

## Wichtige Anbautipps

### 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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O
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<sup>2</sup>

### 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 Editionn:

**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



Sorten	Erklärungen											
	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 mehlig Sorten
B-C, C-B, C	Lockere, mehlig und leicht trockene Sorten

### 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.