

Die Kartoffel – tolle Knolle für Garten und Balkon

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 unterirdischen 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. 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 die Einarbeitung von 3 l/m² gut verrottetem Stallmist oder Kompost, jeweils im Frühjahr. Damit ist der Bedarf an Phosphor, Kali und Spurenelementen in der Regel abgedeckt. Als Stickstoffdünger können zusätzlich Ammonsulfatsalpeter, Entec 26 (50 g/m²) oder Hornmehl (100 g/m²) ausgebracht werden. Es ist wichtig, bei Verwendung von Mineraldüngern darauf zu achten, dass die Produkte chloridfrei sind.

Kultur

Die Pflanzung erfolgt ab 8 °C Bodentemperatur in der Regel 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 m² 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. 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. Zum Abhärten stehen die vorgetriebenen Kartoffeln eine Woche vor dem Auspflanzen tagsüber im Freien. Die vorgekeimten Kartoffeln kommen zur üblichen Zeit in den Boden, haben aber einen zeitlichen Vorsprung.

Eine Verfrühung der Ernte und Schutz vor Spätfrösten ermöglicht auch das Auflegen von Lochfolie oder Vlies bis Mitte Mai. Sobald die Triebe an der Erdoberfläche erscheinen und sich die ersten Blätter entfalten sollte man aufkommendes Unkraut durch Hacken oder Jäten entfernen. Anschließend werden die Reihen handhoch angehäufelt. Ein zweites Anhäufeln erfolgt 3 bis 4 Wochen später.

Tipp: Bei Trockenheit müssen Kartoffeln gewässert werden, dabei gründlich in Intervallen, aber nicht über das Laub gießen.

Ambitionierte Freizeitgärtner ohne Garten können Kartoffeln in Gefäßen kultivieren. Dazu eine Kiste oder einen Topf mit Abzugslöchern und etwa 50 cm Durchmesser halb mit Blumenerde füllen, 2 bis 3 Kartoffeln legen und mit 10 cm Blumenerde bedecken. Der Fachhandel bietet auch spezielle Pflanzsäcke an oder man baut sich einen Kartoffelturm aus Kisten. Wenn das Laub 20 cm hoch ist, wird Erde nachgefüllt, bis die Triebe bedeckt sind oder der Topfrand erreicht ist.

Vorbeugend gegen Krankheiten und Schädlinge sollten Kartoffeln nur alle 3 bis 4 Jahre auf der gleichen Fläche stehen. Wenn Kartoffelkäfer auftreten, müssen Sie bereits die ersten Käfer, die orangenen Eigelege auf der Blattunterseite und die Larven absammeln. In nassen Jahren erkrankt das Kartoffellaub oft an der Kraut- und Braunfäule, einer Pilzkrankung.

Tipp: Frühkartoffeln sind oft schon geerntet bevor sich die Kraut- und Braunfäule ausbreiten kann. Zudem sind Frühkartoffeln die bessere Wahl bei mangelnden Lagermöglichkeiten.

Pflanzgut

Die heutigen Sorten sind in der Regel widerstandsfähig gegenüber zahlreichen Krankheitserregern. Kaufen Sie jährlich neues (zertifiziertes) Pflanzgut! Beim Anbau von Knollen aus der eigenen, letztjährigen Ernte muss im Laufe der Jahre mit einem Ertragsrückgang gerechnet werden. Liebhabersorten wie z.B. 'Bamberger Hörnli' oder 'Vitelotte Noire' bezieht man am einfachsten über den Internetversand.

Tipp: Die Kartoffelpflanzung wird zum Hingucker, wenn man Sorten mit unterschiedlichen Blütenfarben anbaut. Man findet die Farben Weiß, Rosa und Blau-Violett. Manche haben entsprechend farbige Knollen die auch auf dem Teller für Abwechslung sorgen.

Empfehlenswerte Sorten (Beispiele)

Sorte	Reife	Beschreibung	Kochtyp *
Finka	sehr früh	Bildet viele gleich große Knollen	vorwiegend festkochend
Orla	sehr früh	Guter Ertrag, widerstandsfähig gegen Kraut- und Knollenfäule	vorwiegend festkochend
Marabel	früh	Ertragreich auch auf schwierigen Standorten	vorwiegend festkochend
Princess	früh	Ertragreich, gute Gesundheit	festkochend
Ditta	mittelfrüh	Große Knollen, gut lagerfähig	festkochend
Freya	mittelfrüh	gut lagerfähig	mehlig
Laura	mittelfrüh	Resistent gegen Nematoden, widerstandsfähig gegen Kraut- und Knollenfäule, lagerfähig	vorwiegend festkochend
Blaue Anneliese	mittelspät	Resistent gegen Nematoden, widerstandsfähig gegen Kraut- und Knollenfäule	festkochend
Cara	spät	Robust, gleichmäßiger Ertrag, gesundes Blatt	vorwiegend festkochend

*Festkochende und vorwiegend festkochende Sorten springen beim Kochen nicht oder 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

Frühkartoffeln werden Mitte Juni bis Anfang Juli mit einer Grabgabel geerntet und zügig verbraucht. Sie lassen sich nicht lagern. Zum Einlagern vorgesehene Kartoffeln erst zwei Wochen nach Absterben des Laubes bei trockenem Wetter schonend ernten (meist Mitte September).

Tipp: Kartoffeln hinterlassen einen lockeren, unkrautfreien Boden.

Lagerung

Kartoffeln müssen kühl, aber frostfrei (ca. 5 °C), dunkel und bei hoher Luftfeuchte gelagert werden. Bewährt hat sich die Lagerung der Kartoffeln in luftdurchlässigen Obstkisten. Ist die Luftfeuchte nicht hoch genug, kann eine Folie, lose über die Kisten gelegt, helfen, damit die Knollen nicht schrumpeln. Nicht mit Äpfeln zusammen lagern, da Äpfel das Reifegas Ethylen ausscheiden und die Kartoffeln dadurch schneller keimen. Stark keimende Kartoffeln sind zum Verzehr nicht mehr geeignet. Sie enthalten das giftige Solanin, ebenso alle grünen Pflanzenteile der Kartoffel.

Aktualisiert: Mai 2020