

## 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, ohne organische Düngung  
(im Falle von Versorgungsstufe C im Boden, Aufdüngung bei Mangel erforderlich)

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 2014

présentéiert vun der  
Zortekommissioun

Verantwortlech fir des Editionn:

ASTA, Lycée Technique Agricole, Chambre d'Agriculture



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

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

## 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.