

Wichtige Anbautipps

Bodenansprüche:

Lehmige, humose Sandböden bis sandige Lehmböden, steinfrei, pH=5.5-6.5, keine Kalkung vor dem Kartoffelanbau.

Fruchtfolge:

Alle 4-5 Jahre, günstige Vorfrüchte sind Stoppelfrüchte und Getreide.

Grund- und Ertragsdüngung:

Ertragserwartung 350 dt/ha (Stufe C im Boden)	N	P ₂ O ₅	K ₂ O
Mittelfrühe Speisekartoffel	100-140-170*	102	245

* : maximale N-Dosis laut Entzugswerten PDR 2014-2020

Pflanzgutproduktion sowie Früh- und Speisekartoffel mit hohem Qualitätsanspruch:

Verhaltene N-Gaben bis max 100kg N/ha.

Organische Düngung: Stallmist, Herbstgabe.

Kaliumversorgung:

Einfluss auf Ertrag, Lagerung, Verfärbungen der Knollen, Beschädigungsempfindlichkeit, Kochtyp (TS-Gehalt), nur chloridfreie resp. chloridarme Dünger verwenden.

Pflanzung:

Mitte April bis Mitte Mai (ab 8°C Bodentemperatur).

Pflanzgutvorbereitung

Verwendung ausschliesslich von anerkanntem zertifiziertem Pflanzgut (blaue Etikette) gemäss luxemburgi-

scher Reglementierung bei keimträgen Sorten, Pflanzguterzeugung, Frühkartoffeln, Gartenanbau und auf trockenen Standorten.

Vorkeimen:

Bildung von 1-2 cm langen, kräftigen Keimen durch:

- Lagerung bei 10-12°C, hell, 80-85% Luftfeuchtigkeit, 3-4 Wochen
- anfänglicher Temperaturstoß von 15-20°C während 24-48 Stunden
- Vorkeimkisten (nicht mehr als 3 Lagen Knollen)
- Abhärtung durch Lichteinfluß (Beleuchtung, tagsüber im Freien)

Keimstimmung:

Keimlinge von 2-3mm lang.

Lagerung bei Temperaturen zwischen 12-15°C in üblichen Behältern während 14-21 Tagen, unbedingt bei keimträgen Sorten im Speisekartoffelanbau (wie Anna-lena, Anuschka, Belana, Jelly) und Pflanzgut.

Wärmestoß: Von 25-30°C während 48 Stunden bei Zeitmangel und keimträgen Sorten.

Reihenweite und Legeabstand:

Speisekartoffelbau: 75 x 35-45 cm

Festkochende Sorten: 75 x 32-38 cm

(für mittelkalibrige Ware)

Gartenanbau:

3-4 Knollen/m²

Pflanzgutkaliber (mm):

Sortierung von: 28/35 (für Grosskaliber),

35/45 (für Mittelkaliber).

Legetiefe: 4-5cm tief, spätere Dammbildung mit 10-15 cm Boden über den Knollen.

ZORTEKATALOG Gromperen 2021

Ausgabe 2021



présentéiert vun der Zortekommissioun



Sorten	Reifegruppe	Ertrag	Kaliber	Schalefarbe	Fleischfarbe	Krautfäule	Yntn	Knollenfäule	G.Schorf	Kochtyp	Pommes Frites	Einkellerung
--------	-------------	--------	---------	-------------	--------------	------------	------	--------------	----------	---------	---------------	--------------

SEHR FRÜHE BIS FRÜHE SPEISESORTEN

Annabelle	I	+	++	G	HG	++	+(+)	++	+(+)	AB-BA	/	+
Glorietta	HI	++	++	G	G-DG	++	+	+	+(+)	AB-BA	/	+(+)
Corine	II	+	++(+)	G	WG	+	/	+	+(+)	B-BC	+++	+
Belana ^b	II	++	++	G	G	+	/	+	+(+)	BA-B	/	+++
Anuschka ^b	II	++	++(+)	G	G-DG	+	/	+(+)	+(+)	BA-B	+	+++
Ukama	II	++	+++	G	HG	++	/	+	++	B	+(+)	+
Red Scarlett	II	+(+)	++(+)	R	HG	++	/	+	+	B	+++	++

MITTELFÜHE BIS MITTELSPÄTE VEREDLUNGSSORTEN

Bintje	III	++(+)	++	G	WG	+++	/	+++	+++	BC-CB	+++	++
Victoria	III	++(+)	++(+)	G	HG	++	/	+(+)	+(+)	BA-B	+++	++(+)
Jelly	III-(IV)	+++	++(+)	G	G	++	/	+	+	B	+++	++(+)
Monalisa	III	++	+++	G	HG	++(+)	+	++(+)	++	B-BC	+	++(+)
Désirée ^b	III-IV	++(+)	+++	R	WG	++	/	+	+++	B-BC	+++	++
Laura	III	++(+)	++	DR	G-DG	++	/	+	+	B-BC	+++	++(+)

Sorten	Reifegruppe	Ertrag	Kaliber	Schalefarbe	Fleischfarbe	Krautfäule	Yntn	Knollenfäule	G.Schorf	Kochtyp	Pommes Frites	Einkellerung
--------	-------------	--------	---------	-------------	--------------	------------	------	--------------	----------	---------	---------------	--------------

MITTELFÜHE FESTKOCHENDE BIS VORWIEGEND FESTKOCHENDE SPEISESORTEN

Nicola	III	++(+)	++	G	HG	++	+++	++	+	AB-BA	/	+(+)
Annalena	III	+++	++(+)	G	HG	++	/	+	+	BA	/	++
Emanuelle	III	+++	++(+)	G	HG-G	++	/	+	+	AB-BA	/	++(+)
Charlotte	I-III	++	++	G	WG	++(+)	/	+	++(+)	B*	+(+)	+(+)
Heideniere	I-III	+++	++	G-O	WG-HG	++(+)	/	+	k.A.	BA	/	k.A.
Linda	III	++(+)	++(+)	G-O	G	++	++	+	+	BA-B	+	+++

*: Kochtyp stark beeinflusst durch Witterung, UWG Kontrollen notwendig;

^b: auch für den Bioanbau empfohlen (Beschreibung aus konventionellem Anbau)

Erklärungen

Reifegruppe:

I = Sehr früh, II = Früh, III = Mittelfrüh, IV = Mittelspät.

Ertrag:

+ = gering, ++ = mittel, +++ = hoch.

Knollengröße:

+ = gering, ++ = mittel, +++ = groß.

Anfälligkeit für Krankheiten und Stoßempfindlichkeit:

+ = gering, ++ = mittel (anfällig), +++ = sehr stark.

Anfälligkeit für Krautfäule, Schorf, Knollenfäule, Yntn:

+ = gering, ++ = mittel, +++ = hoch.

Farbe:

HG = Hellgelb, G = Gelb, DG = Dunkelgelb, WG = Weiß-Gelblich, R = Rot, DR = Dunkelrot, O = Ocker.

Kochtyp (laut EAPR):

Kochtyp	
A, A-B	Festkochende Sorte (*bei T.S.-Gehalt über 19% mehligere Kocheigenschaften)
B-A, B	Vorwiegend festkochende, schwach mehligere Sorte
B-C, C-B, C	Lockere, mehligere und leicht trockene Sorte

Eignung für die Verarbeitung zu Pommes Frites, zur Einkellerung:

- = nicht geeignet, + = gering, ++ = gut, +++ = sehr gut.

Angaben basierend auf die Versuchsergebnisse aus den Sortenversuchen in Bettendorf, Binsfeld, Altrier.

Verantwortlich für des Editionsinn:



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural
Administration des services techniques
de l'Agriculture



Lycée Technique
Agricole

