Wichtige Anbautips

Bodenansprüche:
lehmiger Sand bis humose Lehmböden, pH=5.5-6.5; keine Kalkung vor dem Kartoffelanbau.

Fruchtfolge:
alle 4-5 Jahre, günstige Vorfrüchte sind Stoppelfrüchte und Getreide.

Düngung:

Ertragserwartung 350 dt/ha Stufe C im Boden	N	P_2O_5	K_2O
Pflanzgut	70-**80**-100	80	245
Frühkartoffel	60-**80**-100	80-100	245
Speisekartoffel	100-**150**-170*	100	245

** : maximale N-Dosis nur bei mineralischer Düngung, (keine Wirtschaftsdünger)*

Org. Düngung: Herbstgabe.

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

Verwendung ausschliesslich von zertifiziertem Pflanzgut (blaue Etikette) gemäss luxemburgischer Reglementierung

Pflanzgutvorbereitung:
bei Pflanzguterzeugung, Frühkartoffeln, Gartenanbau und auf trockenen Standorten.

Vorkeimen:
Bildung von 2 cm langen, kräftigen Keimen durch:

- Lagerung bei 10-12°C, 80-85% Luftfeuchtigkeit in hellen Räumen (Fenster)
- anfänglicher Temperaturstoß von 15-20°C während 24-48 Stunden
- Vorkeimkisten (nicht mehr als 3 Lagen Knollen)
- Abhärtung der Knollen durch Lagerung tagsüber im Freien
- Dauer je nach Keimfreudigkeit der Sorten: 21-60 Tage

Keimstimmung:
Keimlinge von 2-3mm lang.

Lagerung bei Temperaturen unter 10°C in üblichen Behältern während 14-21 Tagen.

Bei Zeitmangel:
Wärmestoß von 25-30°C während 48 Stunden.

Reihenweite und Legeabstand:

Speisekartoffelbau:	75 x 35-45 cm
Festkochende Sorten:	75 x 32-38 cm
Gartenanbau:	3-4 Knollen/m^2

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 2016

présentéiert vun der Zortekommissioun

Verantwortlech fir des Editioun:
ASTA, Lycée Technique Agricole, Chambre d'Agriculture

LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs
Administration des services techniques de l'agriculture

Lycée Technique Agricole

CHAMBRE D'AGRICULTURE LUXEMBOURG

Sorten	Reifegruppe	Ertrag	Kaliber	Schalenfarbe	Fleischfarbe	Kochtyp	Pommes frites	Einkellerung	Krautfäulnis	Schorf	Knollenfäulnis	Stoßempfindlichkeit
Annabelle	I	++	++	G	G	AB-BA*	-	-	++	+(+)	++	+(+)
Corine	II	++	++(+)	G	WG	BC	+++	++	+	++	+	+
Ukama	I-II	++(+)	+++	G	HG	B	+(+)	+	++	++	+	+(+)
Belana	II	++(+)	++	G	G	BA-B*	-	++(+)	+	+(+)	+	+(+)
Anuschka	I-II	++(+)	+++	G	G	BA-B*		+++	+	+	+(+)	+(+)
Red Scarlett	II	++(+)	++(+)	R	HG	B	+++	++(+)	++	+	+	++
Bintje	III	++(+)	++	G	WG	BC-CB	+++	++	+++	+++	+++	++
Victoria	III	+++	+++	G	HG	B-CB	+++	++(+)	++	++	+(+)	++
Challenger	III	+++	++	G	HG	BC-CB	+++	++	++	+	+	+
Désirée	III-IV	++(+)	+++	R	WG	BC	+++	++	++	+++	+	+(+)
Nicola	III	++(+)	++	G	G	BA	-	+(+)	++	+	++	++
Charlotte	II-III	++	++	G	HG	B*	+(+)	+(+)	++(+)	++(+)	+	+++
Allians	III-(IV)	+++	++	G	G	BA*	-	++	+	++(+)	+(+)	+(+)
Monalisa	III	++	+++	G	WG	B	+	++(+)	++(+)	++(+)	++(+)	++
Hansa	III-IV	++	++	DG	HG	B	+	+++	++	+	+	+

** :Kochtyp stark beeinflusst durch Witterung, UWG-Kontrollen notwendig.*

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:
+++ = hoch, ++ = mittel, + = gering

Farbe:
HG = Hellgelb, G = Gelb, R = Rot, DG = Dunkelgelb, WG = Weiss-Gelblich.

Kochtyp (laut EAPR):

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