Kartoffelroder im Einsatz

Nutzung:

Pro Flächeneinheit bildet die Kartoffel im Vergleich zu Getreide rund doppelt so viel an Eiweiß und Kohlenhydraten aus. Ein Großteil der Kartoffelernte gelangt inzwischen als Chips, Pommes frites, Püree oder Tiefkühlkost in den Handel. Die Kartoffelstärke wird zu Glukose, Puddingpulver und Verdickungsmitteln für die menschliche Ernährung verarbeitet. Heute ist der Kartoffelverbrauch rückläufig.

In der Industrie dient Kartoffelstärke zur Papier- und Klebstoffherstellung. Kartoffeln werden auch zu Alkohol verarbeitet.

information.medien.agrar (i.m.a) e.V.
Adenauerallee 127 . 53113 Bonn
Tel. 0228 / 9799370 . Fax 9799375
info@ima-agrar.de . www.ima-agrar.de

Fotos: i.m.a

Mit freundlicher Unterstützung der
Landwirtschaftlichen Rentenbank

3 Minuten Info

Kartoffeln (Solanum tuberosum)

Kartoffeln

(Solanum tuberosum)

Arber, Ärpel, Bramburi, Eachtling, Erdapfel, Erdbirn, Erpfel, Flezbirn, Gromper, Grübling, Grundbirn, Knulle, Krumbiir, Krumbeer – die Kartoffel hat im deutschsprachigen Raum viele Namen.

Merkmale:

Die Kartoffel zählt botanisch zu den Nachtschattengewächsen (Solanacae). Sie ist eine buschige Staude von 30 bis 50 cm Höhe. Die Blütenblätter, die je nach Art von Juni bis August sichtbar werden, sind weiß oder violett.

i.m.a

links: Kartoffellegemaschine
unten: Blühendes Kartoffelfeld

Kartoffelkäferlarven

Kartoffeln

Die eigentlichen Früchte sind kleine grüne, nicht genießbare Beeren, die oberirdisch an der Staude wachsen. Die nutzbaren Teile sind unterirdische Sprossknollen, die sich am Ende von unterirdischen Seitentrieben (Stolonen) bilden.

Herkunft:

Die Ursprungsregion der Kartoffel liegt in den südamerikanischen Anden. Der älteste Fund ist datiert auf die Zeit zwischen 750 und 100 v. Chr. Die Kartoffelzucht und den planmäßigen Anbau betrieben die Inka ab 400 n. Chr. Zwischen 1540 und 1565 gelangte die Kartoffel auf die iberische Halbinsel, wo in Apothekergärten ihr Anbau in kleinem Umfang begann. Der Feldanbau dagegen begann sehr schleppend. In Preußen verhalfen Friedrich der Große und Wilhelm der I. der Kartoffel zum Durchbruch als Grundnahrungsmittel, denn die Kartoffel stieß bei der Bevölkerung auf Ablehnung, da die wenigen Knollen sehr unansehnlich waren. Außerdem musste die übliche Dreifelderwirtschaft abgeändert werden. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts hatte sich die Kartoffel bereits als Grundnahrungsmittel etabliert. Ernsthafte Probleme bereitete ab 1845 das Auftreten einer Pilzerkrankung, der Kraut- und Knollenfäule, die in vielen Gegenden Europas die Ernten vernichtete und zu Hungersnöten führte.

Anbau:

Die Kartoffel wächst auf nahezu allen Standorten, bevorzugt jedoch lockeren Untergrund ohne Staunässe. Ab Temperaturen von 8 °C können die Knollen ins Freie gesetzt werden, was in der Regel im April erreicht wird. In einigen Regionen werden die Kartoffeln, von Flies oder Folie geschützt, deutlich früher gesetzt. Aus den ruhenden Knospen (Augen) der Pflanzkartoffel bilden sich Seitentriebe (Stolone), an deren Enden sich die Knollen ausbilden. Der Anbau in Dämmen ermöglicht eine bessere Wasser- und Nährstoffversorgung.

Die Unkrautbekämpfung erfolgt mechanisch durch das wiederholte Anhäufeln der Dämme. Pilze und tierische Schädlinge (Kartoffelkäfer) werden durch chemische Mittel bekämpft. Die Ernte erfolgt im August oder September, bei Frühkartoffeln oft schon im Juni oder Juli. Zur Ernte, die mit Kartoffelrodern erfolgt, sind die oberirdischen Teile bereits abgestorben. Geerntet werden lediglich die unterirdischen Knollen, da alle grünen Bestandteile der Pflanze giftig sind. Die Anbauschwerpunkte in Deutschland liegen in Niedersachsen, Bayern und Nordrhein-Westfalen.