

Alte Kartoffelsorten im Hausgarten - Tipps zur Erhaltung und Pflege

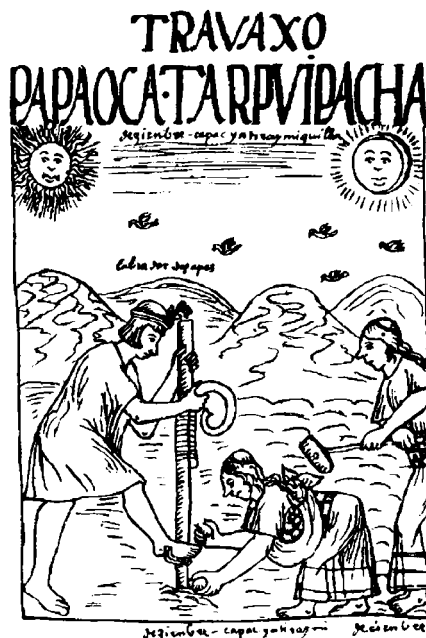
Heidi Lorey

Indianerinnen pflanzen Kartoffeln und bedecken sie mit Erde.

Abbildung aus der Chronik von GUAMÁN POMA DE AYALA (17. Jahrhundert)

Persönliche Vorbemerkung

Seit 1994 beschäftige ich mich intensiv mit der Kartoffel und sammle alte Sorten. Der Hausgarten ist längst zu klein und so habe ich mich dem örtlichen Museumsverein angeschlossen, der sich um die Pflege alter Landwirtschaftsmaschinen kümmert. Dort ist Fläche vorhanden, auf der meine Kartoffelsammlung wächst. Jedes Jahr ruft das bunt blühende Feld Neugier hervor und ich habe mir überlegt, ob es noch andere Interessenten für die Knollen gibt. Mein erster Anlaufpunkt war die regionale



Volkshochschule mit einem Diavortrag über die abenteuerliche Geschichte der Kartoffel. VHS-Programme werden noch von anderen Zielgruppen gelesen und es folgten Einladungen von Heimatvereinen oder Landfrauen-Gruppen. Bilder ansehen allein war aber zu langweilig. Das besondere Interesse galt eher dem Aufessen der Knollen. Die bunten Knollen in der "Lebensammlung" machten nämlich neugierig, wie so etwas wohl schmeckt, besonders die rot- und blauschaligen Sorten. So wuchs das Kartoffel-Thema zu einem abendfüllenden Pro-

gramm mit etwas Theorie, um die Kochzeit der Knollen zu überbrücken, und einem gemeinsamen Geschmackserlebnis beim Verzehr von Pellkartoffeln. Da wird gefachsimpelt wie bei einer Weinprobe! Die Termine werden meist in Schulküchen oder einer Gastronomie arrangiert. Im Gespräch mit Teilnehmern erfahre ich viel über regionale Kartoffelgerichte, früher angebaute Sorten oder bekomme, welche glücklicher Moment, schon mal Knollen alter Sorten mitgebracht, die ich gerne ausprobieren und weiter erhalte. Nach so einem Geschmackserlebnis stellen oft die Zuhörer selbst die Frage: Ja, warum gibt es diese Sorten denn nicht mehr? Da erst begreifen sie das Anliegen des VEN und was die Erhaltung alter Sorten bedeutet.

Ab und an sitzt auch ein "Profi", sprich Landwirt oder Gärtner unter den Zuhörern. Dort wird manchmal das Interesse geweckt, es doch mal mit dem Anbau einer alten Sorte zu probieren, so dass die Chance besteht, dass alte Sorten wieder auf den Markt zurückkehren.

Besonders freue ich mich über Einladungen an Schulen. Die Kinder stehen den andersartigen Knollen der alten Sorten recht aufgeschlossen gegenüber und ein Pflanzen und Ernten im eigenen Schulgarten ist ein Erlebnis.

Weitreichende Einladungen führten mich diesen Herbst nach Heichelheim (Thüringen) zum Klößefest (www.klossmuseum.de), nach Oberhausen zum Kommunalverband Ruhrgebiet und ins Freilichtmuseum Schwerin, da dort der 4. Tag der Kulturpflanze stattfand. Kartoffeln gibt es überall und man kann sich ihnen von verschiedenster Seite nähern: botanisch, historisch, soziologisch, linguistisch oder kulinarisch!

Erhaltung und Vermehrung

Die Kartoffel ist eine der beliebtesten Beilagen unserer Menüs. Im Hausgarten haben alte Sorten einen Kreis von Liebhabern gefunden, und das Sammeln und Tauschen von Knollen hat ähnlichen Kultcharakter wie bei der Tomate. Das Erhalten und Vermehren von Kartoffeln ist nicht schwierig, aber für eine langjährige Erhaltung sollte der Hausgärtner einige Besonderheiten beachten.

Botanisch gehört die Kartoffel zu den Nachtschattengewächsen (*Solanaceae*). Aus den im Frühjahr (Mitte April bis ca. Mitte Mai) in die Erde gelegten Knollen wachsen Wurzeln und an den Tragfäden (Stolonen) bilden sich Tochterknollen. Sie dienen in der Natur der Pflanze

zur Vermehrung, ebenso wie die echten Samen, die sich in der grünen Kartoffel-Beeren befinden. Eine Kartoffel-Sorte ist eine sogenannte "Klonsorte", d. h. alle Pflanzen sind in ihrer Erbsubstanz identisch, sie stammen letztendlich von einer Mutterpflanze ab. Zur sortenechten Erhaltung und Vermehrung der Kartoffel werden daher nur die Knollen verwendet. Vorteilhaft ist, dass unterschiedliche Sorten nicht isoliert werden müssen, es besteht keine Gefahr durch Fremdbestäubung, da nur die vegetativen Organe - sprich: Knollen - weiterverwendet werden. So können viele Sorten nebeneinander im Hausgarten angebaut werden.

Im Frühjahr stelle ich meine Knollen ab März hell auf, um die Bildung von gedrunghenen Lichtkeimen zu fördern. Lange, im Dunkeln gewachsene Keime sind nicht für das Auspflanzen geeignet und werden vorher vorsichtig von den Knollen abgedreht.

Große Knollen können in zwei oder mehrere Teile, die mindestens ein Auge enthalten, geschnitten werden. Die Schnittstelle sollte vor dem Pflanzen abtrocknen und verkorken.

Vorbeugend gegen Kraut- und Knollenfäule empfiehlt sich eine Pflanzung mit weitem Stand mit Reihenweiten von 75 cm und in der Reihe von 45 cm. Nach meiner Erfahrung bilden die meisten alten Sorten hohes Laub aus bis 1,20m! Eng gepflanzte Bestände bleiben länger feucht, was die Bildung von Krautfäule fördert. Ich pflanze auch die frühen Sorten für eine Erhaltung später aus, damit ich sie nicht so früh ernten muß. Sie würden nur um so länger in Kisten im Keller liegen.

Vor dem Auspflanzen empfiehlt es sich, die Knollen der verschiedenen Sorten zu zählen und sich einen Pflanzplan zu überlegen. Hilfreich ist dazu ein Schulheft, in dem man sich die Namen der gepflanzten Sorten, Beeteinteilung und andere Beobachtungen notiert, z. B. Witterungsverlauf, Blütezeit, Blütenfarbe, Laubentwicklung, Krankheitsanfälligkeit, Ertrag pro Staude etc. Zusätzlich empfiehlt sich eine Beschriftung der Reihen mit Holz- oder Kunststoffschildern. Entweder kann man eine Sorte pro Reihe anpflanzen oder nach jeder Sorte, wenn möglich eine Sorte mit anderer Schalenfarbe oder unterschiedlicher Knollenform pflanzen, falls ein Schild einmal verloren geht. Eine Rückbestimmung der Sorten bei Verlust des Namens ist fast unmöglich! Pro Sorte sollte man mindestens 10 Stauden für eine Erhaltung anpflanzen.



Über die Sommermonate ist eine Beobachtung der Stauden ratsam.

Treten Kartoffelkäfer auf?

Kommt es zu Krautfäule?

Wie entwickelt sich das Blattwerk?

Eine gesunde Staude ist an ihren voll entwickelten Blättern zu erkennen.

Wenn ab September das Kraut abstirbt, kann in einer Probeernte festgestellt werden, ob die Schale schon fest ist. Läßt sie sich mit dem Finger nicht mehr abschieben, sind die Knollen ausreichend ausgereift. Eine genügende Verkorkung der Schale ist maßgebend für eine gute Lagerfähigkeit. Die Ernte sollte bei trockenem Wetter erfolgen. Die Knollen können einige Stunden auf der Erde abtrocknen. Sodann können sie in Kisten sortiert werden. Am besten legt man sich gleich eine Anzahl sortentypischer, gesunder mittelgroßer Knollen für die eigene Erhaltung separat an die Seite. Für Transport und Lagerung haben sich Obst- und Gemüseboxen bewährt, die man sich aus dem Einzelhandel mitnehmen kann. Kleinere Partien lagere ich in Eierkartons. Bei der Einlagerung wieder an die Beschriftung der Boxen denken! Knollen, die als Pflanzgut gedacht sind, nie mit keimhemmenden Pulvern behandeln!

Stichwort Abbau

Ein spezielles Problem beim Kartoffelanbau ist der sogenannte "Abbau" der Stauden. Die Stauden bleiben klein, die Blätter sind klein oder zusammengerollt, manchmal grün-gelb marmoriert, die Knollen bleiben klein. Die Ursache ist meist in der Anreicherung von Viren zu suchen. Die unterschiedlichen Viruskrankheiten sind an Blattsymptomen zu erkennen. Das Virus selbst ist nicht zu bekämpfen. Man kann vorbeugend die Läuse bekämpfen, da diese die Viren von Pflanze zu Pflanze übertragen. Offensichtlich viröse Stauden sind sofort aus dem Bestand zu entfernen, damit sie nicht Quelle sind für weitere Ansteckung. Da die Viren erst von ihrem Eintrittsort, das Blatt, in der Pflanze zu den Knollen hinunterwandern, kann man durch frühes "Krautziehen" eine Virusinfektion verringern. Das Kraut wird dazu vorsichtig Anfang/Mitte August kurz über dem Boden abgeschnitten oder per Hand gezogen, ohne die Knollen aus dem Boden zu ziehen. Man verzichtet bei dieser Methode auf einen weiteren Größenzuwachs der Knollen, sie bleiben klein, da sie ohne Blätter keine Reservestoffe mehr einlagern können, aber dafür bleiben sie relativ gesund.

Stecklinge schneiden

Ist ein Bestand durch Viren schon stark abgebaut, kann man von gesunden Stauden Kopfstecklinge schneiden. Die ca. 15 cm langen Stecklinge werden in Anzuchterde eingetopft und im Gewächshaus bzw. unter gespannter Luft (Plastiktüte) bei Zimmertemperatur aufgestellt. Nach ca. 2 Wochen haben sich Adventivwurzeln an den Sprossen gebildet. Diese bewurzelten Stecklinge können zur weiteren Kultur wieder in den Garten ausgepflanzt werden. Sie bilden 3-5 kleine Knollen, die dann wieder zur Weiterkultur genutzt werden können.

Aussaart

Für die Kartoffel ist, anders als bei unseren anderen Gemüsepflanzen, die Vermehrung aus Samen ein Sonderfall. Dies nutzen eigentlich nur die Pflanzenzüchter zur Entwicklung neuer Sorten. Aus der grünen Beere können an die Hundert Samen gewonnen werden. Wie bei der Tomate empfiehlt sich eine kurze Vergärung der Samen in wenig Wasser, das fördert die Keimfähigkeit. Die Aussaat erfolgt in Reihen in einer Pikierkiste mit Anzuchterde bei 18-20°C. Die winzigen Sämlinge sollten zwei Mal vereinzelt werden, bevor sie in Töpfe oder ins Freiland gepflanzt werden. Im ersten Jahr bilden sich haselnuß- bis walnußgroße Knollen. Diese kleinen Knollen erntet man von jeder Sämlingspflanze getrennt und bewahrt sie am besten im Kühlschrank auf bei 4°C. Die Kartoffel ist hochgradig mischerbig. Alle Sämlinge haben daher andere Erbeigenschaften. Sie stellen nicht mehr die Ausgangssorte dar und sind immer als Sämlingsnachkommenschaft zu kennzeichnen! Schon bei Sichtung von 10 Sämlingsknollen fallen Unterschiede in der Form auf. Für eine genetisch reine Erhaltung der Sorte ist daher bei der Kartoffel die Knolle die einzige Art der Vermehrung.

Zusammenfassend läßt sich sagen, dass sich die alten Kartoffel-Sorten auch ohne die Verwendung von anerkanntem Pflanzgut durch eigenen Nachbau im Hausgarten erhalten lassen und sogar nennenswerte Erträge liefern. Kartoffeln sind gerade für Garten-Anfänger eine dankbare Frucht und man sollte mit verschiedenen Sorten experimentieren.

Dr. Heidi Lorey
Leipziger Straße 2
33803 Steinhagen

