

Kartoffel-Feinkost-Frischsalate Schneller



Anleitung zum Kartoffelanbau in Klein- und Hausgärten

„Wer die Wahl hat, hat die Qual“ könnte man meinen, wenn man aus dem deutschen Kartoffelsortiment von hunderten Sorten wählen könnte.

Deshalb haben wir uns die Mühe gemacht, unser Kleinpackungssortiment speziell nach den Anforderungen und Wünschen des Hobbygärtners zu gestalten.

Bei **sehr früh reifenden Sorten** führen Abreife verfrühende Maßnahmen wie Vorkeimen oder Anbau unter Folie dazu, dass sie bereits ca. 70 Tage nach dem Aufgang, d.h. bei einer Pflanzung im April ab Juni geerntet werden können.

Diese ersten Frühkartoffeln können genussvoll als Delikatesse auch gleich mit Schale verzehrt werden. Ein Abbürsten anstelle des Schälens reicht zur Vorbereitung völlig aus. Eine längere Bevorratung lohnt sich nicht, da diese Kartoffeln noch keine feste Schale ausgebildet haben, deshalb schnell welken und an Geschmack verlieren. Ernten Sie deshalb anfangs nur so viel, wie Sie verbrauchen können.

Frühe Sorten ohne Reifeverfrühende Maßnahmen sind nach ca. 90-120 Tagen, d.h. ungefähr ab August erntereif. Eine Lagerung ist dann bis zum Herbst möglich.

Mittelfrühe Sorten benötigen eine noch längere Wachstumszeit, erreichen aber auch höhere Erträge. Ab September geerntet, sind sie auch für eine längere Lagerung durchaus geeignet, wenn Sie im Dunkeln, und bei Temperaturen zwischen 5-10°C aufbewahrt werden.

Der Anbau **sehr spät reifender Sorten** kann auch wegen höherer Pflanzenschutzauwendungen nicht empfohlen werden.

Für die verschiedensten Verwendungszwecke im Haushalt vom selbst hergestellten Kartoffelsalat über Salz- und Pellkartoffeln bis zum Püree sollte man die Kocheigenschaften der Sorten berücksichtigen.

Unser Kleinpackungssortiment unterschieden nach Reifezeit und Kocheigenschaft

	sehr früh Reifezeit 70-90 Tage	früh Reifezeit 90-120 Tage	mittelfrüh Reifezeit 120-150 Tage
festkochend Kartoffelsalat, Salz-, Pell-, Bratkartoffeln	Valetta	Sieglinde Cilena	Linda Selma Nicola
vorwiegend festkochend Salz-, Pell-, Brat-, Grillkartoffeln	Holl. Erstlinge		Agria BIO Granola Krone Quarta Laura(rotschalig)
mehligkochend Salz-, Pellkartoffeln, Klöße, Eintöpfe, Suppen, Püree			Lilly Adretta

Die Kocheigenschaften werden an ausgereiften Knollen ermittelt. Bei Frühkartoffeln können sie in Abhängigkeit vom Reifezustand etwas abweichen. Die Einschätzung der Speisequalität entspricht den amtlichen Prüfungen im Bundessortenamt. Auch sie kann durch Bodenqualität, Düngung, u.a. beeinflusst werden, eigene Geschmacksvorstellungen führen ebenfalls zu Abweichungen.

In der Tabelle haben wir für Sie empfehlenswerte Kartoffelsorten nach Reifegruppen und Gebrauchswerten zusammengestellt.

Augen auf beim Kauf

Es wird empfohlen, jährlich neue, anerkannte Pflanzkartoffeln einzusetzen, da beim Nachbau eigener Knollen die Abbaukrankheiten den Ertrag und auch die Qualität erheblich schmälern können. Unsere Pflanzkartoffeln werden von Landwirten mit jahrzehntelanger Erfahrung im Bereich Pflanzkartoffelvermehrung produziert. Es wird ausschließlich geprüftes und absolut gesundes Basis-Pflanzgut aus den Zuchtstationen dafür ausgepflanzt.

Die mehrfache amtliche Prüfung der Pflanzkartoffeln bereits auf dem Acker, und in den Laboren der zuständigen Stellen garantiert Ihnen bestes Qualitätspflanzgut.

Anbauhinweise

-Pflanzgutvorbehandlung

Kartoffeln besitzen eine natürliche Keimruhe, die sortenabhängig sehr unterschiedlich ausgeprägt ist. Um eine sehr frühe Ernte durch einen Wachstumsvorsprung zu erreichen, empfiehlt es sich, die sehr frühen und die frühen Sorten vorzukeimen. Dazu werden die Knollen in flachen Kisten oder Steigen bei Temperaturen von 10-15°C unter Lichteinfluss, also am besten dicht am Fenster aufgestellt. Ziel der Vorkeimung sollen 10-15mm lange, sortenspezifisch gefärbte, elastische Lichtkeime sein, die beim Pflanzen nicht abbrechen. Die Vorkeimzeit dauert sortenabhängig zwischen 4-6 Wochen, d.h. es sollte rechtzeitig damit begonnen werden. Wenn drei Wochen vor dem Pflanzen noch keine Keime sichtbar sind, hilft ein Temperaturstoß von ca. 20°C um das Keimen voranzutreiben.

Längeres Stehen bei hohen Temperaturen und zu geringem Lichteinfall kann zu einem schnellen Auskeimen führen. Es entwickeln sich dann lange, dünnere „Dunkelkeime“, die schnell abbrechen können.

Gut vorgekeimtes Pflanzgut kann bereits frühzeitig bei Bodentemperaturen ab ca. 6°C gepflanzt werden.



So sieht das Vorkeimen bei den Profis aus



So kann es bei Ihnen aussehen

-Bodenvorbereitung

Kartoffeln gedeihen auf fast allen Böden, bevorzugen jedoch durchlässige Böden mit guter Wasserführung. Es ist ein sonniger Standort zu empfehlen.

Um Schädlinge und Pilzkrankheiten in Grenzen zu halten, sind Kartoffeln und Tomaten (beide gehören zur Familie der Nachtschattengewächse) nur alle vier Jahre auf der gleichen Teilfläche anzubauen. Ein weiter Abstand zu Tomaten oder Komposthaufen mit unverrotteten Kartoffelabfällen sollte eingehalten werden, um die Infektionsgefahr mit Krautfäule zu reduzieren.

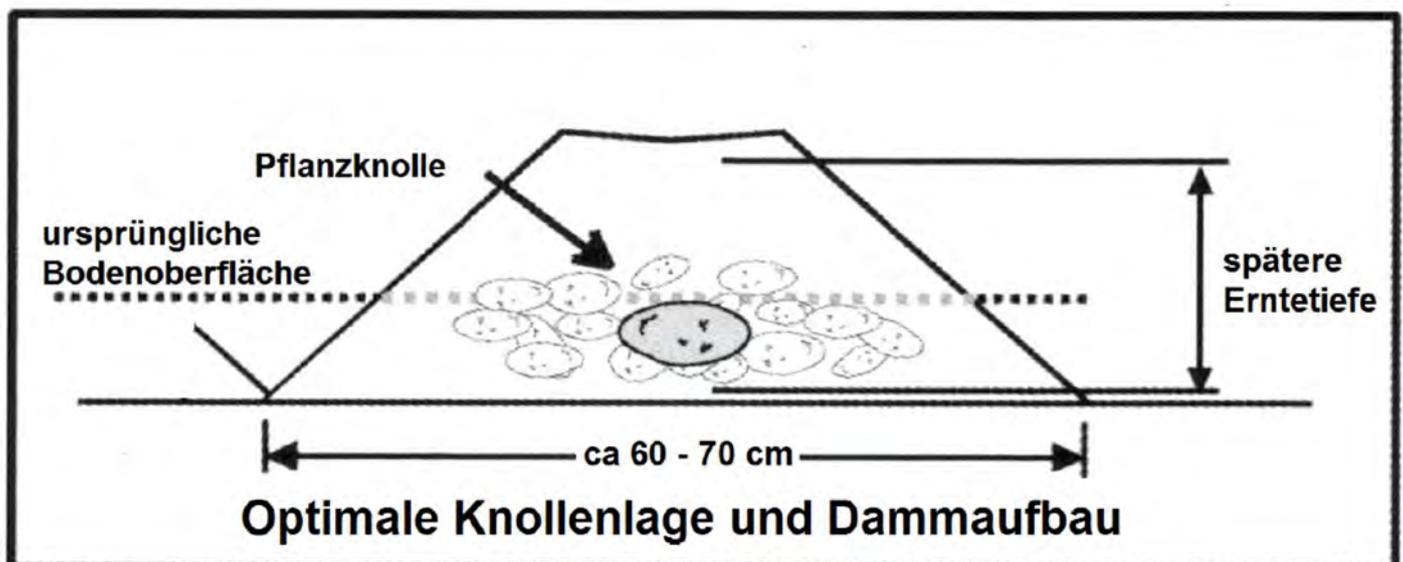
-Pflanzung

Ein Anbau in Dammkultur mit Abständen zwischen den Reihen von 60-70cm und innerhalb der Reihe von ca 25-28cm ist empfehlenswert, denn bei Sonneneinstrahlung erwärmt sich der Boden bedingt durch die größere Oberfläche schneller und fördert damit ein zügiges Wachstum.

Das Knollennest kann sich besser ausbreiten: Bei einem breiten Damm ergrünen die Knollen weniger und die Ernte wird erleichtert.

Es ist darauf zu achten, dass der Boden unter den Pflanzknollen gelockert ist und die Knollen mittig unter dem Damm ca. 3-5cm unter der ursprünglichen Bodenoberfläche abgelegt werden. Der Aufbau des Dammes sollte in mehreren Etappen erfolgen, damit die Pflanzknolle nicht sofort mit zu viel Erde bedeckt wird, sie kann sonst die Kraft u.U. nicht aufbringen, um bis an die Oberfläche zu wachsen.

Ein zwei- bis dreimaliges „Nachhäufeln“ ist auch wegen der Unkrautbeseitigung ratsam.



-Düngung

Die Kartoffel stellt hohe Ansprüche an die Nährstoffversorgung. Sie reagiert auf Über- oder Unterdüngung schnell mit Ertrags- und Qualitätseinbußen.

Das Einarbeiten von gut verrottetem Kompost oder Stalldung sollte im Herbst erfolgen, da ansonsten eine unkontrollierte Nachlieferung der Nährstoffe zu Qualitätsbeeinträchtigungen der Knollen oder auch vorzeitigem Krankheitsbefall führen kann.

Mineralische Düngergaben sollten mit zur Pflanzung verabreicht werden, da der größte Nährstoffbedarf bis zur Blüte besteht.

Empfehlenswert ist ein Stickstoff/Phosphor/Kalium-Volldünger mit Magnesium z.B. Blaukorn (12N/12P/17K/2Mg) mit 60g/qm. Bei gleichzeitigem Einsatz von organischen Düngemitteln muss die Aufwandmenge um die Hälfte reduziert werden.

-Pflegemaßnahmen

Während des Jugendwachstums bis zum Reihenschluss (die Pflanzen der benachbarten Reihen berühren sich) gilt es den Boden locker und unkrautfrei zu halten. Pflanzenschutzmaßnahmen sind ggf. bei starkem Auftreten des Kartoffelkäfers durch Absammeln von Käfern und Larven sowie in niederschlagsreichen Jahren beim Auftreten der Kraut- und Knollenfäule (Phytophthora) erforderlich. Eine vorbeugende chemische Mittelausbringung entsprechend den Warndienstmeldungen des Pflanzenschutzdienstes und Anwendungsvorschriften hat den größten Erfolg zur Risikoabsicherung. Ist die Krautfäule bereits im Bestand sichtbar, hilft bei einer feuchten Witterung nur eine sofortige Krautbeseitigung (Kraut abschneiden) zu verhindern, dass die Sporen auch in die Knollen eindringen, und diese daraufhin verfaulen.

-Ernte

Der Erntezeitpunkt bei Frühkartoffeln ohne längere Lagerung ist nicht an die Abreife des Krautes gebunden, sondern hängt von Knollengröße und Bedarf ab. Sie können schon mal frühzeitig (ca. 30-40 Tage nach dem Auflaufen durch vorsichtiges Entfernen der Erde von den Dammflanken – möglichst ohne die Wurzeln zu zerstören – nachschauen, ob einzelne erntefähige Knollen abzunehmen sind. Diese vorzeitig geernteten Knollen sind natürlich zum sofortigen Verzehr gedacht. Eine vollständige Abreife des Krautes sichert den größten Ertrag, gute Speisequalität und weitgehende Schalenfestigkeit zur besseren Haltbarkeit.

Am besten, wenn das Kraut entfernt ist, die Knollen noch ca. 2 Wochen im Boden belassen, dann ist die Schale komplett ausgebildet, und die Knollen sind am besten lagerfähig.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Anbau, und wünschen bereits heute guten Appetit!

Ihr Pflanzkartoffel-Team der Firma Schneller

Kartoffel-Feinkost-Frischsalate
Schneller



Thomas Schneller e.K.

Kartoffel-Feinkost-Frischsalate

Bahnhofstr. 9

91743 Unterschwaningen

www.kartoffelfeinkost-schneller.de