

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

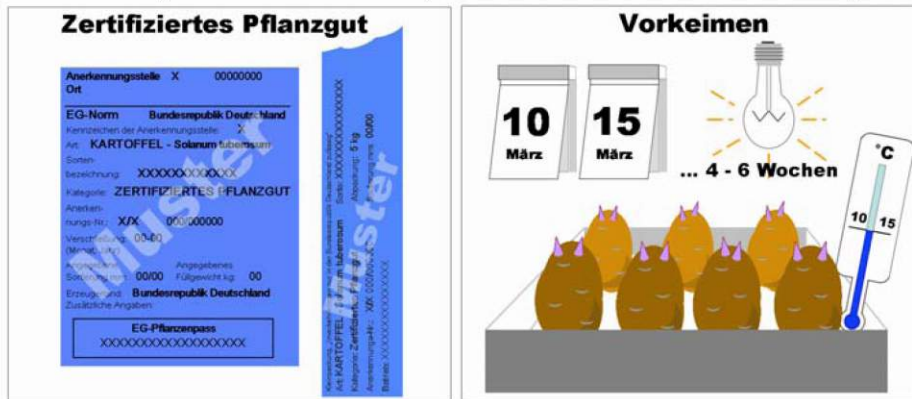
- Auswahl des Kochtyps nach gebräuchlichster Verwendung in der Küche:

| 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

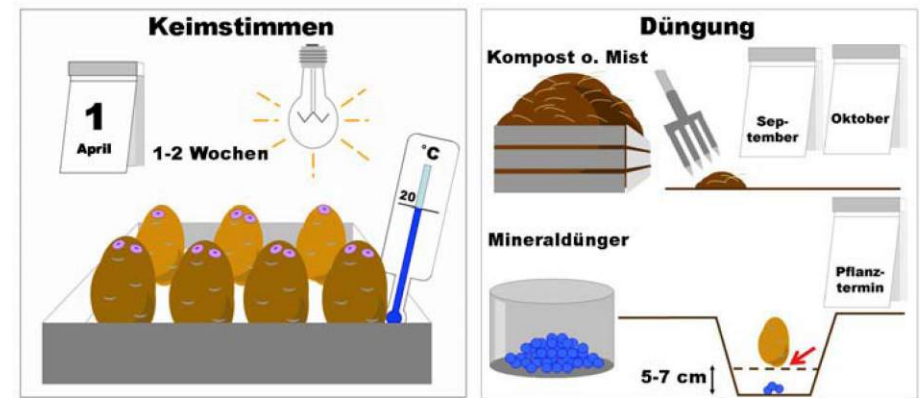
## Wie werden Kartoffeln gedüngt?

- 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/m<sup>2</sup> unmittelbar vor dem Pflanzen als Unterfußdüngung (ca. 5-7cm unter der Knolle in der Pflanzreihe) verabreichen

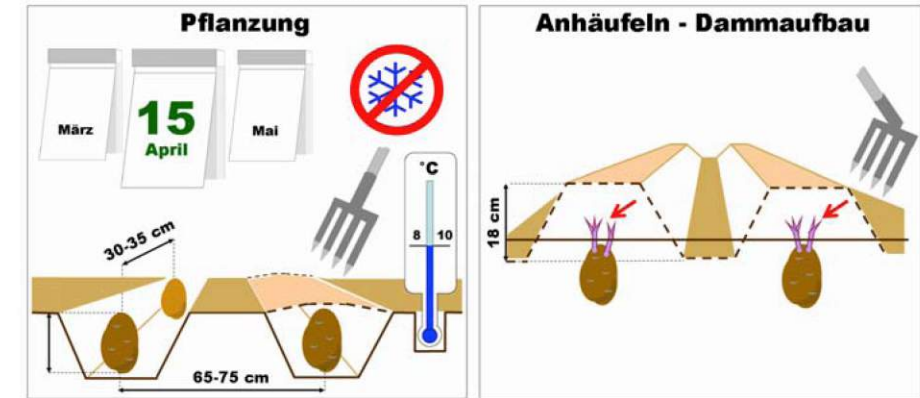
## Wie und wann werden die Kartoffeln gepflanzt?

- 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/m<sup>2</sup> 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