

## Süßkartoffelanbau in Bayern...

### Und do bin i dahoam ?!?

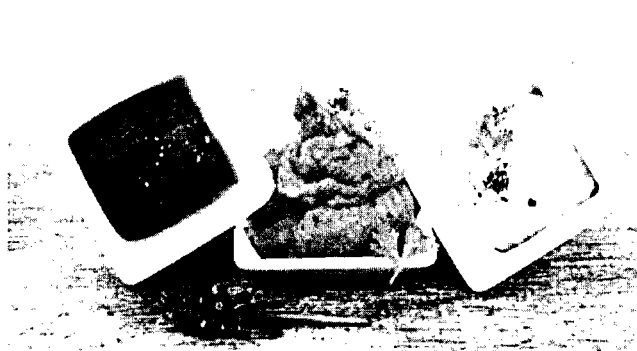
Th. Jaksch

13. Weihenstephaner Gemüsebaulehrgang für den Freizeitgartenbau - Freising, 28.09.2013

## Allgemeines

### Verwendung in der Küche

- Knolle roh, geraspelt wie Möhren
- als Suppe, Püree, Bratkartoffel, Pommes, Chips, Ofenkartoffel, Brot
- Beilage zu Fleisch, Fisch und Wild oder für Gulasch- und Gemüseeintopf



13. Weihenstephaner Gemüsebaulehrgang für den Freizeitgartenbau - Freising, 28.09.2013

➤ Blatt und Triebspitzen  
roh als Salat

➤ gedünstet als  
Blattspinat

➤ Herstellung von Mehl

➤ Stärkesirup

➤ alkoholische Getränke

## Allgemeines

### Bedeutung für die Ernährung

- Nach Kartoffel und Maniok drittgrößte Knollennahrungspflanze
- Knollen und zarte Blätter/Triebspitzen sind roh und gekocht verwendbar
- süßlicher Geschmack durch hohen Zuckergehalt 5 g/100 g FM, leicht mehlig
- Stärke- und Eiweißgehalt ähnlich Kartoffel
- reichlich Vitamin A (bis zu 20 mg Beta-Carotin/100 g), Vitamin E, Kalium, Calcium
- Brennwert 360 kJ (wie Kartoffel und Mais)

13. Weihenstephaner Gemüsebaulehrgang für den Freizeitgartenbau - Freising, 28.09.2013

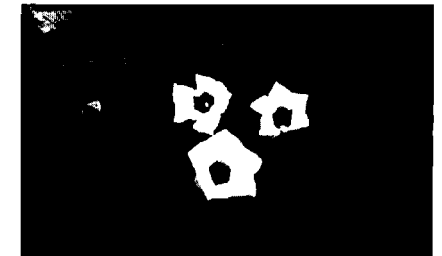
## Herkunft, Botanik

### Heimat

- Mittelamerika (Peru, Guatemala)
- Verbreitung im Pazifik, nach Afrika und Südostasien bereits vor Kolumbus
- Anbau in Spanien ab 1506
- Anbau heute in allen warmen Ländern der Tropen und Subtropen
- Wichtigste Importländer Brasilien, Israel, USA

### Botanik

- mehrjähriges Gewächs, Anbau einjährig
- sehr wärmebedürftig, sehr frostempfindlich,
- Knolle ist eine verdickte Speicherwurzel
- Pflanze enthält Milchsaft, geschmacklos



13. Weihenstephaner Gemüsebaulehrgang für den Freizeitgartenbau - Freising, 28.09.2013

## Ansprüche an Klima und Boden

### Klima

- Süßkartoffel angepasst an feucht-tropische Bedingungen
- optimale Niederschlagsmenge 1000 mm, dennoch sehr trockenheitstolerant
- Lufttemperatur von 24-25 °C gilt als optimal, 10 °C als minimal
- Boden-pH optimal im Bereich 5.6-6.6
- Boden leicht, sandiger Lehm, gut durchlässig und durchlüftet
- Staunässe ist ungünstig
- Dammanbau kann helfen



13. Weihenstephaner Gemüsebaulag für den Freizeitgartenbau - Freising, 28.09.2013

## Sortenvielfalt

### Kriterien

- Knollengröße (150 bis 1000 g), Knollenform (länglichoval bis rundlich)
- Schalenfarbe (rot, bräunlich, hell), Innenfarbe (orange, creme/weiß, violett)
- Gesundheitlicher Wert (Gehalt an Carotin u.a.)
- Wachstumszeit (früh, spät)
- Resistenz (Virus, Nematoden)
- Geschmack (Süße, Aroma)
- Kältetoleranz



13. Weihenstephaner Gemüsebaulag für den Freizeitgartenbau - Freising, 28.09.2013

## Pflanzenanzucht

### Ausgangspunkt Knolle

*Augenvermehrung auch möglich*  
*Stängelkeule*  
*schief pflanzen*



13. Weihenstephaner Gemüsebaulag für den Freizeitgartenbau - Freising, 28.09.2013

## Pflanzung

### Zeitpunkt

- frühest mögliche Pflanzung wichtig für hohes Ertragsziel
- Entwicklungsdauer der Knollen 90-110 Tage (Pflanzzeit Ende Mai bis Mitte Juni)

### Vorbereitung

- 4-jährige Fruchtfolge günstig, Windengewächs daher gute Vorkultur
- tiefe Bodenvorbereitung im Herbst (Umgraben)
- ideal für Hügel- oder Hochbeet
- Düngung: Schwachzehrer 8 g N/m<sup>2</sup> (50-60 g Hornspäne/m<sup>2</sup>) zur Pflanzung

13. Weihenstephaner Gemüsebaulag für den Freizeitgartenbau - Freising, 28.09.2013

## Pflanzung

### Durchführung

- Dammkultur günstig (ca. 30 cm hoch), Reihenabstand 60-90 cm
- Topfpflanzen oder Stecklinge tief setzen
- Gewächshäuser, Frühbeetkästen, Freiland möglich
- Abstand in der Reihe 30 cm (Bestandesdichte 4-6 Pflanzen/m<sup>2</sup>)
- Mulchfolienauflage ist vorteilhaft



13. Weihenstephaner Gemüsebaulag für den Freizeitgartenbau - Freising, 28.09.2013

## Anbaumöglichkeiten



Ampel



13. Weihenstephaner Gemüsebaulag für den Freizeitgartenbau - Freising, 28.09.2013

## Anbaumöglichkeiten



Balkonkästen



13. Weihenstephaner Gemüsebaulag für den Freizeitgartenbau - Freising, 28.09.2013

## Anbaumöglichkeiten



Freilandbeete

Gewächshaus  
mit Schnuraufleitung



13. Weihenstephaner Gemüsebaulag für den Freizeitgartenbau - Freising, 28.09.2013

## Pflege

### Klima

- gleichmäßige Wasserversorgung während der Knollenbildung
- Knollenbildung erfolgt ab A. August
- anfangs Unkraut frei halten, später guter Bestandesschluss



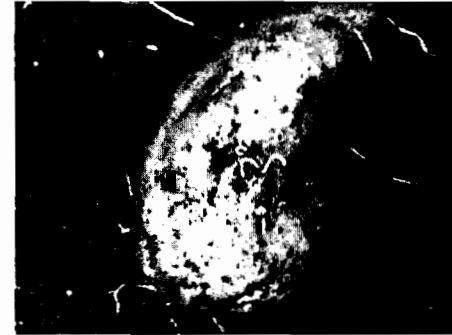
Ende August

13. Weihenstephaner Gemüsebaulag für den Freizeilgartenbau - Freising, 28.09.2013

## Pflanzenschutz

### Tierische Schädlinge, Virus, Welke, Kälte

- Drahtwürmer



Frost



13. Weihenstephaner Gemüsebaulag für den Freizeilgartenbau - Freising, 28.09.2013

## Ernte und Aufbereitung, Lagerung

### Ernte

- möglichst spät vor den ersten Frösten (Ende September, Anfang Oktober)
- trockenes Wetter vor der Ernte ist günstig
- Kraut oberirdisch entfernen
- Ballen ausheben mit Spaten oder Grabgabel, Erdreich abschütteln
- Knollen schonend einsammeln
- Ertrag ca. 2-4 kg/m<sup>2</sup> im Freiland

- Frisch geerntete Knollen ohne Behandlung ca. 3-4 Wochen gut haltbar



13. Weihenstephaner Gemüsebaulag für den Freizeilgartenbau - Freising, 28.09.2013

## Ernte und Aufbereitung, Lagerung

### Aufbereitung, Lagerung

- für längere Lagerung Trocknung der Knollen zur Härtung der Schale nötig
- ca. 2 Wochen bei Temperaturen von 30 °C und rel. Luftfeuchte von 90%
- danach gesunde Knollen bis zu 9 Monate haltbar bei 12-15 °C und 85%

13. Weihenstephaner Gemüsebaulag für den Freizeilgartenbau - Freising, 28.09.2013