



Herbstzeit ist Kartoffelzeit -So gelingt der Anbau im Garten

Bei vielen Gartenfreunden ist die Kartoffelernte bereits abgeschlossen und wir können auf ein neues Gartenjahr mit seinen Kartoffeln blicken. Kartoffeln zählen zu den am häufigsten angebauten Gemüsepflanzen in unseren Gärten. 2022 wurde die Kartoffel zur Giftpflanze gekürt.

Herkunft und Botanik

Die Kartoffel (*Solanum tuberosum*) stammt ursprünglich aus den Anden Südamerikas und wurde im 16. Jahrhundert nach Spanien und im 18. Jahrhundert durch Friedrich den Großen in Deutschland eingeführt. Nach der Wortherkunft stammt der Name Kartoffel vom italienischen „Tartufoli“, was Trüffel bedeutet, dies ist wiederum vom lateinischen Namen terrae tuber („Erdknolle“) abgeleitet.

Die Kartoffel gehört botanisch zu den Nachtschattengewächsen. Die Beerenfrüchte und Knollen sind im rohen Zustand mehr oder weniger giftig, denn sie enthalten Solanin und Chaconin. Die eigentliche Kartoffel ist ein verdickter Sproßabschnitt. Die Pflanze ist einjährig und krautig und wird 40–70 cm hoch.

Standortanforderungen

Boden: Leicht saure, nährstoffreiche, lehmhaltige Böden, Staunässe verträgt die Kartoffel nicht. Die Kartoffel verlangt eine Anbaupause von vier Jahren aufgrund der Nematodengefährdung und anderen Problemen. Ein Fruchtwechsel ist hier notwendig!

Standort: sonnige Lage

Pflanzung: Pflanzzeit der Kartoffel ist je nach Bodentemperatur von März bis April. Ein Kilo Pflanzkartoffeln reicht je nach Sorte und Gewicht der Saatkartoffeln für 3,5–5 m². Auch ein Vorkeimen/ Vorbewurzeln der Kartoffeln ist möglich. Bitte beachten Sie, dass der Austrieb spätfrostgefährdet ist. Hier könnte eine Abdeckung mit Vlies sehr hilfreich sein. Die Kartoffeln werden in ca. 10–15 cm tiefe, je nach Knollendurchmesser, Rillen im Abstand von 25–30 cm ausgelegt. Die Reihen zueinander haben einen Abstand von 50–70 cm. Die Augen bzw. Triebe sollten bei der Pflanzung immer nach oben zeigen. Anschließend die Rillen wieder mit Erde verfüllen und den Boden glattziehen.

Frühe Sorten	Mittelfrühe Sorten	Späte Sorten
„Saskia“ VFK	„Grata“	„Datura“ M
„Christa“ VMK	„Hansa“ FK	„Cosima“ VFK
„Ostara“ VFK	„Irmgard“ M	„Aula“ M
„Rita“ FK	„Nicola“ FK	„Agria“ VMK
„Ilona“ M	„Sieglinde“ FK	„Desiree“ VMK
„Erstling“ FK	„Selma“ FK	„Quarta“ VFK
„Berolina“ FK	„Lina“ FK	„Solara“ VFK
„Berber“ VFK	„Granola“ VFK	„Secura“ VFK
„Leyla“ VFK	„Afra“ M	
„La Ratte“ FK		

VFK = vorwiegend festkochend, FK = festkochend, M = mehlig, VMK = vorwiegend mehlig kochend

Tabelle: Gängige Kartoffelsorten nach ihrer Reifezeit und Kocheigenschaften

Weitere Pflege

Sobald das erste Grün der Kartoffeln sichtbar wird, sollte der Boden gehackt und angehäufelt werden. So wird verhindert, dass die Knollen grün werden. Das Hacken wird mehrmals während der Kultur wiederholt. Ein Mulchen der Reihen ist ebenfalls zu empfehlen.

Ernte: Geerntet werden kann die Kartoffel, wenn das Kraut abgestorben und trocken ist. Nur bei den Frühkartoffeln kann bei Bedarf auch schon geerntet werden, wenn das Kraut noch grün ist. Auch eine Kontrolle vor Ort ist zu empfehlen. Bei kultivierten Kartoffeln können je Pflanze im Durchschnitt 12–15 Kartoffelknollen geerntet werden. Die Ernte der Kartoffel ist gut mit einer Hacke möglich. Ein Abtrocknen der Knollen in offenen Kisten ist zu empfehlen.

Lagerung: Kartoffeln sind gut lagerfähig, dies muss aber trocken, dunkel, luftig und kühl erfolgen. Die beste Lagertemperatur für Kartoffeln liegt bei 4–6 °C. Wärme würde die Keimbildung begünstigen. Zu hohe Feuchtigkeit bei der Lagerung führt zu Fäulnis. Eine über den Winter eingelagerte Kartoffel weist eine andere Zusammensetzung auf als eine frische Herbstkartoffel, denn bei der Lagerung schwindet der Gehalt an Kohlenhydraten und Eiweiß in der Kartoffel. Keine Lagerung zusammen mit Äpfeln. Diese strömen ein Reifegas aus, dass die Kartoffeln zum Keimen bringen. Wichtig ist auch das die Kartoffeln dunkel gelagert werden sollten. Die Dunkelheit verhindert, dass die Knollenkeimen und Solanin einlagern. Dieser Stoff verursacht einen bitteren Geschmack und kann bei einer höheren Dosis gesundheitsschädlich sein.

Sorten: In Deutschland stehen uns derzeit ca. 200 Kartoffelsorten zu Verfügung, die nach Reifezeit und Kochtyp unterschieden werden (s. Tabelle oben). Weltweit gibt es ca. 5500 verschiedene Kartoffelsorten. Kartoffeln gelten als leicht verdaulich. Sie enthalten viele Mineralien (Magnesium, Kalium, Kalzium), 2 % Eiweiß, Vitamin C, B1 und B2, 75 % Wasser, 2 % Ballaststoff e, 15 % Kohlenhydrate (Stärke). 100 g Kartoffeln haben 70 Kalorien.

Einteilung	Zeitraum	Ernte
Frühe Sorten	90 bis 120 Tage	ab Juli (erntereif zur Vollblüte)
Mittlere Sorten	120 bis 150 Tage	ab September
Späte Sorten	150 bis 180 Tage	ab Mitte September (erntereif zur Laubfärbung)

Tabelle: Einteilung von Kartoffelsorten nach Reifezeit

Vermehrung: Vegetativ ist die Vermehrung über Knollen (Mutterknolle, Pflanzkartoffeln), Teilen der Sproßknolle „äugeln“ oder Kopfstecklinge möglich. Auch eine generative Vermehrung über die in den Beeren enthaltenen Samen ist möglich, jedoch nicht sortenrein.

Fruchtfarbe	Sorte
Rot	„Rote Emmalie“ VFK „Romanze“ FK „Heiderot“ VK „Highland Burgundy Red“ M
Blau	„Blauer Schwede“ M „Blaue St. Galler“ VFK „Vitelotte noire“ FK „Blaue Annelise“ FK „Salad Blue“ FK „Violetta“ FK
Rosa	„Rosa Tannenzapfen“ FK

VFK = vorwiegend festkochend, FK = festkochend M = mehlig, VMK = vorwiegend mehlig kochend

Tabelle: Übersicht von Kartoffelsorten nach Ihrer Fruchtfarbe

Pflanzenschutz

Kraut- und Braunfäule

Pilzkrankheit, Blätter verfärben sich graugrün bis dunkelbraun. Gegenmaßnahme: für trockene Pflanzen sorgen.

Kraut- und Knollenfäule

Pilzkrankheit, gleicher Krankheitserreger wie die Kraut- und Braunfäule. Blätter zeigen gelbliche Flecken meist am Blattrand, die sich stark vergrößern und dann braun bis schwarz werden, auf den Knollen sind graue Flecken zu sehen, das Fleischgewebe ist rotbraun verfärbt.

Gegenmaßnahme: befallene Teile entfernen, aber nicht auf den Kompost geben und für Trockenheit sorgen. Widerstandsfähige Sorten gegenüber der Braunfäule kommen aus Ungarn und heißen 'Sarpö Mira' sowie die neue Sorte 'Cosma'.

Nematoden

Fadenwürmer verursachen hohe Ernteausfälle.

Gegenmaßnahme: Fruchtwechsel, resistente Sorten anbauen, Anbaupausen von vier Jahren einhalten.

Kartoffelkäfer

Käfer und Larve verursachen Rand- und Lochfraß, später dann Skelettierfraß. 400 bis 800 Eier legt ein Weibchen im Jahr!

Gegenmaßnahme: Abdecken der Beete mit Kulturschutznetzen oder Vlies, Absammeln von Käfern und Larven, biologische Maßnahmen durchführen.

Kartoffelblattlaus

Saugschäden, Übertragung von Viren. Eisenfleckigkeit: braune Flecken im Fleisch, werden von Viren (Tabak-Rattle-Virus) verursacht.

Gegenmaßnahme: Verwendung von unempfindlichen Sorten.

Kartoffelschorf

Ist ein Strahlenpilz.

Gegenmaßnahme: Wechseln der Anbauflächen hilfreich, Frucht ist aber genießbar.

Kartoffelkäferkrebs

Pilzkrankheit. Der Erreger dringt über die Augen in die Frucht ein, und dort werden Geschwülste hervorgerufen.

Eisenfleckigkeit

Es sind braune Flecken im Fleisch sichtbar und werden von Viren (Tabak-Rattle-Virus) verursacht.

Gegenmaßnahme: Verwendung von unempfindlichen Sorten

Wissenswertes

Gesundheit

Knollen sind leicht verdaulich, enthalten viele Mineralien (Magnesium, Kalium, Kalzium,...), 2% Eiweiß, Vitamin C, B1 und B2, 75% Wasser, 2% Ballaststoffe, 15% Kohlenhydrate (Stärke). 100 Gramm Kartoffeln haben 70 Kalorien.

Sven Wachtmann, Vorstandsmitglied für Fachberatung
11/2019; 08/2022