

Kartoffelsorten züchten im Hausgarten

Ludwig Watschong

In der Heimat der Knolle, den Anden Südamerikas finden wir noch heute eine riesige Vielfalt an Kartoffeln. In Europa fing man erst Ende des neunzehnten Jahrhunderts verstärkt an, Sorten zu züchten. Ausschlaggebend dafür war eine verheerende Hungersnot, vor allem in Irland, ausgelöst durch die Kartoffelfäule, die die wenigen Sorten auf den riesigen Feldern vernichtete. Bis Mitte des zwanzigsten Jahrhunderts entstand dann in Europa eine große Vielfalt verschiedener Formen und Farben. Die heute in Deutschland zugelassenen 150 Sorten hören sich erstmal viel an, aber das relativiert sich durch ihre große Ähnlichkeit. Seit 50 Jahren ist nämlich jeder Züchter bemüht, der Industrie den nötigen Rohstoff für Pommes, Chips und Kartoffelpulver zu liefern. Diese Entwicklung sollte Anreiz für jeden Gärtner sein, eigene Sorten zu züchten. Bei keiner anderen Kulturpflanze geht das so schnell wie bei der Kartoffel. Zuerst ist es wichtig, Sorten zu finden, die nicht nur Blüten ausbilden, sondern auch Früchte. Von den zugelassenen Sorten sind das z.B. 'Linda' (fest, mittelfrüh und sehr gut schmeckend) sowie 'Rita' (sehr früh, mittelfest). Da die Kartoffel heterozygot ist, d.h. die Nachkommen sind immer unterschiedlich in ihren Eigenschaften, können wir aus einer Sorte viele verschiedene Sorten ziehen.

Lassen Sie die Früchte an der Pflanze möglichst lange ausreifen, aber achten Sie darauf, dass keine Krautfäule entsteht. Die geernteten Früchte können im Warmen noch 2 Wochen nachreifen. Die dunkelgrüne Farbe der Fruchthaut wechselt dann zu einem hellen Grün, selten zu einem Gelb oder bei blauen Kartoffeln zu einem bläulichen Schimmer. Dann werden die (sehr kleinen) Samen herausgekratzt und wie bei den Tomaten mit etwas Wasser über mehrere Tage vergoren. Danach wäscht man sie in einem feinen Haushaltssieb, trocknet sie mit einem Geschirrtuch und verteilt sie dünn auf einer Untertasse.

Nach 2 weiteren Wochen im warmen Raum kann man sie abtüten und in einem Schraubglas kühl aufbewahren.

Um eine anständige Knollenernte schon im ersten Jahr zu erhalten, sät man schon Ende Februar in 1 oder 2 12er-Töpfen nicht zu dicht und stellt sie warm. Nach der Keimung kommen sie ans Fensterbrett und bei Erscheinen

des 2. echten Blattes werden sie in kleine Töpfchen pikiert. Bis zum Auspflanzen ins Freie (nach dem letzten Frost) muss nun noch mindestens 1 mal umgetopft werden. Im Laufe des Jahres ist es gut, die Pflanzen zu beobachten und bestimmte Eigenschaften zu vermerken (bonitieren). Z.B.:

1. dichter Blattwuchs: Beikraut-Unterdrückung
2. schnelles Absterben der Blätter (Frühsorten) gut als Vorfrucht
3. Resistenz gegen Krautfäule
4. wenig Schneckenfraß
5. Knollen wachsen aus der Erde und vergrünen
6. langes Wachstum (Spätsorten).

Die Pflanzen mit den gewünschten Eigenschaften sollten mit bunten Bändchen oder Schildern markiert werden, um sie beim Ernten wiederzufinden. Bei der Ernte achten Sie dann wieder auf die verschiedensten Eigenschaften wie:

1. Liegt der Knollenertrag einer Pflanze dicht beisammen oder macht sie lange Ausläufer (Stolone)
2. Gesamtertrag?
3. Gibt es mehr kleine oder grosse Knollen?
4. Mit tiefen Augen?
5. Rund, oval oder lang?
6. Schalenfarbe
7. Fleischfarbe

Auch die Lagerfähigkeit ist ein wichtiges Kriterium für Selbstversorger. Es gibt Sorten, die bis Mai fest sind und kaum Keime bilden. Den Geschmack zu ermitteln ist natürlich sehr wichtig. Dafür kann man die Knollen mit ein oder 2 Zahnstochern markieren und so 9 Sorten in 3 Töpfen gleichzeitig kochen. Die Besten von jeder Partie werden dann am Schluss noch mal endgetestet. Beim Geschmack sollte man auf folgendes achten:

1. Schale - zäh oder mürbe
2. Konsistenz - körnig, zartschmelzend, wässrig, mehlig oder fest
3. Und natürlich das Aroma

Danach entscheiden Sie sich für Sorten die Ihnen am besten gefallen und haben ab dem Augenblick Ihre Haussorten.

Ludwig Watschong

Arenborn

Ahornweg 6

34399 Oberweser

e-mail: Ludwig.Watschong@gmx.de

