

KARTOFFELVIELFALT

Starke Knollen

TEXT Ruth Schläppi FOTOS Ruth Schläppi, Volmary

Aufgrund ihrer hübschen Blüten gelangte die Kartoffel einst von Südamerika nach Europa. Derzeit ist sie beliebter denn je: Die bunten Knollen sorgen für Abwechslung auf dem Tisch.



Die Frühsorte 'Sarpò Una' ist ideal für die Topfkultur.

Von den Inkas bereits vor 5000 Jahren als Nahrungsmittel angebaut, brachten Seefahrer die Kartoffel von Südamerika an den Spanischen Königshof. Das Nachtschattengewächs bezauberte mit seinen weissen oder lilafarbenen Sternblüten genauso wie durch seine anspruchslose Kultur. Erst später erkannte man den kulinarischen Wert von *Solanum tuberosum* und

begann mit dem grossflächigen Anbau der nährstoffreichen Knollen. Der Konsum von Kartoffeln nahm rasch zu und während des Zweiten Weltkriegs stellten sie gar unsere Ernährung sicher. Auch heutzutage kann man sich den Menüplan ohne Kartoffeln nicht mehr vorstellen. Der Anbau ist relativ einfach und nicht von der Grösse des Gartens abhängig. Sowohl mo-

derne als auch alte und robuste Sorten liefern einen guten Ertrag, ob im Topf oder im Beet gepflanzt.

Durstig nach Licht

Werden Saatkartoffeln Anfang März nebeneinander in Kistchen oder in leeren Eierkartons aufgestellt, beginnen sie bei Licht und Wärme bald zu keimen. Das Vorkeimen verkürzt die spätere Kulturzeit im Beet, denn die Knolle beginnt bereits jetzt mit dem Wachstum und lässt aus den seitlichen «Augen» Triebe spriessen. Die Selektion besonders keimfreudiger Saatkartoffeln wird vielerorts von spezialisierten Produzenten übernommen, die im Frühling vorgekeimte Saatkartoffeln anbieten.

Ab in die Furchen

Erste Frühkartoffeln kommen von Ende März bis Anfang April in den Boden bzw. dann, wenn sich die Erde auf mindestens 7 °C erwärmt hat. Ein zu frühes Eingraben von Saatkartoffeln kann Fäulnis verursachen, denn die Knollen sind empfindlich auf Frost und Nässe. Deshalb ist es fast noch besser, sich bis Anfang Mai zu gedulden: Denn die mittelspäten Sorten entwickeln sich bei warmem Wetter zügig und es wurde schon beobachtet, dass die Frühsorte von einer späteren Sorte im Wachstum überholt wurde. **Und so geht's:** Vor der Pflanzung die nährstoffreiche Erde im Beet gut hacken und mit dem Kräuel lockern, bis sie feinkrümelig ist. Mit dem Stielende des Kräuels eine wadentiefe Furche ziehen, die Saatkartoffeln im Ab-



Das Nachtschattengewächs trägt attraktive Sternblüten.

chen Kartoffeln heran und können ausgegraben werden, sobald das oberirdische Kraut verdorrt. Die Haupterntezeit ist im September, frühe und mittelfrühe Sorten kann man bereits im Sommer ausgraben. Für die Ernte eignet sich ein trockener, warmer Tag, weil dann nur wenig Erde an den Knollen hängen bleibt. **Tipp:** Als Pflanzpartner bevorzugt das Nachtschattengewächs nicht etwa seine Verwandten wie Tomaten, Peperoni und Auberginen, sondern lieber Kohlgemüse, Mais und Spinat sowie Tagetes und Ringelblumen als wachstumsfördernde Nachbarpflanzen.

Trendige Sarpo-Kartoffeln

Züchtungen, die eine hohe Resistenz gegen die Kraut- und Knollenfäule aufweisen, werden seit jeher im Anbau bevorzugt. Diese Eigenschaft war auch das Züchtungsziel der Familie Sarvari aus Ungarn. Vor gut 50 Jahren begann die Familie mit dem Anbau von speziellen Kartoffeln, inzwischen bietet sie unter \rightarrow

stand von etwa 40 cm hineinlegen und 5 bis 10 cm hoch mit Erde bedecken. Für die Topfkultur die Saatkartoffeln auf den gut mit Erde bedeckten Topfboden legen und etwa handbreit mit Substrat bedecken. Alles gut angießen. Bald werden die Seitensprosse der Knollen austreiben und dem Licht entgegenwachsen.

Das Wurzelwachstum anregen

Sobald die grünen Triebe die Erdoberfläche durchstossen, werden die Pflanzen angehäufelt. Dazu die Erdfurche bis zur Pflanzenbasis hin kräueln und die Pflanzen soweit bedecken, bis nur noch die obersten Blätter sichtbar sind. Die gleiche Massnahme gilt für den Anbau im Topf. Auf diese Weise wachsen die Pflanzen höher dem Licht entgegen und bilden ein besonders dichtes Wurzelwerk mit vielen winzigen Knöllchen. Bis zum Herbst wachsen die kleinen Knollen zu stattli-



Haupterntezeit ist im September.

—> dem Namen «Sarpò» vorgezogene Jungpflanzen an. Das Wort «Sarpò» setzt sich aus «Sar»-vari und «Po»-tato (engl. für Kartoffel) zusammen. Die im Fachhandel angebotenen Jungpflanzen kann man direkt ins Beet oder auch in einen grösseren Topf setzen. Sie werden angehüfelt und gepflegt wie herkömmliche Saatkartoffeln. Wer Sarpò-Sorten wählt, unterstützt zugleich den «Sarvari Research Trust», der sich für den pestizidfreien und nachhaltigen Kartoffelanbau sowie die kostenlose Weitergabe der Sorten an Entwicklungsländer einsetzt.

Aromatisch und ertragreich

Vorkultivierte Kartoffelpflanzen weisen einige Vorteile gegenüber den herkömmlichen Saatkartoffel-Säckchen auf. Sarpò-Setzlinge etwa gibt es in fünf attraktiven Sorten, die sich in Aussehen, Erntezeit und Geschmack unterscheiden. Im Hausgarten können deshalb gleich mehrere Varietäten wachsen, zum Beispiel die frühe gelbschalige Sorte 'Sarpò Shona', die sich

gut zum Frittieren, Pürieren oder Braten eignet. Soll 'Sarpò Kifli' mit cremeweissem Fleisch als Kartoffelsalat oder die leuchtend blauviolettschalige 'Sarpò Blue Danube' als Brat- und Stockkartoffel Farbe auf den Teller bringen? Letztere punktet zudem mit ihren attraktiven violetten Blüten. Eines haben diese Sarpò-Sorten alle gemeinsam: Sie besitzen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Braunfäule und Viren und das Kartoffelkraut gefällt mit üppig grünem Blattwuchs. Mit guter Lagerfähigkeit, festem Fleisch und besonders feinem Aroma punkten alte Sorten wie die französische Hörnchen-Kartoffel 'La Ratte' und die blau-weiss marmorierte Trüffel-Kartoffel 'Vitelotte Noire'.

Würziges Windengewächs

Eine weitere Knolle mischt im Knollen-Angebot mit: die Süsskartoffel (*Ipomoea batatas*). Das Windengewächs ist nicht mit der Kartoffel verwandt, stammt jedoch ebenfalls aus Südamerika und fand den Weg via Polynesien und Asien zu uns. Der Unterschied ist beim Laub gut erkennbar. Kartoffelblätter sind wechselständig oder gegenüberstehend, das Laub von Windengewächsen ist herzförmig und trägt unterschiedliche Blattfarben. Auch die Süsskartoffel bereichert den Speiseplan mit Farben und Formen: Die Sorte 'Erato White' ist oval und weissfleischig, 'Erato Orange' aus-

sen rotschalig und innen intensiv orange-farben. Letztere kann zu grossen, bis zu 1 kg schweren Knollen heranwachsen. In der Küche werden Süsskartoffeln wie normale Kartoffeln verwendet: als Gratin, Pommes, Stock oder gebraten. Bei der Ernte ist allerdings Sorgfalt angesagt, denn die Schale ist dünn, weich und anfällig für Verletzungen. Süsskartoffeln reifen erst während der Lagerung aus. Die Raumtemperatur im Lager sollte etwa 25 °C betragen, mit einer Luftfeuchtigkeit von 80%. Unter diesen Bedingungen wird ein Teil der Stärke in Zucker umgewandelt und die Knolle entwickelt das typische süsse Aroma. Zudem bildet sie dabei eine dicke, schützende Schicht. Damit wird die Knolle für kurze Zeit lagerfähig.

Wenig Pflegeaufwand

Egal ob herkömmliche Erdäpfel, Sarpò-Kartoffeln oder Süsskartoffeln – alle Knollen mögen einen warmen und sonnigen Sommer, wobei Süsskartoffeln eher den Halbschatten bevorzugen. Der Pflegeaufwand ist für alle minimal: Die Pflanzen anhäufeln sowie den Boden ab und zu lockern und unkrautfrei halten. Kartoffeln sind Starkzehrer und sollten deshalb nur alle 4 Jahre im gleichen Beet wachsen. Bei einer Kultur im Topf ist ein guter Wasserabfluss wichtig. **Vorsicht:** Taucht ein hübsch gestreifter, gefräsiger Käfer auf, handelt es sich vermutlich um den gefürchteten Kartoffelkäfer. Durch Absammeln und regelmässige Kontrollen lässt er sich im Hausgarten gut in Schach halten.

Dunkel und luftig lagern

Optimale Lagerbedingungen schafft man, indem die Kartoffeln ungewaschen oder in Zeitungspapier eingewickelt auf einem Holzrost ausgelegt oder in Harassen in einem luftigen, kühlen und dunklen Keller gelagert werden. Sind Kartoffeln längere Zeit dem Licht ausgesetzt, bilden sie das giftige Solanin und werden dadurch ungeniessbar. Während normale Kartoffeln über längere Zeit lagerfähig sind, sollten Süsskartoffeln so frisch wie möglich verzehrt werden. Die Lagerung ist bei Letzteren etwas anspruchsvoller. Nur ausgereifte, sorgfältig in Zeitungspapier eingewickelte Süsskartoffeln sind dafür geeignet. Alternativ die Süsskartoffeln kochen und als Püree einfrieren.



Die Süsskartoffel ist ein Windengewächs.

Gärtnern
kinderleicht



Kartoffelhasen für Ostern

Gärtnern und Experimentieren geht oftmals Hand in Hand. Die wohl berühmteste Knolle mögen Kinder in Form von Pommes-Frites besonders gern – und zum Basteln eignet sie sich ebenfalls.

Die verborgenen Kräfte der Kartoffel kommen bei diesem Experiment schnell ans Licht: Dazu die Kartoffel kreuzweise mit vier Zahnstochern in der Mitte anstechen. Mithilfe dieser Konstruktion lässt sich die Kartoffelknolle nun einfach auf ein Glas legen. Das Glas füllst du bis zum Rand mit handwarmem Wasser und stellst es an einen hellen Platz. Schon bald beginnt die Kartoffel aus ihren geschlossenen «Augen» auszutreiben. Nach und nach spriessen feine Wurzeln und kräftige Triebe, später auch grüne Blätter. Und wenn du die Knolle im Garten in die Erde bettest, werden sich an ihren Wurzeln kleine Knöllchen bilden, die den Sommer über zu richtigen Kartoffeln heranwachsen. Aus Kartoffeln lassen sich auch praktische Stempel herstellen, mit denen man hübsche Dinge dekorieren kann.

Kartoffelhasen-Stempel

Benötigtes Material:

- rohe, mittelgrosse Kartoffel
- ein Blatt Papier
- Tontopf
- Küchenmesser
- Acrylfarben, Pinsel

Und so geht's:

- 1 Die Kartoffel längs halbieren. Ein Hasenmotiv auf das Papier zeichnen und ausschneiden. Das ausgeschnittene Motiv legst du nun auf die Schnittfläche der Kartoffel. Mit dem Messer den Umriss einschneiden und das Kartoffelfleisch rund um das Hasenmotiv entfernen.
- 2 Den Stempel bemalst du dann mit Acrylfarbe. Nun kannst du die Kartoffelknolle als Stempel benutzen und den Tontopf mit dem Hasenmotiv dekorieren, indem du den bemalten Stempel fest auf die Oberfläche des Topfs drückst. Wenn nötig, den Stempel nochmals mit Farbe bemalen.

Tipp: Für die Osterdeko den Topfrand mit bunten Bändern schmücken und eine saisonale Blütenpflanze, etwa Primeln, Veilchen, Glockenblumen oder Narzissen, in den Topf setzen. •

