



## Die Kartoffel - eine interessante Kultur im Nutzgarten

Nach der Entdeckung Amerikas gelangten Kulturformen der Kartoffel nach Europa. Es dauerte dann noch fast 200 Jahre, bis der Anbau der Kartoffel wirtschaftliche Bedeutung erlangt hatte. Die unterirdische Speicherknollen der Pflanze, die auch als Erdäpfel, Grundbirnen oder Grumbieren bekannt sind, gelten als ein sehr gesundes Naturprodukt, das auch in der feinen Küche vielfältig verwendet werden kann. Die Knollen bestehen vor allem aus Stärke, Ballaststoffen und wertvollem Eiweiß, daneben enthalten sie aber auch Vitamine und Mineralstoffe. Dank des Vitamin-C-Gehaltes bewahrte die Kartoffel früher viele Menschen vor Skorbut.

### Standort, Bodenvorbereitung und Düngung

Die Kartoffel (*Solanum tuberosum*) ist als Nachtschattengewächs nahe verwandt mit der Tomate. Sie bevorzugt ein gemäßigtes Klima. Im Garten wächst sie am besten an einem sonnigen Platz. An den Boden stellt die Kartoffel keine besonderen Ansprüche, Staunässe und sehr schwere Böden eignen sich jedoch nicht. Günstig wirkt sich die Aussaat tiefwurzelnder Gründüngungspflanzen (Ölrettich, Lupinen usw.) im Sommer des Vorjahres aus. Vor dem Anbau von Kartoffeln empfiehlt sich insbesondere die Einarbeitung von gut verrottetem Stallmist (3 l/m<sup>2</sup>) oder von 3 l/m<sup>2</sup> Kompost, jeweils im Frühjahr. Als Stickstoffdünger können zusätzlich Kalkammonsalpeter oder Ammonsulfatsalpeter (je 1 Esslöffel/m<sup>2</sup>), ausgebracht werden. Wichtig ist es, bei Verwendung von Mineraldüngern darauf zu achten, dass die Produkte chloridfrei sind.

### Kultur

Die Pflanzung erfolgt ab 8 °C Bodentemperatur, i. d. R. Mitte April bis Anfang Mai. Im hergerichteten Beet werden 5 bis 10 cm tiefe Rinnen im Abstand von ca. 70 cm gezogen, in denen die Pflanzkartoffeln im Abstand von ca. 35 cm abgelegt werden. Für 10 m<sup>2</sup> benötigt man 3 kg Pflanzkartoffeln. Zum Ziehen der Rinnen, wie auch zum späteren Anhäufeln, dient eine Hacke oder ein sogenannter "Häufler". Unter günstigen Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen beginnen die Knospen (Augen) an den Knollen auszutreiben und Wurzeln zu bilden. Am unterirdischen Teil der Austriebe entspringen Seitentriebe (Stolonen). Während oberirdisch Stängel, Blätter und Blüten heranwachsen, entwickeln sich am Ende der unterirdischen Seitentriebe neue Knollen. Alle grünen Teile enthalten das giftige Alkaloid Solanin.

Für eine besonders frühe Ernte kann man Pflanzkartoffeln vorgekeimen. Dazu werden Frühkartoffelsorten 4 bis 5 Wochen vor dem Pflanztermin in Steigen ausgelegt und bei 12 bis 15 °C in einem hellen Raum aufgestellt. Die anfänglich kleinen Augen entwickeln sich dabei zu kräftigen, ca. 2 cm langen Trieben. Die vorgekeimten Kartoffeln kommen zur üblichen Zeit in den Boden, haben aber einen Vorsprung.

Eine Verfrühung der Ernte und Schutz vor Spätfrösten ermöglicht das Auflegen von Lochfolie oder Vlies bis Mitte Mai. Sobald die Triebe an der Erdoberfläche erschienen sind und sich die ersten Blätter entfaltet haben, sollte aufkommendes Unkraut durch Hacken oder Jäten entfernt werden. Anschließend werden die Reihen handhoch angehäufelt. Während der gesamten Kulturzeit wird zweimal angehäufelt.

Vorbeugend gegen Krankheiten und Schädlinge sollten Kartoffeln nur alle 3 bis 4 Jahre auf der gleichen Fläche stehen. Wenn Kartoffelkäfer auftreten, sollten Sie bereits die ersten Käfer und Larven absammeln.

Achtung! Die gefürchtete Kraut- und Braunfäule der Tomate wird durch Frühkartoffeln übertragen. Sind diese befallen, dauert es nicht lange und Tomaten zeigen erste Befalls-symptome. Je früher also Kartoffeln angebaut werden, um so eher besteht die Möglichkeit einer Infektion von Tomaten.

## Pflanzgut

Die heutigen Sorten sind in der Regel widerstandsfähig gegenüber zahlreichen Krankheitserregern und Schädlingen. Im Garten- und Landhandel werden oft auch kleinere Mengen der gängigen Sorten an Hobbygärtner verkauft. Bevorzugen Sie Speisekartoffelsorten gegenüber Wirtschaftssorten und kaufen Sie jährlich neues (zertifiziertes) Pflanzgut! Beim Anbau von Knollen aus der eigenen, letztjährigen Ernte, muss mit einem Ertragsrückgang gerechnet werden. Liebhabersorten, wie z.B. 'Bamberger Hörnli' oder 'Vitelotte' sind nur gelegentlich zu finden, meist liefern sie weniger Ertrag.

## Empfehlenswerte Sorten (Beispiele)

Sorte	Reife	Erntezeit ab	Lagerfähigkeit	Kochtyp *
Christa	sehr früh	Ende Juni	wenig lagerbar	vorwiegend festkochend
Exempla	früh	Juli	bis Herbst	festkochend
Sieglinde	früh	Juli	bis Herbst	festkochend
Quarta	mittelfrüh	Mitte August	lagerfähig	vorwiegend festkochend
Agria	mittelfrüh	Mitte August	lagerfähig	vorwiegend festkochend
Melina	mittelfrüh	Mitte August	lagerfähig	mehlig
Secura	mittelfrüh	Mitte August	lagerfähig	vorwiegend festkochend
Aula	mittelspät	September	lagerfähig	mehlig

\*: Festkochende und vorwiegend festkochende Sorten springen beim Kochen nicht bzw. nur wenig auf und sind als Salat-, Salz-, Pell- und Bratkartoffeln geeignet.

Mehligkochende Sorten springen beim Kochen stärker auf und eignen sich vor allem für Kartoffelpüree, -knödel, -puffer, -suppen und Eintopfgerichte.

## Ernte

- sobald die Blätter abzusterben beginnen
- für langes Einlagern vorgesehene Kartoffeln erst nach dem Absterben des Laubes ernten
- am besten geeignetes Erntegerät ist eine Grabgabel
- zu erwartender Ertrag pro 10 m<sup>2</sup> Anbaufläche: 30 bis 40 kg
- für gute Lagerfähigkeit möglichst bei trockenem Boden schonend ernten
- verletzte Kartoffeln schnell verwerten
- Kartoffeln hinterlassen einen lockeren, unkrautfreien Boden

## Lagerung

Direkt nach der Ernte sorgt gute Belüftung bei 10 bis 15 °C für eine Wundheilungsphase. Ansonsten ist die Lagerung geeigneter Sorten bei 3 bis 5 °C und bei einer Luftfeuchtigkeit von 92 bis 95 % bis zum folgenden Jahr möglich. Während der kühlen Lagerphase sollen die Knollen nicht bewegt werden. Bei höheren Temperaturen und niedriger Luftfeuchtigkeit treiben die Knollen vorzeitig aus und schrumpeln. Austreibende Kartoffeln sind noch in der Küche verwendbar, die weißen Triebe lassen sich leicht entfernen. Keinesfalls dürfen Kartoffelknollen Temperaturen unter +1 °C ausgesetzt werden, sonst wird die Stärke in Zucker umgewandelt und die Kartoffeln schmecken ungewöhnlich süß. Kartoffeln müssen dunkel lagern, sonst ergrünen sie, schmecken „kratzig“ und enthalten giftiges Solanin. Von Zeit zu Zeit werden die lagernden Knollen kontrolliert und Fäulnisherde frühzeitig entfernt. Kartoffeln müssen von Äpfeln getrennt gelagert werden, da die Ausdünstungen reifender Früchte zu einer unerwünscht frühen Keimung anregen.