

Alte Kartoffelsorten neu entdeckt

Tartuffli



Geschichte



Sorten



Anbau



Rezepte



Heidi Lorey

Tartuffli

Alte Kartoffelsorten neu entdeckt

Tartuffli

Alte Kartoffelsorten neu entdeckt

Heidi Lorey



Inhalt

7 Einleitung

8 Botanik

- 8 Sprossaufbau, Blüten und Knollen
- 10 Natürliches Verbreitungsgebiet

12 Die anderen „Erdäpfel“

- 12 Süßkartoffel
- 13 Topinambur

14 Geschichte

- 14 Die Kartoffel in der Mythologie der Indios
- 15 Erste Bekanntschaft der Spanier mit den Knollen
- 15 Das wahre Gold der Inkas
- 18 Die Lustgartenpflanze
- 21 Was der Bauer nicht kennt ...
- 21 Irland
- 22 Ausbreitung des Kartoffelanbaus in Deutschland
- 23 Knollen im Garten von Louis XVI.
- 24 Entwicklung der Anbautechnik
- 26 Gefahren und Erfolge in der Kartoffelkultur
- 27 Moderne Kartoffelzüchtung
- 29 Kartoffeln und Gentechnik

30 Kartoffelsorten für Liebhaber

- 31 Sammlertipp
- 31 Sortenbeschreibungen
- 32 Gelbschalige Sorten
- 43 Rosa- / Rotschalige Sorten
- 48 Blauschalige Sorten

52 Kartoffelanbau im Hausgarten

- 52 Klima und Boden
- 53 Düngung
- 54 Wasserversorgung
- 54 Fruchtfolge
- 54 Pflanzzeit
- 55 Vorkeimen
- 56 Vorbewurzelung
- 56 Pflanzung
- 57 Kulturmaßnahmen
- 57 Unkraut
- 58 Ernte
- 58 Lagerung der Kartoffeln
- 59 Pflanzgut
- 60 Pflanzknollen schneiden und „äugeln“
- 60 Stecklinge
- 63 Aussaat

64 Schädlinge und Krankheiten

- 64 Der Kartoffelkäfer
- 65 Der Angriff der Käfer
- 67 Nematoden
- 68 Drahtwürmer, Erdräupen und Engerlinge
- 68 Blattläuse
- 69 Viruskrankheiten
- 69 Kraut- und Knollenfäule
- 72 Kartoffelkrebs
- 73 Kartoffelschorf
- 73 Wurzeltöterkrankheit

74 Traditionelle und neue Kartoffelrezepte

- 75 Kartoffeln in der Ernährung
- 76 Rezepte

86 Anhang

- 86 Firmenadressen, Vereine und Institute, Museen und Märkte
- 88 Literatur
- 91 Arbeitskalender
- 92 Sortenübersicht
- 95 Impressum



Kartoffellied

*Pasteten hin, Pasteten her
Was kümmern uns Pasteten?
Die Kumme hier ist auch nicht leer,
und schmeckt so gut, als bonne chere
von Fröschen und von Kröten.*

*Und viele Pasteten und Leckerbrot
verdirbt nur Blut und Magen.
Die Köche kochen lauter Not,
Sie kochen uns viel eher tot,
Ihr Herren laßt Euch sagen!*

*Schön rötlich die Kartoffeln sind
und weiß wie Alabaster.
Sie dün sich lieblich und geschwind
und sind für Mann und Frau und Kind
ein wahres Magenpflaster.*

MATTHIAS CLAUDIUS (1740–1815)

Einleitung

Kartoffeln spielen eine große Rolle in unserer Ernährung. Wie selbstverständlich kaufen wir im Supermarkt unsere fest kochende oder vorwiegend fest kochende Sorte und sind enttäuscht, wenn sie sich nach der Zubereitung in matschige Pommes frites oder klebriges Püree verwandeln. Aber eine gute Kartoffel, mit Bedacht zubereitet, ist eine der delikatesten Speisen. Sie gehört endgültig in die Tellermitte gerückt und nicht als Sättigungsbeilage an den Rand. Ihr Image als Dickmacher hat die Kartoffel abgelegt. Allein an Kochrezepten könnte man ihr mehrere Buchbände widmen. Aber ein reines Kochbuch möchte ich nicht präsentieren.

Wenn nicht mehr, möchte Ihnen dieses Buch die Augen für die spannende Geschichte eines faszinierenden Gemüses öffnen. In Deutschland wurden in den vergangenen 400 Jahren Hunderte verschiedener Kartoffelsorten auf den Feldern gepflanzt. Sorten kommen und gehen. Laut deutscher Kartoffel-Sortenliste hätten wir die Wahl zwischen über 180 Sorten! Leider dominieren wenige Sorten den Markt. Die guten alten Sorten wie „Ackersegen“, „Bona“, oder „Flava“ sind gar ganz verschwunden. Denn was nicht in der amtlichen EG-Sortenliste aufgeführt ist, darf laut Saatgutverkehrsgesetz bzw. Sortenschutzgesetz nicht in den Verkehr gebracht werden. Somit sind vom Züchter nicht mehr vermehrte Sorten zum Aussterben verurteilt. Sie finden

höchstens noch einen Platz in der Genbank, wo sie in In-vitro-Langzeitlagerung archiviert werden. In diesem Punkte teilt die Kartoffel ihr Schicksal mit alten Obstsorten und anderem Gemüse. Seit den 80er Jahren setzen sich verschiedene Vereine wie der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN) für die Erhaltung alter Sorten ein und drängen auf eine Änderung der gesetzlichen Regelungen im Saatguthandel und in der Sortenzulassung. Sie bringen die alten Sorten zurück in unsere Gärten. Jeder kann sich durch den Anbau alter Sorten im Hausgarten beteiligen. Auch bei der Kartoffel stehen alte Sorten zum Tausch oder Kauf bereit und Sie werden über die Farben-, Formen- und Geschmacksvielfalt der Knollen staunen! Die Kartoffel ist gerade mit der Tomate auf dem Weg, zur „Kultpflanze“ zu werden. Auf Liebhabertreffen wird gefachsimpelt und getauscht. Jede Sorte hat ihre Geschichte und gerade mit der Kartoffel als einem unserer wichtigsten Grundnahrungsmittel erhalten wir Agrar-, Sozial-, Literatur- und Kunstgeschichte lebendig.

Botanik



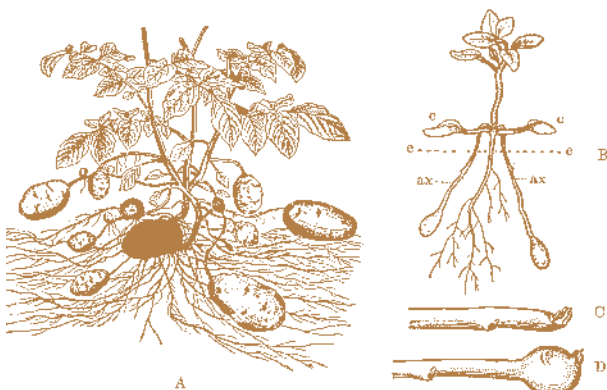
1 Stängel mit Blättern und Blüten;
2 halbierte Blüte, der aus den
Beuteln fallende Blütenstaub fällt
auf die Narbe; 3 Früchte; 4 Früchte
im Schnitt

Sprossaufbau, Blüten und Knollen

Die Kartoffel, botanisch *Solanum tuberosum* subspecies *tuberosum* L., gehört wie Tomate, Paprika, Aubergine und Tabak zur Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae).

Legen wir im Frühjahr eine Kartoffelknolle in die Erde, so entstehen blasse junge Keime,

die ergrünen, sobald sie die Erdoberfläche durchbrochen haben. Die sich daraus entwickelnden kantigen, krautigen Stängel tragen rauhaarige, unpaarig gefiederte Blätter. Die Blüte mit dem grünen fünfzipfeligen Kelch trägt meist weiße, rosa oder hellblaue Kronblätter, die miteinander zu einem Kelch verwachsen sind. Darin befinden sich fünf Staubblätter und ein Blütengriffel. Die Blüten liefern keinen Nektar und nur wenig Blütenstaub, daher werden sie selten von Insekten besucht. Oft bestäubt sich die Kartoffelblüte selbst. Der Blütenstaub fällt auf die eigene Narbe, es entsteht eine Frucht. Die grüne fleischige Beere enthält zahlreiche kleine abgeflachte Samen. Die Beeren sind ungenießbar, da sie, wie alle grünen Pflanzenteile der Kartoffel, das Alkaloid Solanin enthalten. Die Samen werden heutzutage nur von Züchtern zur Vermehrung der



Kartoffelstaude

Kartoffel: **A** unterirdischer Teil einer älteren Pflanze, mittlere dunkle Knolle ist die in die Erde gelegte Mutterknolle, aus deren

Reserven sich die Pflanze zu Anfang entwickelt. **B**

Kartoffelsämling,

e Erdoberfläche, **c** Keimblätter, **ax** Achselsprosse mit Ansatz von Sprossknollen. **C** und **D** Ausläufer (Stolonen) bei beginnender Knollenbildung

Kartoffel genutzt. Blühhäufigkeit und Beerenansatz sind von Sorte zu Sorte unterschiedlich ausgeprägt.

An der in die Erde gelegten Mutterknolle entstehen neben echten Wurzeln, die der Wasser- und Nährstoffaufnahme dienen, unterirdische Ausläufer (Stolonen), die in die Länge wachsen und an der Spitze durch Dickenwachstum zu Knollen anschwellen. Durch Anhäufeln wird die Ausläuferbildung und damit die Bildung von Tochterknollen gefördert. An den Ausläufern finden sich kleine schuppenförmige Blättchen. Die Knollen tragen Vertiefungen, in denen Seitenknospen liegen, die so genannten Augen. Die Kartoffelknolle ist also ein verkürzter und stark angeschwollener Spross und keine Wurzel, weshalb man sie botanisch als Sprossknolle bezeichnet. Die Sprossknollen dienen der Pflanze zur Nährstoffspeicherung und zur vegetativen, d.h. ungeschlechtlichen Vermehrung. Die ungeschlechtliche Vermehrung hat zur Folge, dass alle Kartoffeln einer Sorte in ihrem Erbgut identisch sind. Man spricht daher auch von KlonSorten. Die Knollenform, Schalen- und Fleischfarbe sind sortenspezifisch. Die Schalenfarbe der heutigen Sorten ist meist gelb, früher wurden auch rot- und blauschalige Sorten angebaut.

Im Herbst nach Ausbildung der Tochterknollen stirbt das Kartoffelkraut ab. Die Knollen werden aus der Erde genommen, da sie nicht frosthart sind. Sie treiben erst nach einer Ruheperiode wieder aus, wenn in der Knolle vorhandenen Hemmstoffe abgebaut sind. FrühSorten keimen eher als späte Sorten. Die Mutterknolle findet sich als ausgezehrte, verfaule Knolle meist noch im Boden.