

Anbau, Pflege, Ernte

Kartoffeln gedeihen auf fast jedem Boden, nur Staunässe mögen sie nicht.

Im zeitigen Frühjahr werden die Knollen aus dem Lager zum Ankeimen ans Licht gestellt. Die Raumtemperatur sollte 10 - 15 Grad Celsius betragen.

Pflanzzeit ist je nach Klima von Mitte April bis Ende Mai. Mit Anzuchtfolien kann eine Verfrühung der Ernte erreicht werden.

Die Knollen werden bei leichten Böden ca. 15 cm, bei schweren Böden etwa 10 cm tief gesetzt, in der Reihe im Abstand von 35 - 40 cm, bei Reihenabständen von 65 - 75 cm.

Kartoffeln zählen zu den Starkzehrern und sind für eine Gabe reifen Kompost dankbar, dieser sollte schon im vorhergehenden Herbst eingebracht werden. Frischen Mist verträgt die Pflanze nicht.

Wenn die Triebe ca. 30 cm hoch sind, sollte für einen besseren Ertrag angehäufelt werden, dies ist besonders wichtig auf schweren, feuchten Böden. Dabei wird gleichzeitig das Unkraut entfernt.

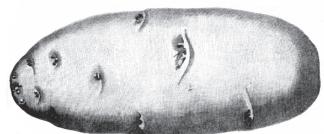
Im Sommer auf Kartoffelkäfer und deren Larven achten, evt. absammeln. Bei feuchtem Wetter kann Krautfäule auftreten, die gefürchtetste Pilzkrankheit an der Kartoffel.

Erster Befall an Wipfeltrieben kann ausgeschnitten werden, am besten vorbeugend mit stärkenden Pflanzenbrühen arbeiten und auf gut durchlüfteten Bestand achten,

damit die Blätter nach Regen schnell abtrocknen.

Je nach Sorte beginnt die Kartoffelernte ab Juli bis in den Herbst hinein.

Frühkartoffeln können geerntet werden, sobald die Knollen eine akzeptable Größe erreicht haben. Lagerkartoffeln müssen voll ausgereift sein: Die Schale darf sich nicht mehr mit dem Finger abreiben lassen. Die geernteten Knollen sollen ausgelegt an einem schattigen Ort mehrere Tage abtrocknen und werden dann nach Größe sortiert in einem kühlen, dunklen Keller oder einer Erdmiete bei Temperaturen von 3 - 6 Grad eingelagert.



(aus: M.M. Vilmorin-Andrieux: The Vegetable Garden. English Edition. Berkeley, California, Ten Speed Press, ohne Jahr)



Abb.: Gelbe Zapfenkartoffel (aus: Carl Wilhelm Ernst Putsche: Versuch eine Monographie der Kartoffel. Putsche. Wien. 1891)

Die Vielfalt erhalten

Die Vielfalt der Kartoffelsorten bei den Sammlern ist groß: es gibt Sorten mit gelber, roter oder blauer Schale und farbigem Fleisch. Mehlig Sorten eignen sich für Pürees und Klöße, festkochende für Salat und Salzkartoffeln.

Sorten aus dem Liebhaberbau erzielen meist keine Spitzenerträge, doch macht es Freude, die Sorten, deren Namen man noch kennt, wiederzubeleben und zu essen. Es ist manche regionale, alte Landsorte darunter, die ohne die Sortenpfleger ganz aussterben würde.

Die Erhaltung erfolgt durch das Aufheben einiger mittelgroßer Knollen als Pflanzgut für das folgende Jahr. Mit dem Schneiden oder Äugeln der Knollen kann man aus wenigen Knollen mehr Pflanzen gewinnen. Beim Pflanzen eigener Saatkartoffeln müssen stets große Pflanzabstände gewählt werden, damit sich eventuelle Krankheiten nicht auf den gesamten Bestand ausweiten. Die Stauden sollten auf kümmerliche Krautentwicklung, Blattrollen etc.

untersucht werden, die auf massiven Virusbefall (die sogenannten Abbauerscheinungen) hindeuten. Solche Pflanzen sind sofort zu entfernen, damit gesunde Pflanzen nicht durch Blattlausflug angesteckt werden. Von den Stängeln gesunder Pflanzen lassen sich auch Kopfstecklinge schneiden, die im Topf unter Folienabdeckung schnell bewurzeln.

Bei der Aussaat der Samen aus den Kartoffelbeeren erhält man Sämlinge, die allerdings nicht mehr die Ausgangssorte darstellen, aber interessante Aufspaltungen in Farbe und Formen ergeben. So kann man seine eigene "Hausorte" entwickeln.



(aus: M.M. Vilmorin-Andrieux: The Vegetable Garden, 1885. Nachdruck: English Edition. Ten Speed Press, Berkeley, 1981)

Aktiv werden im VEN

Unterstützen Sie uns, in dem Sie in ihrem Garten samenfeste Sorten erhalten und bei uns Mitglied werden. Samenfeste Sorten und Pflanzen erhalten Sie über unsere Saatgutliste.

Kontakt

Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V.
Walburger Str. 2, 37213 Witzenhausen
geschaeftsstelle@nutzpflanzenvielfalt.de
06558/ 58 299 32 (Anita Legde-Pähler)
montags 17-19 Uhr, mittwochs 10-12 Uhr
www.nutzpflanzenvielfalt.de

Gemüse des Jahres 2003

KARTOFFEL

(*Solanum tuberosum* L.)

Hist. Kartoffelabbildung (aus: John Parkinson: Paradisi in Sole Paradisus Terrestris. Methuen & co, London. 1629)



- von Südamerika nach Europa -
- von der Zierpflanze zum Massenbau -
- von der "Sättigungsbeilage" zur kulinarischen Delikatesse -

Schutzgebühr
0,10€



VEN

Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V.

Beschreibung und Abstammung

Die Kartoffel gehört zu den weltweit wichtigsten Nahrungspflanzen. Sie verdankt ihre Stellung ihrem hohen Nährwert, ihrer vielseitigen Verwendbarkeit (als Speisekartoffel, Fertigprodukt und Viehfutter sowie Stärke und Alkohol für die Industrie) und ihrer Anpassungsfähigkeit an verschiedene Klimate und Bodenbedingungen.

Die Kartoffel gehört wie Tomate, Aubergine und Paprika zur Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae). Auf zahlreichen Sammelexpeditionen sind über 200 Wildarten gefunden worden. Ihr Verbreitungsgebiet reicht vom Südwesten der USA (Neu Mexiko, Texas, Utah und Colorado) bis nach Mittel- und Südamerika mit den Staaten Guatemala, Honduras, Costa Rica, Panama, Argentinien, Chile und Peru. Die Wildarten stellen eine wichtige Quelle von Erbmaterial dar, um z. B. Krankheitsresistenzen in die Kulturkartoffel einzukreuzen. Jedoch sind viele der Wildarten an ihrem Naturstandort stark gefährdet oder bereits verschollen. Zudem drohen moderne Hochzuchtarten die angestammten Landsorten zu verdrängen.

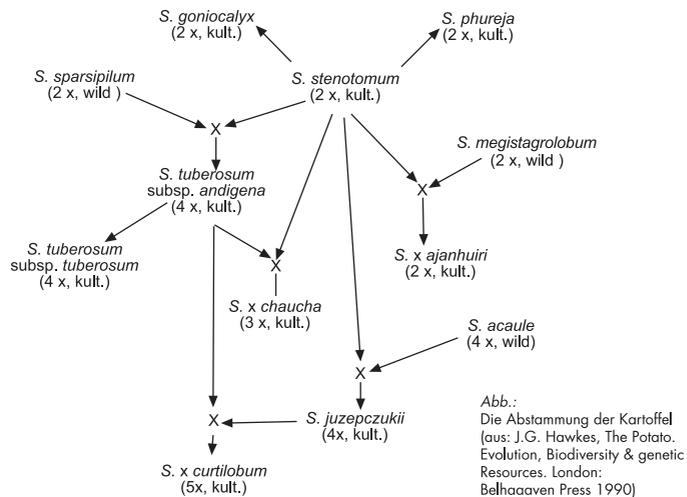


Abb.: Die Abstammung der Kartoffel (aus: J.G. Hawkes, The Potato. Evolution, Biodiversity & genetic Resources. London: Belhaaaven Press 1990)

Acht verschiedene Kartoffelarten werden kultiviert. Es gibt Arten mit normalem, diploiden Chromosomensatz wie auch tetraploide Arten mit vierfachem Chromosomensatz. Unsere Kulturkartoffel ist tetraploid mit 48 Chromosomen. Angebaut wurde sie schon in prähistorischer Zeit von den Indios der Hochanden. Dort ist sie noch heute das wichtigste Grundnahrungsmittel und in einer großen Vielfalt in Kultur.

Botanik

Kartoffeln sind Sprossknollen, die sich an unterirdischen Ausläufern, den Stolonen, bilden. Die Stolonen waren bei den Wildformen oft meterlang, bei den Kultursorten sind sie wesentlich kürzer.

Die Sprossknospen, Augen genannt, sind bei den heutigen Sorten nur klein und flach, bei den alten Sorten tiefer und wulstartig ausgeprägt. Sie keimen im Frühjahr und bilden neue Sprosse. In die Erde gelegt entwickelt sich daraus eine neue Staude. Die Blätter vertragen keinen Frost.

Die Kartoffelblüte hat einen verwachsenen, fünfzipfligen Blütenkelch mit dottergelben Staubbeuteln. Die Blütenfarbe kann weiß, rosa oder blau bis lila sein. Je nach Sorte entstehen mehr oder weniger zahlreiche Früchte in Form grüner Beeren mit vielen kleinen Samen. Ebenso sortenabhängig ist die Bildung der Tochterknollen vom Früh- bis zum Spätsommer.

Die Kartoffeln werden daher in frühe, mittelfrühe und späte Sorten eingeteilt.

Sobald das Laub gelb wird, kann man bei frühen Sorten mit der Ernte der Knollen beginnen. Bei späten Sorten wartet man, bis das Laub völlig abgestorben ist. Hauptbestandteil der Kartoffelknolle ist Wasser und Stärke. Daneben enthält sie auch wertvolles Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente; Fett ist so gut wie gar nicht enthalten.

In allen grünen Pflanzenteilen wie Kraut, Stängel, Beeren und auch ergrüneten Knollen enthält die Kartoffel das giftige Solanin, sie dürfen nicht gegessen werden! Die moderne Züchtung zielt vor allem auf die Erhöhung des Stärkegehalts für die industrielle Verwertung. Dieses Zuchtziel wird auch mit gentechnischen Methoden verfolgt.

Abb.: Kartoffelernte mit Fußpflug und Hacke (aus: Guaman de Ayala, Felipe (ca.1600)



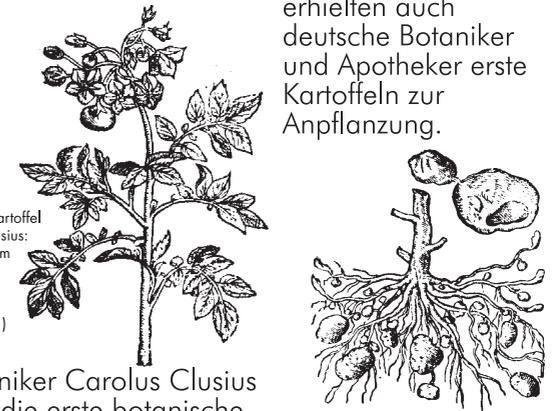
Herkunft und Geschichte der Kartoffel

Die ersten Einfuhren von Kartoffeln aus Südamerika nach Europa kamen um 1570 nach Spanien und England. Es waren dies bereits Kulturformen, die aus verschiedenen Regionen der Neuen Welt die königlichen Höfe Europas erreichten.

Die Hofapotheker und -botaniker, denen sie zur Pflege anvertraut wurden, verfassten auch die ersten Beschreibungen. Die Kartoffel war damals eine "Lustgartenpflanze", wertvoll und selten.

Aus Spanien gelangten erste Lieferungen bereits Ende des 16. Jahrhunderts nach Italien. In den Folgejahren erhielten auch deutsche Botaniker und Apotheker erste Kartoffeln zur Anpflanzung.

Abb.: Zeichnung der Kartoffel (aus: Carolus Clusius: Rariorum Plantarum Historia. Antwerpen. Officina Plantiniana.1601)



Der Botaniker Carolus Clusius verfasste die erste botanische Beschreibung der Kartoffel und zeichnete ein Bild von Pflanze und Knollen.

Nach Frankreich und Skandinavien gelangte die Kartoffel erst im 17. Jahrhundert, parallel dazu über England nach Irland, wo sich der feldmässige Anbau am schnellsten durchsetzte.

Im 18. Jahrhundert begannen hierzulande die ersten Züchtungsversuche. Durch Auslese erfolgte die Anpassung an den Langtag, die Knollen wuchsen nicht mehr an meterlangen Ausläufern und der kratzige Geschmack der andinen Herkunft wurde weggezüchtet.

Als landwirtschaftliche Kultur setzte sich die Kartoffel zum Ende des 18. Jahrhunderts durch.

Die Menschen standen der neuen Frucht zuerst skeptisch gegenüber. Erst Kriege, Teuerung und Hungersnöte sowie der "Kartoffelbefehl" Friedrich des Großen brachten die Akzeptanz der Kartoffel als Feldfrucht. Auch ackerbauliche Hemmnisse wie Dreifelderwirtschaft, fehlende Ackergeräte und Unkenntnis der Anbauverfahren mussten überwunden werden.

Doch zu Beginn des 19. Jahrhunderts war die Kartoffel in ganz Europa zum Grundnahrungsmittel geworden.