

Süßkartoffel

Die süße Knolle

Immer öfter findet sich die tropische Knolle sowohl in der Küche als auch am Acker wieder. Einerseits die steigende Nachfrage, andererseits die günstigen Bedingungen in Zusammenhang mit der Klimaveränderung, machen eine Kultivierung in unseren Breiten interessant.

Von Daniel LEHNER

Trotz namentlicher Verwandtschaft hat das tropische Windengewächs nur sehr entfernt mit der bekannten Kartoffel – dem klassischen Nachtschattengewächs – zu tun. Während die Kartoffel kühles Klima bevorzugt, mag die Süßkartoffel tropische Bedingungen und kann somit auch mit hohen Temperaturen gut umgehen. Ein weiteres Unterscheidungsmerkmal besteht in der genutzten „Frucht“. Bei der Süßkartoffel handelt es sich um eine verdickte Wurzel – bei der Kartoffeln um Sprossknollen.

Bereits das Anbauverfahren unterscheidet sich wesentlich von Kartoffeln. Hier werden Jungpflanzen direkt in einen Damm gepflanzt. Alternativ können auch Stecklinge gesetzt werden. Das ist aber in der Vorbereitung mit mehr Arbeit verbunden und verspricht nicht den gleichen Erfolg. Es werden zwischen zwei bis vier Pflanzen pro Quadratmeter kalkuliert: Eine hohe Pflanzdichte führt zu einem geringen Einzelknollenertrag- und -gewicht. Eine geringere Pflanzdichte führt zu einem niedrigeren Flächenertrag und größeren Einzelknollen. So entstandene Übergrößen werden aber von Konsumenten nicht gerne gekauft.

Ab Mitte Mai setzen

Nach dem Vorziehen der Dämme wird vor der Pflanzung eine Mulchfolie auf den Damm gelegt, worin dann die Pflanzen eingesetzt werden. Die Abdeckung garantiert eine rasche Erwärmung im Damm und folglich einen optimalen Wachstumsstart. Darüber hinaus unterdrückt sie Unkrautbewuchs. Grundsätzlich ist auch eine Kultivierung ohne Folie machbar. Hinsichtlich des Bodens sollte dieser keinen zu hohen Tonanteil aufweisen. Schwere Böden verhindern die Ausbildung vermarktungsfähiger Knollen durch ein unförmiges Wachstum. Aber auch die Ernte wird erschwert. Am besten eignen sich sandige Lehm Böden. Durch die hohen Temperaturansprüche kann die Aussaat erst bei Bodentemperaturen von mindestens 10 °C durchgeführt werden. Um Spätfröste und andere Widrigkeiten zu vermeiden, pflanzt man frühestens ab der zweiten Maihälfte und legt damit wesentliche Grundlagen für die spätere Ernte. Die Jungpflanzen müssen rasch gesetzt werden, damit sich die Wurzeln frei entfalten können. Andernfalls be-

Auf leichten sandigen Böden gedeiht die Süßkartoffel am besten.

Foto: shutterstock/hiroshi teshigawara





Die Folie hält unerwünschten Unkrautbesatz fern und erhöht die Bodentemperatur.



Die Ernte muss so schonend wie möglich ablaufen. Fotos: Lehner

steht die Gefahr, dass sich unförmige und somit schwer vermarktbarere Knollen entwickeln. Auch eine möglichst tiefe Pflanzung ist wichtig, da somit bessere Erträge möglich sind. Für gleichmäßiges Wachstum ist auch eine regelmäßige Wasserversorgung von Bedeutung. Es hat sich aber auch gezeigt, dass die Süßkartoffel mit den häufiger auftretenden Trockenperioden gut umgehen kann. Da die Kultur mit keiner bei uns bekannten Kultur verwandt ist, kann man sie zu jedem Zeitpunkt in die Fruchtfolge integrieren. Man sollte aber eine Anbaupause von mindestens drei Jahre einlegen. Bei der Düngung kann man sich in etwa an den Werten für Kartoffeln orientieren. Genaue Richtlinien liegen hier noch nicht vor.

Drei Phasen

Das Wachstum selbst findet in drei verschiedenen Stadien statt. Im ersten Drittel werden die Speicherwurzeln angelegt und ausgebildet, oberirdisch wird jedoch kaum Laub gebildet. Die darauffolgende Phase zeichnet sich durch schnelles Triebwachstum und gleichzeitige Laubentwicklung aus. Nun ist die Gefahr der Ausbildung sogenannter „Bleistiftwurzeln“ am größten. Diese dünnen und langen Wurzeln können nicht vermarktet werden. Im letzten Drittel legen die Knollen stark an Gewicht zu und lagern dabei Kohlenhydrate ein. Der Zeitpunkt der Ernte ist sortenabhängig und liegt je nach Entwicklungsdauer 90–120 Tage nach der Saat. Außerdem wird die Ernte von einer ausreichenden Laubalterung, Bodentemperaturen von unter 12 °C sowie einer guten Knollenausbildung bestimmt.

Schonend ernten

Die Knollen sind sehr empfindlich gegenüber Beschädigungen. Die Ernte muss daher äußerst schonend durchgeführt werden. Entweder durch spezielle Erntemaschinen, wo sämtliche mit Knollen in Berührung kommen-

de Bauteile geschützt sind, oder alternativ per Hand. Bei der Ernte sind die Knollen auch anfällig gegenüber starker Sonnenbestrahlung, Niederschlägen oder Frost. Anschließend an die Ernte muss ein sogenanntes Wundheilverfahren („Curing“) durchgeführt werden. Hierbei wird über eine Dauer von ca. zwei Wochen bei Temperaturen von 25–30 °C Stärke in Zucker umgewandelt und die Poren schließen sich. Anschließend sind die Knollen bei ca. 12 °C mehrere Monate lagerfähig. In Kühllagern ist besonders eine nicht zu hohe Luftfeuchtigkeit wichtig, andernfalls kommt es schnell zu Fäulnis.

Sortenversuch

Am Markt sind Sorten mit weißer und bunter Fleischfarbe verfügbar. Weiße Sorten bringen in der Regel höhere Erträge. Sie sind im Anbau unkompliziert und weniger empfindlich gegenüber Krankheiten. Bunte Sorten zeichnen sich wiederum durch einen intensiveren Geschmack aus. Die Erträge von Süßkartoffeln sind durchwegs mit denen von Erdäpfeln im Bio-Bereich vergleichbar. In einem ersten Sortenversuch am Bio-Institut der HBLFA Raumberg-Gumpenstein am Standort Lambach/Stadl-Paura wurden im Jahr 2019 Erträge von 13 bis über 40 t Frischmasse/ha erreicht. Die am Markt gängigste Sorte Beaugard (oranges Fleisch) erreichte dabei knapp 36 t/ha. ■

*DI Daniel Lehner
forscht im Bio-Institut
der HBLFA Raumberg-
Gumpenstein am
Standort Lambach-
Stadl-Paura.*

