

# Setzlinge statt Saatkartoffeln

Diesen Frühling sind fünf neue Kartoffelsorten erhältlich, die als vorgezogene Jungpflanzen direkt ins Beet oder in einen grossen Topf gepflanzt werden. Das Vorkeimen und Setzen der Saatkartoffeln entfällt. VON CAROLINE ZOLLINGER

Für gewöhnlich keimt man im Frühling seine Saatkartoffeln vor, um sie dann in die Beete zu pflanzen. Dass es auch einfacher geht, zeigen fünf neue Sorten (siehe Kasten). Sie sind jetzt im Gartenfachhandel als vorgezogene Jungpflanzen erhältlich und müssen nur noch in einen grossen Topf oder ins Gemüsebeet gepflanzt werden. Der Anbau gelingt auf dem Balkon ebenso wie im Garten. Es ist ein Spass für die ganze Familie, bei der Kultur der kleinen Kartoffelpflanzen mitzuhelfen und diese grosszuziehen, bis unter der Erde 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. Das ist ein grosser Vorteil, denn dadurch lassen sich die verschiedenen Sorten auf kleinem Raum beliebig mischen, was Vielfalt in den Garten und auf den Teller bringt.

## Jäten ist nicht mehr nötig

Die neuen Knollen sind sogenannte «Sarlo»-Kartoffeln, die auf die Familie Sárvári zurückgehen. Sie hat vor 50 Jahren in Ungarn damit begonnen, robuste Kartoffeln mit besonders hoher Krankheitsresistenz zu züchten. Der Name «Sarlo» setzt sich aus den Worten Sárvári und Potatoes (englisch für Kartoffeln) zusammen. 2002 entstand in England der «Sárvári-Research Trust», der die Arbeit der Familie weiterführt. Wer die neuen Sorten pflanzt, tut Gutes: Ein Teil des Gewinns, der aus der Vermarktung resultiert, fliesst einerseits in die weitere Züchtungsarbeit, ander-

seits in die Unterstützung des pestizidfreien, nachhaltigen Kartoffelanbaus. Ebenso erfolgt eine kostenlose Weitergabe der Sorten an Entwicklungsländer.

Die fünf Sarlo-Sorten unterscheiden sich in Aussehen, Erntezeit und Geschmack. «Sarlo Shona» ist gelb, während «Sarlo Una» eine rosafarbene Schale hat. Optisch aus der Reihe tanzt «Blue Danube» in apartem Violettblau. Alle fünf Sorten weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Braunfäule und Viren auf. Ebenso entwickeln sie dichtes, kräftiges Laub, das aufkommendes Unkraut im Keim erstickt und das Jäten somit überflüssig macht.

Nebst der Wahl robuster Sorten hilft es, Kartoffeln nur alle vier Jahre am selben Standort anzubauen. Dies verhindert die Verbreitung bodenbürtiger Krankheiten. Wer die jungen Stängel der Kartoffelpflanzen bis zur Hälfte mit guter Gartenerde «anhäufelt», sorgt für eine Ertragssteigerung, da sich in diesem Bereich zusätzliche Wurzeln mit Knollen bilden.

## DIE FÜNF NEUEN SARLO-SORTEN

**Sarlo Shona:** gelbschalig; Ernte: August bis September; zum Frittieren, Pürieren, Braten.

**Sarlo Una:** rosaschalig; Ernte: Juni bis September; für Salate, als Kochkartoffel, zum Backen.

**Kifli:** gelbschalig; Ernte: August bis September; für Salate, als Kochkartoffel.

**Axona:** rotschalig; Ernte: September bis Oktober; zum Frittieren, Backen, Braten, Pürieren.

**Blue Danube:** blau-violettschalig; Ernte: August bis September; für Bratkartoffeln, zum Pürieren, Frittieren.

Die «Blue Danube» schmeckt – und ist krankheitsresistent.