

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 ₂ O ₅	K ₂ 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/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 2018

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



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-BC	+++	++(+)	++	++	+(+)	++
Monalisa	III	++	+++	G	WG	BC-CB	+	++(+)	++(+)	++(+)	++(+)	++
Désirée	III-IV	++(+)	+++	R	WG	B-CB	+++	++	++	+++	+	+(+)
Laura	III	++	++(+)	R	G	BC-CB	+++	++(+)	++	+(+)	+	+(+)
Nicola	III	++(+)	++	G	G	BA-B	-	+(+)	++	+	++	++
Charlotte	II-III	++	++	G	HG	B*	+(+)	+(+)	++(+)	++(+)	+	+++
Allians	III-(IV)	+++	++	G	G	BA-B*	-	+++	+	++(+)	+	+(+)
Hansa	III-IV	++	++	DG	HG	B-BC	+	+++	++	+	+	+

*: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.