

Reife	Sorte	Schale	Fleisch	Kochtyp	Nematoden-resistenz	Widerstand vs. Krautfäule	Ertrag	Lagerung	Küche
RG 1 sehr früh	Solist - die Frühheste für Ertragsicherheit			vorwiegend fest	Ro 1,4	gering-mittel	mittel-hoch	mittel-gut vorwiegend Frischverzehr	universell
	Arkula - sehr frühe Dicke mit Stärke			vorwiegend fest	<i>Fruchtfolge einhalten!</i>	gering-mittel	hoch	mittel vorwiegend Frischverzehr	universell
	Paroli - sehr frühe Dicke gelbfleischig			vorwiegend fest	Ro 1,4	mittel	hoch	mittel vorwiegend Frischverzehr	universell
	Salome - sehr frühe Lagerfähige			fest	Ro 1,4	gering-mittel	mittel	gut-sehr gut	Salat, soßenstabile Salz- und Pellkartoffeln, Bratkartoffeln
RG 2 früh	Gala - attraktive Gleichmäßige - zweimalige "Thuninger Kartoffel des Jahres"			vorwiegend fest	Ro 1,4	gering-mittel	mittel-hoch	gut	universell
	Karlana - frühe, frische Mehlig			mehlig	Ro 1,4	mittel	mittel	mittel	Püree, Suppen, Klöße, Puffer, soßenaufnehmende Salzkartoffeln
	Goldmarie - 2018 Verkostungssiegerin auf der "Internationalen Grünen Woche"			fest	Ro 1,4	mittel	mittel-hoch	gut	Salat, soßenstabile Salz- und Pellkartoffeln, Bratkartoffeln
	Wega - tiefgelber Stern am Kartoffelhimmel			vorwiegend fest	Ro 1,4	mittel-hoch	hoch	gut	universell
RG 3 mittel- früh	Adretta - geschichtsreiche Mehlig für Genießer = urtypisch kartoffelig			mehlig	<i>Fruchtfolge einhalten!</i>	gering-mittel	mittel	gut	Püree, Suppen, Klöße, Puffer, soßenaufnehmende Salzkartoffeln
	Wendy - Langschlättern, lagern ohne Keimstop			vorwiegend fest	Ro 1,4	mittel	mittel-hoch	sehr gut <i>niedrigste Keimruhe</i>	universell
	Birgit - roséschalig, mit tiefgelbem Herzen, Premium-Speise			vorwiegend fest	Ro 1,4	mittel-hoch	hoch	gut	universell
	Baltic Rose - dicke rote, Ertragsstarke			vorwiegend fest	Ro 1	mittel-hoch	hoch	gut	universell
	Nixe - Übergangstyp: mehlig-köstlich ohne Bläue			mehlig	Ro 1,4	mittel	hoch	gut	Püree, Suppen, Klöße, Puffer, soßenaufnehmende Salzkartoffeln
	Talent - feinste, cremige Premium-Mehligkeit			mehlig	Ro 1,4	mittel-hoch	mittel	gut-sehr gut	Püree, Suppen, Klöße, Puffer, soßenaufnehmende Salzkartoffeln



NORIKA
 Nordring - Kartoffelzucht- und Vermehrungs - GmbH Groß Lüsewitz
 Parkweg 4, D- 18190 Sanitz
 Telefon: + 49 (0) 3 82 09 47 600
 Telefax: + 49 (0) 3 82 09 47 666
 www.NORIKA.de
 info@NORIKA.de



Empfehlungen zum Anbau von Speisekartoffeln für Kleingärtner



Birgit

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 einhalten, 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:	v. a. Frischverzehr (Lagern bis Frühj.)	Frischverzehr, (Lagern bis Frühj.)	(Frischverzehr), (Lagern bis Frühj.)	(Frischverzehr), (Lagern bis Frühj.)

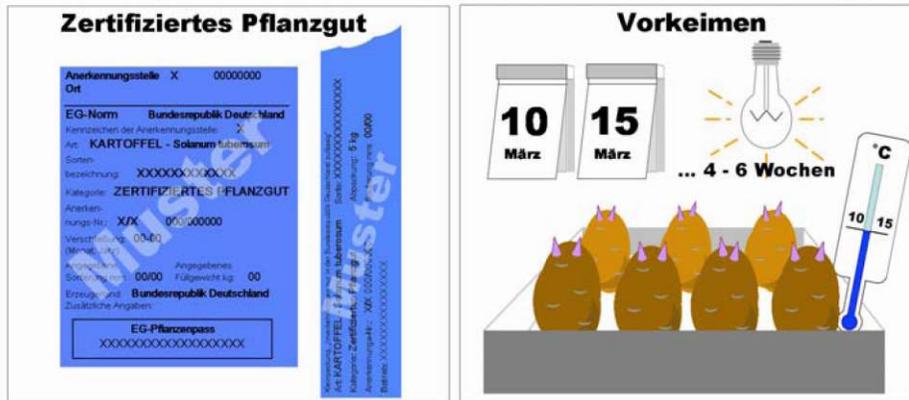
- Auswahl des Kochtyps nach gebräuchlichster Verwendung in der Küche:

Kochtyp:	festkochend	vorwiegend festkochend	mehligkochend
Küchennutzung	Salate, Bratkartoffeln, soßenstabile Salzkartoffeln	universell: Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Puffer, (Püree), (Salate)	Püree, Klöße, Puffer, Suppen, soßenaufnehmende 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 Auszeichnungsband 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 nach Möglichkeit vorgekeimt oder in Keimstimmung gebracht werden; die Sorte **Wendy** in jedem Fall vorkeimen
- 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 über Keimstimmung: Bei max. 20° C und Licht über 1-2 Wochen werden kurze, stabile Keimpunkte von ca. 2 mm erreicht; grüne Pflanzkartoffeln sind hierbei kein Mangel
- ACHTUNG: vor dem Pflanzen ist die Knollentemperatur an die des Bodens anzupassen

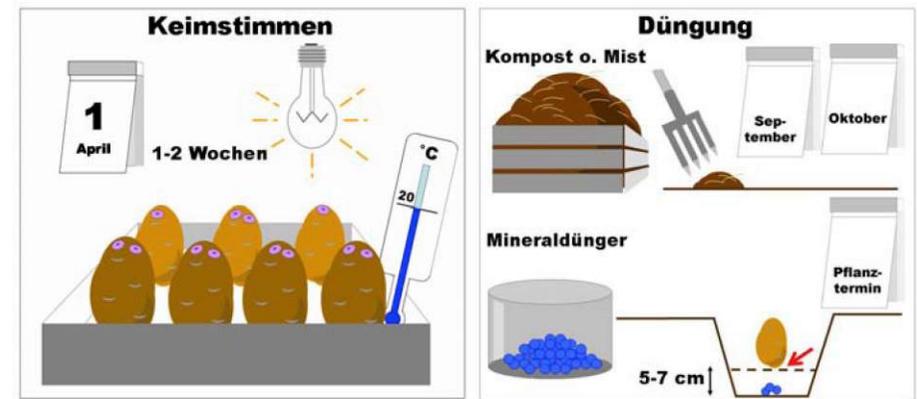
Wie werden Kartoffeln gedüngt?

- organische Dünger (Grümdünger aus Zwischenfrüchten, Kompost oder gut verrotteter Stallmist) im Herbst sorgfältig in den Boden einarbeiten
- die Bodennährstoffgehalte bei der Düngung im Frühjahr berücksichtigen
- bei Bedarf mineralischen Volldünger, z.B. Blaukorn* (12N/12P/17K/2Mg) mit 60 g/m² unmittelbar vor dem Pflanzen als Unterfußdüngung (ca. 5-7cm unter der Knolle in der Pflanzreihe) verabreichen

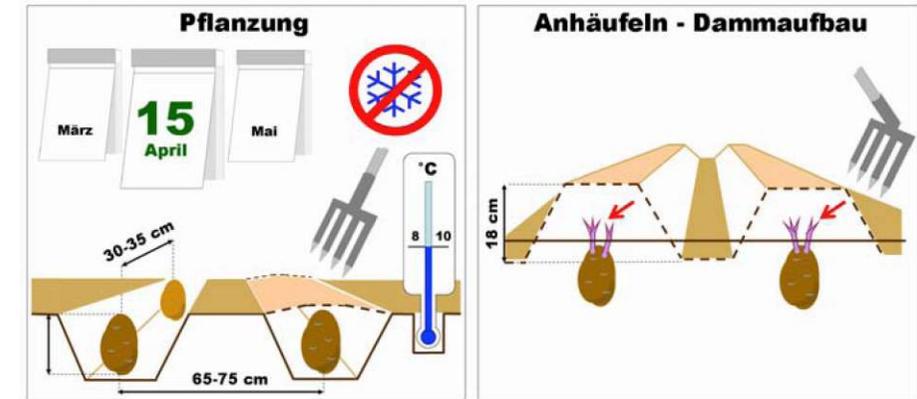
Wie und wann werden die Kartoffeln gepflanzt?

- in trockene, lockere Böden von März-Mai bei stabil frostfreiem Wetter und einer Bodentemperatur von mind. 8-10 °C.

* Herstellerhinweise und Sicherheitsdatenblatt beachten



- 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
- Dämme in Windrichtung anlegen für schnelle Abtrocknung gegen Pilzkrankheiten



Wie werden die Pflanzen gepflegt und bewässert?

- Dämme durch Hacken locker und unkrautfrei halten
- bei Bedarf nachhäufeln insb. gegen das Ergrünen der Knollen
- krankes bzw. abgestorbenes Kraut sofort entfernen, damit keine Pilzsporen an die Knollen gespült werden und diese infizieren (Kraut nicht auf den Komposthaufen)
- bei Bedarf insb. ab Blühbeginn Einzelgaben bis 25-30 l/m² Wasser nach Möglichkeit nicht auf das Blatt sondern in die Reihe geben

Wann und wie werden die Kartoffeln geerntet?

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

Wie werden Kartoffeln gelagert?

- für die Einlagerung nur gesunde und gut abgetrocknete Knollen verwenden
- Lagerung in frostsicheren und dunklen Räumen, optimal bei 6-7°C, ausreichender Belüftung und rel. Luftfeuchtigkeit von 90-95 %
- Lagerkartoffeln wenig bewegen und nicht in geschlossenen Behältnissen aufbewahren, optimal sind Latteboxen aus Holz