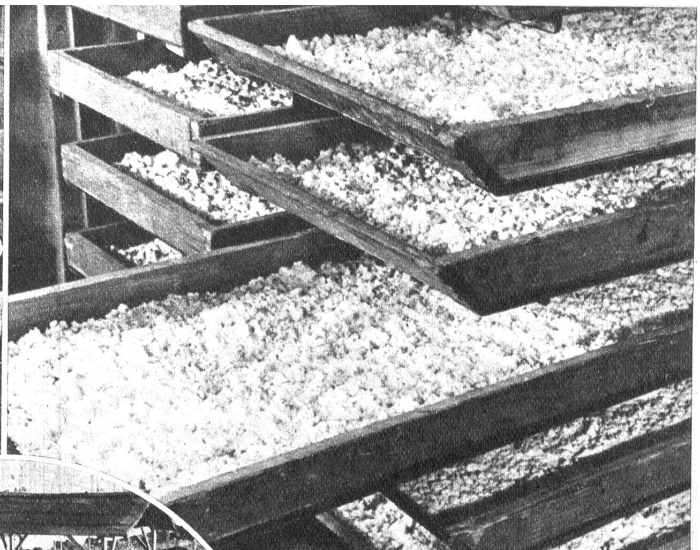
Besichtigung eines Kartoffelmieten-Feldes

Veranschaulichende Anbauweise einer Miete. Man unterscheidet die einzelnen Stufen: Kartoffelfeld, Strohecke, erste und zweite Erdeüberdeckung

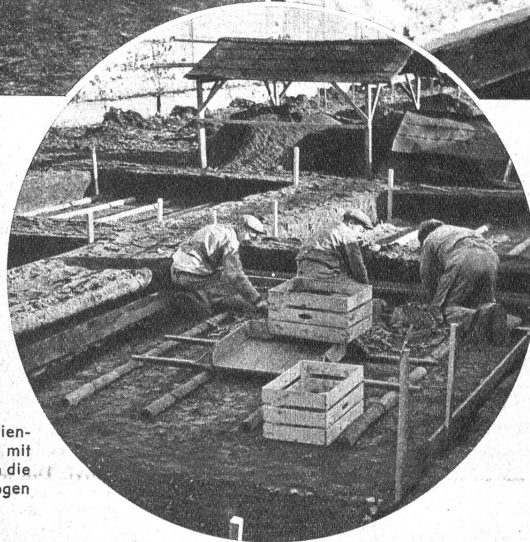




Fahrbare Kartoffeldämpferei zur Herstellung von Futterkonserven



In der „Mubag“ Neuenstadt, aus Kartoffeln hergestelltes Stärkemehl



Setzen von Brüsseler Endviren-Knollen. Das Erdreich ist mit Tonröhren durchsetzt, durch die elektrische Heizdrähte gezogen werden

Ausziehen von Kartoffelmehl aus dem 4000 kg fassenden Heisslufttrockenkessel in der „Pomter S. A.“, Payerne

Belagerung der Produzentenpreise zu verhindern. Auf derselben Linie bewegen sich auch die Massnahmen und Bestrebungen der Alkoholverwaltung, unter Leistung erheblicher finanzieller Opfer durch Frachtbeiträge, Ermöglichung verbilligter Abgabe usw., die Kartoffel, das heute fast notwendigste Nahrungsmittel, als das „Brot des armen Mannes“ im wahren Sinne des Wortes uns zu erhalten. Einige Abwechslung in den stets sich wiederholenden Anblick von Trümmern und Segen brachte die Besichtigung der „Mubag“, Mühlen- und Bäckereiprodukte-AG. in Neuenstadt, wo auf Veranlassung der Eidg. Alkoholverwaltung aus überschüssigen Kartoffelvorräten und zur Lagerung nicht geeigneter Sorten Stärkemehl hergestellt wird. Nach wissenschaftlichen Grundsätzen und unter Einhaltung peinlich genauer und sauberer Fabrikationsmethoden wird hier ein qualitativ hochstehendes Schweizerprodukt geschaffen, das allerdings nicht frei verkauft wird, sondern nach den Weisungen der Sektion für Kartoffeln für Ernährung und technische Zwecke bereitgehalten wird.

In Payerne ist aus einer ehemaligen Kartoffelbrennerei durch Umbau ein mustergültiges Fabriketablisement hervorgegangen (Pomter S. A.), in dem Kartoffeln durch Dämpfen, Mahlen und Heisslufttrocknung zu Kartoffelmehl verarbeitet werden. Letzteres dient als Grundstoff für die Nahrungsmittelfabrikation und eignet sich auch für die Zubereitung von Suppen und als Getreidemehlersatz. Es wird in nächster Zeit dem Detailhandel zugeführt werden.

Die Lagerstätten der Strafanstalt Witzwil repräsentieren sich, doch in grosszügigerem Ausmass, als eine Wiederholung des gegenüber Geschauten. Aus Raummangel muss ich mich darauf beschränken zu erwähnen, dass u. a. ein einzelner der zahlreichen Lagerbuden allein das Ausmass von 800 Quadratmetern aufweist, was auf einer anderen geschlossenen Lagerfläche 100 Waggons = eine Million Kilo Kartoffeln beieinanderliegen und dass wir im gleichen Lagerhaus, im 3. Stock, ein in dieser weitläufigen Umgebung eher klein erscheinendes Stapel goldgelber Maiskolben antreffen, das immerhin das ansehnliche Gewicht von 10 000 kg ausmacht!

Der Gesamteindruck der Orientierungsfahrt lässt sich in den Ausdruck der Ueberzeugung zusammenfassen, dass Behörden und Produzentenorganisationen alles getan haben, um unsere Kartoffelversorgung sowohl für diesen Winter wie für das nächste Jahr sicherzustellen und dieses Ziel auch erreicht haben. Auch für Gemüse ist nach Möglichkeit gesorgt. Aber alle diese Aufgaben sind riesengross und die amtliche Sorge kann sich nicht immer bis in die kleinsten Verästelungen des Vertriebes erstrecken. Es ist kein Grund zu Besorgnis vorhanden, die Hausfrau möge ruhig der Vorgabe der Behörden vertrauen und nicht vorschnell klagen, wenn sie beispielsweise einmal der Kohl im Topfe fehlt.

