

## 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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O
Mittelfrühe Speisekartoffel	100-140-170*	70	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).

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

### Pflanzgutvorbereitung:

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)
- ❖ Für Frühkartoffel, Gartenanbau, Folienanbau

### Keimstimmung:

Keimlinge von 2-3mm lang.

Lagerung bei Temperaturen zwischen 12-15°C in üblichen Behältern während 14-21 Tagen

Bei keimträgen Sorten im Speisekartoffelanbau, Pflanzgut 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  
(für mittelkalibrige Ware)  
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 2019

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 du Développement rural  
Administration des services techniques  
de l'agriculture



Lycée Technique  
Agricole



Sorten	Reifegruppe	Ertrag	Kaliber	Schalentfarbe	Fleischartfarbe	Kochtyp	Pommes frites	Einkellerung	Krautfäulnis	Schorf	Knollenfäulnis	Stoßempfindlichkeit
Annabelle	I	++	++	G	HG	AB-BA*	-	+	++	+(+)	++	+(+)
Corine	II	++	++(+)	G	WG	B-BC	+++	+	+	+(+)	+	+
Ukama	I-II	++(+)	+++	G	HG	B	+(+)	+	++	++	+	+(+)
Belana <sup>b</sup>	II	+++	++	G	G	BA-B*	-	+++	+	+(+)	+	+(+)
Anuschka <sup>b</sup>	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	HG	B-BC	+	++(+)	++(+)	++	++(+)	++
Désirée	III-IV	++(+)	+++	R	WG	B-BC	+++	++	++	+++	+	+(+)
Laura	III	++(+)	++	R	G	B-BC	+++	++(+)	++	+	+	+(+)
Nicola <sup>b</sup>	III	++(+)	++	G	HG	BA-B	-	+(+)	++	+	++	++
Charlotte	II-III	++	++	G	WG	B*	+(+)	+(+)	++(+)	++(+)	+	+++
Allians <sup>b</sup>	III-(IV)	+++	++	G	G	BA-B*	-	+++	+	++(+)	+	+(+)

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

<sup>b</sup> = 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:

+++ = 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.