



19. August 2021

Pressemitteilung

Bewährtes und Neues bei der Kammer Blick hinter die Kulissen in zentraler Probenaufbereitung

Nach einem Jahr Pause freut sich die Landwirtschaftskammer wieder Besucher/-innen auf der Norla zu informieren und zu unterhalten. Es gibt dieses Jahr Bewährtes und Neues. So werden in der Kammerhalle wieder das Deula-Café und der Miniaturbauernhof aufgebaut, und das beliebte Gütezeichen präsentiert sich mit seinen landestypischen Spezialitäten. Ferner gibt es Informationsstände zur Kammer im Allgemeinen und zu den grünen Berufen im Besonderen.

Mit Schwerpunkt „55 Jahre Gütezeichen“ gibt es in und vor der Halle der Landwirtschaftskammer viel zu probieren und zu gewinnen. Als neuer Bereich im Gütezeichen präsentieren sich heimische Gärtnereien mit der gemeinsamen Marke „Im Norden gewachsen“.

Neues vom Direktvermarkterportal der Landwirtschaftskammer wird am GUTES VOM HOF-Stand im Außenbereich vorgestellt. Bei einer virtuellen Schnitzeljagd kann das Portal mit seinen neuen Modulen erkundet werden.

Neu ist die nur wenige 100 m weiter in der Berliner Allee zentrale Probenaufbereitung. Keine 200 m entfernt von der Kammerhalle ist die zentrale Probenaufbereitung der Landwirtschaftskammer in der Grünen Halle am Vorführing fest untergebracht. Die Kollegen aus dem Pflanzenbau werden während der Norla dort arbeiten und Einblicke gewähren.

Für bessere Versuchsergebnisse hatte sich die Landwirtschaftskammer im Zuge struktureller Änderungen entschieden, im Versuchswesen in eine zentrale Probenaufbereitung in Rendsburg zu investieren. Pünktlich zur Gerstenernte konnte der Betrieb schon 2020 aufgenommen werden, sodass Landwirten die Ergebnisse nun noch schneller zur Verfügung stehen. Leider konnte das im vergangenen Jahr nicht gezeigt werden.

Was ist neu? Auf den Versuchsstationen entfallen seitdem die Arbeitsschritte der Nacherntebearbeitung der Ernteproben. Nach der Ertragserfassung durch die Parzellenmähdrescher werden die Proben noch auf den Mähdreschern mit Barcodes versehen und verpackt und stehen spätestens am Folgetag in Rendsburg zur weiteren Verarbeitung zur Verfügung. Die Landwirte haben also unter dem Strich die Ergebnisse wesentlich schneller. Außerdem ist das Verfahren jetzt genauer, denn in jeder Tüte steckt eine Probe von jeweils einer Versuchsparzelle, sodass die folgenden Analysen nicht anhand von Mischproben erfolgen. Die Besucher/-innen können während der Norla sehen, wie mit den Proben verfahren wird. Zunächst kommen die Proben in die Probenreinigung, um Abputz, Spreu, Schmutz et cetera von der marktfähigen Ware zu trennen. Bereits in diesem Schritt erfolgt die vollautomatische Erfassung der Gewichte der einzelnen Fraktionen, sodass die gereinigte Ernteprobe mit dem Nettogewicht marktfähiger Ware übrig bleibt.

Grüner Kamp 15 – 17
24768 Rendsburg
Telefon: (04331) 94 53-110, 111
Telefax: (04331) 94 53-119
E-Mail: presse@lksh.de
www.lksh.de

Diese Probe durchläuft dann die weiteren Untersuchungsschritte. Nach der Reinigung erfolgt die Erfassung des Tausendkorngewichtes, der Kornfeuchtigkeit und weiterer Parameter, die Datenerfassung und -übertragung erfolgt digital auf die zentrale Versuchsdatenbank zur weiteren Verrechnung der Versuche. Die Werte werden alle mittels digitaler Datenerfassung über den Bar-Code den entsprechenden Versuchspartellen auf der zentralen Datenbank zugeordnet.

Auf diesem Weg wird es möglich, dass die vollständigen Ernteparameter spätestens 48 Stunden nach dem Parzellendrusch auswertbar vorliegen. Sie können so schneller als bisher im Internet und Bauernblatt veröffentlicht werden.

Verantwortlich für den Presstext: Isa-Maria Kuhn, Pressesprecherin der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, Tel.: 04331 9453 111, ikuhn@lksh.de