

## KARTOFFELN PFLANZEN LEICHT GEMACHT

Kartoffeln selber anzubauen war noch nie so einfach wie mit den neuen, äusserst robusten Sorten der Sarpo-Familie. Sie sind als vorgezogene Jungpflanzen erhältlich, die man direkt in einen grossen Topf oder ins Gartenbeet setzt. In den Schweizer Gärtnereien und Gartencentern gibt's die Sarpo-Kartoffeln diesen Frühling in fünf verschiedenen Sorten von gelb- über rosa- bis hin zu violett-schalig.

*'Sarpo Una' besticht mit rosafarbener Schale und hellem Fleisch.*

Die Sarpo-Kartoffeln, die diesen Frühling erstmals in der Schweiz erhältlich sind, haben ihren Ursprung in Ungarn. Ihr Anbau ist denkbar einfach und gelingt auf dem Stadtbalkon ebenso wie im Gemüsegarten. Statt wie traditionellerweise Saatkartoffeln zu kaufen und diese im Keller über mehrere Wochen vorzukeimen, kauft man die Sarpo-Kartoffeln im Gartencenter oder in der Gärtnerei als vorgezogene Jungpflanzen. Diese setzt man in einen grossen Topf, ins Hochbeet oder an ein sonniges Plätzchen im Garten. Es empfiehlt sich, die Setzlinge eher tief einzupflanzen.

Gerade auch für Kinder ist es ein grosser Spass, bei der Kultur der kleinen Kartoffel-Pflanzen mitzuhelfen und diese grosszuziehen, bis unter dem Boden die reifen Knollen herangewachsen sind. Der resultierende Ertrag ist in der Regel mindestens so hoch wie bei der Verwendung von Saatkartoffeln. Während bei letzteren meist

eine gewisse Mindestmenge pro Sorte gekauft werden muss, sind die Setzlinge auch in kleiner Anzahl erhältlich. Dadurch lassen sich die verschiedenen Sorten beliebig mixen, was Vielfalt in den Garten und auf den Teller bringt.

### ROBUST, GESUND UND SCHMACKHAFT

Erhältlich sind die Kartoffeln in fünf verschiedenen Sorten, die sich in Aussehen, der Erntezeit sowie im Geschmack und dem Verwendungszweck voneinander unterscheiden (siehe Tabelle). 'Sarpo Shona' ist gelbschalig und eignet sich zum Frittieren, Pürieren und Braten, während 'Kifli' eine ideale Salat- oder Kochkartoffel ist. Optisch aus der Reihe tanzt 'Blue Danube', die eine aparte violettblaue Schale hat. Sie ist ab August erntereif und lässt sich je nach Vorliebe braten, zu Kartoffelstock verarbeiten oder zu Pommes frittieren.



*Stecklingsvermehrte Kartoffeln sind der neuste Hit für die Kultur im Topf auf Balkon und Terrasse...*



Das Besondere an den Sarpo-Sorten ist neben dem einfachen Anbau ihre äusserst hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Braunfäule und Viren. Ebenso entwickeln sie dichtes, kräftiges Laub, das aufkommendes Unkraut im Keim erstickt und das Jäten überflüssig macht. Ab Mitte April sind Jungpflanzen der Sarpo-Kartoffeln in den Schweizer Gärtnereien und Gartencentern erhältlich. Ruckzuck sind sie zu Hause eingepflanzt, und man darf sich auf eine reiche Ernte freuen.

**PRAXISTIPP:** Neben der Wahl robuster Sorten hilft es, Kartoffeln nur alle vier Jahre am selben Standort anzubauen. Dies verhindert die Verbreitung bodenbürtiger Krankheiten. Für einen guten Ertrag die Kartoffelpflanzen mit Erde seitlich «anhäufeln». Übrigens, «Urban Gardening» funktioniert auch mit Kartoffeln: im Hochbeet oder in grossen Töpfen nach unserer Anleitung kultiviert, macht die Kartoffelkultur nun auch auf Balkon und Terrasse riesig Spass.



Die Kultur in grossen Töpfen auf Balkon und Terrasse ist sehr einfach.



Zu Beginn wird der Topf maximal mit ein Drittel Erde gefüllt. Auf guten Abzug achten.



Die Jungpflanzen werden tief eingesetzt, angegossen und halbschattig aber warm aufgestellt.



Mit dem Wachstum der Pflanzen wird laufend Erde aufgefüllt.



Die Pflanzen wachsen rasch über den Topfrand hinaus, der Topf immer mehr gefüllt.



'Sarlo Una' wird ab August geerntet und erfreut mit schönen Erträgen.



Fotos: Picturegarden / Rohner

'Vitelotte Noire', die Trüffel-Kartoffel, verblüfft mit dunkelvioletten Knollen.



Das intensiv violette Fruchtfleisch von 'Vitelotte Noire' - ein Segen für kreative Köche.



Foto: Volmar

Die gelbschalige 'Kifli' ist eine tolle Kochkartoffel.





*Ein 'Kifli'-Gemüse-Salat weckt auch müde Lebensgeister ...*



*Die rosaschalige Sorte 'Sarpò Una' eignet sich wunderbar zum Backen, z.B. für Focaccia.*