

Unsere Sortenempfehlung (Angaben nach BSA)

Sorten	Reife- gruppen	Kochtyp	Knollen- fleisch- farbe	Knollen- form	Nematoden- resistenz (N)	Anfälligkeit für Krautfäule	Ertrag
Arkula		vorwiegend fest	hellgelb	rundoval	-	mittel-stark	hoch
Borwina N	sehr frühe Sorten RG 1	vorwiegend fest	hellgelb	rundoval	Ro 1,4	mittel-stark	hoch
Karatop N		vorwiegend fest	hellgelb	rundoval	Ro 1,4	mittel-stark	mittel-hoch
Salome N		fest	gelb	oval	Ro 1,4	mittel-stark	mittel
Solist N		vorwiegend fest	hellgelb	rundoval	Ro 1,4	mittel-stark	mittel-hoch
Gala N	frühe Sorten RG 2	vorwiegend fest	gelb	rundoval	Ro 1,4	mittel	mittel-hoch
Karlana		mehlig	hellgelb	rundoval	Ro 1,4	mittel	mittel
Adretta		mehlig	hellgelb	rund	-	mittel-stark	mittel
Alegria N		vorwiegend fest	gelb	oval	Ro 1,4	mittel	hoch
Birgit N (rotschalig)	mittelfrühe Sorten RG 3	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 (rotschalig)		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 und wie oft können Kartoffeln angebaut werden?

- nahezu auf allen Böden – am besten mit lockerer, leichter Bodenstruktur und guter Wasserführung
- nicht auf Standorten mit stauer Nässe oder hohem Steinbesatz
- 4 Jahre Anbaupause, um Schaderreger (Nematoden, Dratwürmer, Krautfäule) zu minimieren

Welche Sorten können angebaut werden?

- Sorten nach Verzehrszeitraum = Reifegruppe wählen:

Reifegruppe:	I - sehr früh	II - früh	III - mittelfrüh	IV - spät
Vegetationstage:	90-110	110-130	130-150	150-170
Verwendung:	Frischverzehr (Lagern bis Frühj.)	Frischverzehr, (Lagern bis Frühj.)	(Frischverzehr), Lagern bis Frühj.	(Frischverzehr), Lagern bis Frühj.

- Auswahl des Kochtyps nach gebräuchlichster Verwendung in der Küche:

Kochtyp:	festkochend	vorwiegend festkochend	mehligkochend
Küchennutzung	Salate, Bratkartoffeln, soßenstabile Salzkartoffeln	<i>universell:</i> Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Puffer, (Püree), (Salate)	Püree, Klöße, Puffer, Suppen, soßenauf- nehmende Salzkartoffeln

- Bei der Sortenwahl sollte auch auf die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten geachtet werden

Was ist beim Kauf der Pflanzkartoffeln zu beachten?

- zertifizierte Pflanzkartoffeln mit blauem Auszeichnungsbild oder Etikett – amtlich geprüftes Pflanzgut
- Nachbau von eigenen Kartoffeln vermeiden, denn hierdurch werden Krankheiten übertragen



Wie sind die Knollen vor dem Pflanzen zu behandeln?

- die Knollen nicht in der Verpackung lagern, Zwischenlagerung kühl, luftig und trocken
- Pflanzkartoffeln besitzen eine natürliche Keimruhe, für ein zügiges Auflaufen sollten sie vorgekeimt oder in Keimstimmung gebracht werden
- Vorkeimung durch Auslegen unter Licht bei 10-15° C ca. 4-6 Wochen vor dem Pflanzen. Ergebnis: ca. 2 cm lange, kräftige, dunkle Lichtkeime
- oder Keimstimmung bei 20° C und Licht über 1-2 Wochen werden stabile Keime von ca. 2 mm erreicht; Grüne Pflanzkartoffeln sind kein Mangel
- **ACHTUNG:** vor dem Pflanzen ist die Knollentemperatur an die des Bodens anzupassen

Wie werden Kartoffeln gedüngt?

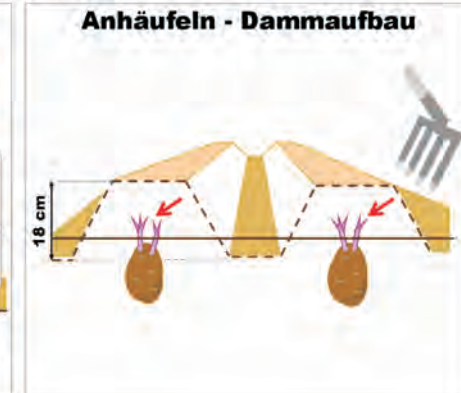
- organische Dünger (Grümdünger, Kompost oder gut verrotteter Stallmist) im Herbst in den Boden einarbeiten. Die Nährstoffgehalte bei der Düngung im Frühjahr berücksichtigen.
- mineralischen Volldünger, z.B. Blaukorn (Stickstoff/Phosphat/Kali/Magnesium) unmittelbar vor dem Pflanzen als Unterfußdüngung (ca. 3 cm unter der Knolle in der Pflanzreihe) verabreichen
- hierbei werden etwa 60-80 g/m² gegeben

Wie und wann werden die Kartoffeln gepflanzt?

- von März-Mai bei stabil frostfreiem Wetter und einer Bodentemperatur von mind. 8°-10 °C.



- als Reihenabstand werden 65-75 cm und als Pflanzabstand 30-35 cm empfohlen. Die Ablagetiefe entspricht dem Knollendurchmesser. Danach werden die Reihen leicht angehäufelt. Der Dammaufbau erfolgt erst kurz vor dem Auflaufen der Pflanzen.



Wie werden die Pflanzen gepflegt und bewässert?

- Dämme durch Hacken locker und unkrautfrei halten; bei Bedarf nachhäufeln
- Gegen Kraut- und Knollenfäule sollte insb. die Blattunterseite mit Kontaktmitteln gespritzt werden. Dies kann vorbeugend alle 7-10 Tage aber immer nach Regen/Beregnung erfolgen. Krankes bzw. abgestorbenes Kraut sofort entfernen (nicht auf den Komposthaufen)
- Bei Bedarf insb. ab Blühbeginn Einzelgaben bis 25-30 l/m² Wasser geben

Wann und wie werden die Kartoffeln geerntet?

- das Kraut kann bei Bedarf vorzeitig entfernt und insb. Frühkartoffeln zum Sofortverzehr geerntet werden
- eine natürliche Abreife ermöglicht höchste Erträge, sichert beste Speisequalität und Lagereignung.
- nach Krautbeseitigung sollten die Knollen ca. 3 Wochen bis zur Festschaligkeit im Boden liegen
- Knollen bei trockenem Wetter und optimalen Temperaturen von 15°-20° C ernten
- Beschädigungen wegen erhöhter Infektionsgefahr vermeiden

Wie werden Kartoffeln gelagert?

- für Einlagerung nur gesunde und gut abgetrocknete Knollen verwenden
- Lagerung in frostsicheren und dunklen Räumen, optimal bei 4°-6° C, ausreichender Belüftung und rel. Luftfeuchtigkeit von 90-95 %
- Kartoffeln nicht in geschlossenen Behältnissen aufbewahren, optimal sind Lattenkisten