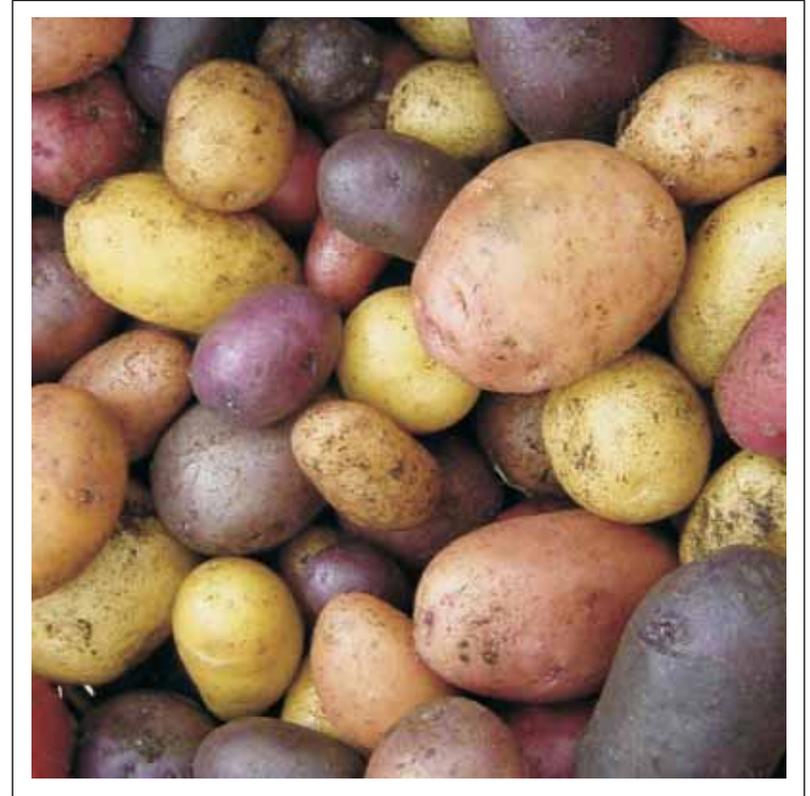


# Unsere Sortenempfehlung (Angaben nach BSA)

Sorten	Reife- gruppen	Kochtyp	Knollen- fleisch- farbe	Knollen- form	Nematoden- resistenz (N)	Anfälligkeit für Krautfäule	Ertrag
Arkula	sehr frühe Sorten RG 1	vorwiegend fest	hellgelb	rundoval	-	mittel-stark	mittel-hoch
Borwina N		vorwiegend fest	gelb	rundoval	Ro 1,4	mittel-stark	hoch
Karatop N		vorwiegend fest	gelb	rundoval	Ro 1,4	mittel-stark	hoch
Salome N		fest	gelb	oval	Ro 1,4	mittel-stark	mittel-hoch
Solist N	frühe Sorten RG 2	vorwiegend fest	gelb	rundoval	Ro 1,4	mittel-stark	mittel-hoch
Gala N		vorwiegend fest	gelb	rundoval	Ro 1,4	mittel	mittel-hoch
Adretta	mittelfrühe Sorten RG 3	mehlig	hellgelb	rund	-	mittel-stark	mittel
Alegria N		vorwiegend fest	hellgelb	oval	Ro 1,4	mittel	hoch
Birgit N (rotschallig)		vorwiegend fest	tiefgelb	oval	Ro 1,4	gering-mittel	hoch
Likaria N		mehlig	hellgelb	oval	Ro 1,4	mittel-stark	mittel-hoch
Lolita N		vorwiegend fest	gelb	langoval	Ro 1	gering	mittel-hoch
Romanze N (rotschallig)		vorwiegend fest	hellgelb	oval	Ro 1,4	mittel	mittel
Talent N		mehlig	gelb	langoval	Ro 1,4	gering-mittel	mittel

## Empfehlungen zum Anbau von Speisekartoffeln für Kleingärtner



### **Wo können Kartoffeln angebaut werden?**

Kartoffeln können auf allen Böden angebaut werden. Sie bevorzugen lockere, leichte Bodenstrukturen mit guter Wasserführung.

Auf Standorte mit stauender Nässe oder hohem Steinbesatz sollten Kartoffeln nicht gepflanzt werden.

Damit Kartoffelschädlinge (Nematoden, Dratwürmer) und Pilzkrankheiten (Krautfäule) den Anbau nicht beeinträchtigen, sollten Kartoffeln frühestens nach vier Jahren auf dem gleichen Beet angebaut werden.

### **Welche Sorten können angebaut werden?**

Die Sortenwahl richtet sich nach dem gewünschten Verzehrszeitraum und dem Verwendungszweck der geernteten Speisekartoffeln.

Sehr frühe und frühe Sorten (RG 1 und 2) eignen sich besonders für den Sofortverbrauch nach der Ernte.

Mittelfrühe und mittelspäte Sorten (RG 3 und 4) sind für die Lagerung bis zum nächsten Frühjahr geeignet.

Der Kochtyp der Sorte verweist auf die gebräuchlichste Verwendung der Kartoffeln in der Küche. So verwendet man hauptsächlich:

- fest kochende Sorten für Salate, Bratkartoffeln
- vorwiegend fest kochende Sorten für Salzkartoffeln
- mehlig kochende Sorten für Püree, Klöße und Suppen.

Bei der Sortenwahl sollte auch auf die unterschiedliche Anfälligkeit für Krankheiten geachtet werden. Bei intensivem Kartoffelanbau wird die Verwendung nematoden-resistenter Sorten (N) empfohlen. Sorten mit geringerer Anfälligkeit für Krautfäule müssen ggf. weniger mit Pflanzenschutzmitteln behandelt werden.

### **Was ist beim Kauf der Pflanzkartoffeln zu beachten?**

Es sollten nur zertifizierte Pflanzkartoffeln (Verpackungen mit blauem Auszeichnungsband bzw. blauem Etikett) gekauft werden. Damit erhält man amtlich geprüftes Pflanzgut. Der Nachbau von eigenen Kartoffeln ist nicht zu empfehlen. Dabei können Krankheiten übertragen werden, die den Ertrag und die Qualität der Knollen mindern.

### **Wie sind die Knollen vor dem Pflanzen zu behandeln?**

Die Knollen nicht bis zum Pflanzen in der Verpackung lagern sondern möglichst in Stiegen ausbreiten.

Eine eventuelle Zwischenlagerung soll kühl, luftig und trocken erfolgen.

Da Pflanzkartoffeln eine natürliche Keimruhe besitzen, sollten sie in Keimstimmung gebracht werden oder eine Vorkeimung erfolgen. Das trägt wesentlich zum zügigen Auflaufen der Pflanzen bei.

Die Vorkeimung erfolgt durch Lagerung der Knollen unter natürlichem oder künstlichem Licht bei 10°-15° C und 4-6 Wochen vor dem Pflanzen. Dabei wachsen ca. 2 cm lange, kräftige und dunkle Lichtkeime an den Knollen. Durch die Keimstim-mung bei Licht und Temperaturen von 20° C über 2-4 Tage werden stabile Keime von ca. 2 mm erreicht. Vor dem Pflanzen ist die Knollentemperatur an die des Bodens anzupassen. Grüne Pflanzkartoffeln sind kein Mangel.

### **Wie werden Kartoffeln gedüngt?**

Organische Dünger (Grümdünger, Kompost oder gut verrotteter Stallmist ) im Herbst in den Boden einarbeiten. Die Nährstoffgehalte bei der Düngung im Frühjahr berücksichtigen.

Mineralischen Volldünger z.B. Blaukorn (Stickstoff/Phosphat/Kali/Magnesium) sollten unmittelbar vor dem Pflanzen als Unterfußdüngung (ca. 3 cm unter der Pflanzkartoffel in der Pflanzreihe) verabreicht werden.

Dabei werden etwa 60-80 g/m<sup>2</sup> gegeben.

### **Wie und wann werden die Kartoffeln gepflanzt?**

Pflanzenzeit ist von März bis Mai bei stabil frostfreiem Wetter. Die Bodentemperatur muss mind. 8° - 10° C betragen.

Als Reihenabstand werden 65 - 75 cm und als Pflanzabstand je nach Knollenansatz 30-35 cm empfohlen. Die Kartoffeln werden so tief in die Erde gelegt, wie sie dick sind. Danach werden die Reihen leicht angehäufelt. Der optimale Dammaufbau erfolgt erst kurz vor dem Auflaufen der Pflanzen.

### **Wie werden die Pflanzen gepflegt und bewässert?**

Die Dämme werden durch hacken locker und unkrautfrei gehalten. Nach starkem Regen (oder Bewässerung) müssen die Dämme bei Bedarf neu gehäufelt werden.

Gegen die Kraut- und Knollenfäule sollte besonders die Blattunterseite mit Kontaktmitteln gespritzt werden. Das kann vorbeugend alle 7-10 Tage aber immer nach Regen/Beregnung erfolgen. Krankes bzw. abgestorbenes Kraut muß sofort entfernt werden (nicht auf den Komposthaufen).

Für gesunde und stabile Erträge benötigen die Pflanzen ausreichend Wasser.

Bei Bedarf können besonders ab Blühbeginn Einzelgaben bis 25-30 l/m<sup>2</sup> gegeben werden.

### **Wann und wie werden die Kartoffeln geerntet?**

Je nach Bedarf und Qualitätsanspruch ist es möglich, das noch grüne Kraut zu entfernen und besonders die Frühkartoffeln zum Sofortverzehr zu ernten. Eine natürliche Abreife ermöglicht dagegen höchste Erträge, sichert die beste Speisequa-lität und Lagereignung. Nach der Krautbeseitigung sollten die Knollen ca. 3 Wochen bis zur Festschaligkeit im Boden liegen. Die Ernte erfolgt bei trockenem Wetter und optimalen Temperaturen von 15° - 20°C. Beschädigungen sollen vermieden werden damit die Knollen nicht durch Krankheitskeime infiziert werden.

### **Wie werden Kartoffeln gelagert?**

Zur Einlagerung sollten nur gesunde und gut abgetrocknete Knollen gelangen.

In frostsicheren und dunklen Räumen lagern Kartoffeln optimal bei 4°-6°C, ausreichender Belüftung und bei einer rel. Luftfeuchtigkeit von 90-95%.

Die Kartoffeln nicht in geschlossenen Behältnissen aufbewahren.

Gut geeignet sind Lattenkisten.