

# Zusatzinformationen zum Video „Der Weg der Kartoffel ins Sackerl“



Video für Pädagog:innen mit Zusatzinfo zur Verarbeitung von Kartoffeln

<https://youtu.be/w5Xmg0JELjE> (3:25)

- **Ernte:**  
Die Kartoffeln werden mittels Traktoren und händischer Bearbeitung geerntet.
- **Anlieferung:**  
Die Anlieferung erfolgt mittels LKW. Danach werden Muster gezogen, die Muster werden einer händischen Qualitätskontrolle unterzogen.
- **Qualitätskontrolle:**  
Bei der händischen Kontrolle werden Mängel herausgefiltert, damit eine Rückmeldung an die Landwirt:innen gegeben werden kann.
- **Förderband/Sortieren nach Größe/erstes händisches Aussortieren:**  
Über das Förderband gelangen die Kartoffeln in die Verarbeitung. Hier erfolgt eine maschinelle Sortierung über Rüttelpulte nach der Größenklasse. Die Kartoffeln werden noch einmal händisch sortiert. Beschädigte Kartoffeln, Fremdkörper, wie Steine etc., werden aussortiert. Danach erfolgt eine Zwischenlagerung.
- **Waschen/Trocknen:**  
Je nach Auftragslage kommen die Kartoffeln dann aus dem Lager, werden gewaschen und getrocknet.
- **Zweites elektronisches Aussortieren:**  
Über den elektronischen Verleser werden die Kartoffeln noch einmal abgetrennt und über ein weiteres Förderband endverlesen.
- **Letztes händisches Aussortieren:**  
Hier werden die Kartoffeln noch einmal händisch kontrolliert und bei Bedarf mangelhafte Kartoffeln aussortiert.
- **Portionieren/Verpacken:**  
Die Kartoffeln werden maschinell in Säcke portioniert, diese kommen in Boxen/ Kisten und werden für die Abholung und Versendung an den Handel bereitgestellt.

## Conclusio für die Pädagog:innen:

Die Verarbeitung der Kartoffeln von der Anlieferung bis in den Handel bedarf eines hohen maschinellen, aber auch menschlichen Arbeitseinsatzes.

In erster Linie erfüllen Menschen die Arbeitsschritte der Anlieferung (LKW-Fahrer:innen) sowie der Qualitätskontrolle, wie z.B. das Aussortieren. Maschinen erledigen die Arbeitsschritte des Waschens, Trocknens, Portionierens und Verpackens. Aber auch die Maschinen werden von Menschen bedient. Sie müssen zum Beispiel regelmäßig gewartet, gereinigt, kontrolliert etc. werden. Bio-Kartoffeln werden separat verarbeitet, um eine Vermischung mit der konventionell hergestellten Ware zu vermeiden.