

ALTERNATIVE KULTUREN

Süßkartoffel: eine süße Versuchung?

War die Süßkartoffel vor einigen Jahren bei uns kaum bekannt, steht sie inzwischen immer öfter auf dem Speiseplan. Für Betriebe kann sie durchaus eine interessante Alternative auf dem Acker sein.

Die Süßkartoffel ist seit langem in Mittelamerika beheimatet, der Ursprung wird jedoch in Asien vermutet. Trotz der namentlichen Verwandtschaft hat das tropische Windengewächs nur sehr entfernt mit der Kartoffel – ein klassisches Nachtschattengewächs – zu tun.

Während die Kartoffel es gerne kühl mag, liebt die Süßkartoffel tropische Bedingungen und kann damit auch mit heißen Temperaturen gut umgehen. Auch in der genutzten „Frucht“ besteht ein wesentlicher Unterschied zur Kartoffel, bei den Süßkartoffeln sind es verdickte Wurzeln, bei den Kartoffeln Sprossknollen.

Ansprüche beim Anbau

Die Anbaumethode unterscheidet sich wesentlich, da statt gelegter Knollen Jungpflanzen direkt in den Damm gesetzt werden. Es werden zwischen zwei und vier Jungpflanzen pro Quadratmeter gepflanzt. Üblicherweise wird schon vor der Pflanzung eine Mulchfolie auf den Damm gelegt, worin die Pflanzen eingesetzt werden. Es ist unbedingt darauf zu achten, eine kompostierbare Folie zu verwenden. Grundsätzlich ist auch eine Kultivierung ohne Folie möglich.

Der Boden sollte keinen zu hohen Tonanteil aufweisen, ideal sind sandige Lehmböden. Schwere Böden verhindern die Ausbildung von vermarktungs-

fähigen Knollen durch ein unförmiges Wachstum. Die hohen Temperaturansprüche bedingen auch, dass eine Pflanzung erst bei Bodentemperaturen von mindestens 10°C durchgeführt werden kann. Um Spätfröste und sonstige Gefahren zu vermeiden, wird üblicherweise in unseren Breiten erst ab der zweiten Maihälfte ausgepflanzt. Die Jungpflanzen müssen nach Anlieferung rasch gesetzt werden, damit sich die Wurzeln frei entfalten können. Ansonsten besteht die Gefahr, dass unförmige Knollen entwickelt werden, welche sich schwer vermarkten lassen. Ebenso ist es wichtig, die Stecklinge so tief wie möglich in den Damm zu setzen, dies ermöglicht bessere Erträge.

Die Süßkartoffel ist mit keiner der bei uns kultivierten Arten verwandt und kann daher zu jedem Zeitpunkt in die Fruchtfolge integriert werden. Bis zum nächsten Anbau sollten drei Jahre Abstand sein. Beim Nährstoffbedarf kann man sich in etwa an dem für Kartoffeln orientieren, abhängig von der zu erwartenden Nährstoffabfuhr mit dem Erntegut.

Das anschließende Wachstum lässt sich in drei Stadien unterteilen. In der ersten Phase bis etwa 35 Tage nach Pflanzung findet die Anlage der Speicherwurzeln statt und die Wurzelmasse entwickelt sich rasch, jedoch wird oberirdisch kaum Laub gebildet. Die zweite



Phase dauert bis circa zum 80. Tag und zeichnet sich durch schnelles Triebwachstum und Laubentwicklung aus. Die dritte und letzte Phase findet zwischen dem 80. und 120. Tag statt. Nun legen die Knollen stark an Gewicht zu und lagern Kohlenhydrate ein. Für das gleichmäßige Wachstum ist eine regelmäßige Wasserversorgung von Bedeutung, doch werden Trockenperioden zwischendurch meist gut überstanden.

Ernten und lagern

Eine Herausforderung sind Ernte und Lagerung der Knollen. Für den Erntezeitpunkt sind die Entwicklungsdauer von 90 bis 100 Tagen, eine ausreichende Laubvergilbung, Bodentemperaturen von unter 12°C sowie eine gute Knollenausbildung zu beachten. Um letzteres zu beurteilen, ist es nötig, eine Probegrabung vorzunehmen. Die Ernte selbst muss sehr schonend durchgeführt werden, da die Knollen sehr empfindlich gegenüber Beschädigungen sind. Entweder am besten durch spezielle Erntemaschinen, wo sämtliche mit den Knollen in Berührung kommende Teile mit Gummi geschützt sind oder manuell. Anschließend sollte rasch ein sogenanntes „Curing“ oder Wundheilverfahren durchgeführt werden, damit die Schale richtig aushärtet. Hierbei wird über eine Dauer von zwei Wochen bei Temperaturen von 25 bis 30°C ein Schließen der Poren herbeigeführt und



◀◀ **DIE SÜSSKARTOFFEL** ist mit keiner der bei uns kultivierten Arten verwandt und kann daher zu jedem Zeitpunkt in die Fruchtfolge integriert werden.

◀ **DIE SCHALE** frisch geernteter Süßkartoffelknollen ist so empfindlich wie bei sehr früh geernteten Frühkartoffeln.

Fotos: Bio-Institut, Raumberg-Gumpenstein

die Stärke in Zucker umgewandelt. Dies passiert am besten in einer Trocknungsanlage oder einem Raum, worin die Temperatur entsprechend gesteuert werden kann. Kleinere Betriebe können sich beispielsweise auch mit Containern und Heizlüftern abhelfen. So sind die Knollen bei 10 bis 12 °C und 85 bis 90 Prozent Luftfeuchte mehrere Monate lagerfähig. In Kühllagern ist besonders auf die Luftfeuchtigkeit zu achten. Ist diese zu hoch, setzt schnell Verfaulung ein. Neben den entsprechenden Temperaturen ist Dunkelheit wichtig. Dieser gesamte „Reife“-Prozess ist beim Anbau von Süßkartoffeln sehr bedeutend, da ansonsten binnen kurzer Zeit die ganze Ernte vernichtet werden kann.

Erträge unterschiedlich

Grundsätzlich unterscheidet man die Typen anhand der Fleischfarbe in weiße und bunte Sorten. Weiße Sorten haben den Vorteil, dass sie mehr Ertrag liefern und länger haltbar sind. Im Anbau sind weiße Sorten auch unempfindlicher und stabiler gegenüber Krankheiten. Dem gegenüber sind bunte Sorten geschmacklich meist interessanter. Erhältlich sind die Jungpflanzen über den Großvertrieb und Lieferanten von Gärtnereien sowie direkt bei Gärtnerbetrieben. Wichtig ist der Kauf von Jungpflanzen in Bio-Qualität. Die Erträge von Süßkartoffeln sind durchwegs mit denen von Bio-Erdäpfeln

vergleichbar. In zwei Sortenversuchen am Bio-Institut am Standort Lambach/Stadl-Paura der HBLFA Raumberg-Gumpenstein wurden in den Jahren 2019 und 2020 Erträge von 11 bis 40 Tonnen je Hektar erreicht. Neben den Sorten wurde zuletzt auch die Kultivierungsmethode verglichen. Untersucht wurde die am Markt gängigste Sorte im klassischen Anbau mit Folie im Vergleich zu einer Grünmulchvariante und einer ohne jegliche Bedeckung. Es zeigten sich signifikante Ertragsunterschiede. Die Mulchvariante brachte im Vergleich zum Anbau unter Folie einen um 25 Prozent niedrigeren Ertrag, die Variante mit offenem Damm lieferte überhaupt nur die Hälfte zur Vergleichsvariante. Die Versuche werden fortgeführt.

Trotz der Herausforderungen kann die Süßkartoffel für Betriebe interessant sein: Für größere Betriebe mit passender Technik und geeigneten Räumen für die Nachreife und Lagerung oder für kleinere direktvermarktende Betriebe, die den Anbau noch mit vorhandener Technik und Handarbeit bewerkstelligen können. Die Kultur erweitert nicht nur das Angebot, sondern lockert auch die Fruchtfolge am Betrieb auf.

DI Daniel Lehner forscht am Bio-Institut der HBLFA Raumberg-Gumpenstein am Standort Lambach/Stadl-Paura in Oberösterreich.

Göweil Mühle



DAS BESTE DER NATUR



- Bio Futter aus reiner Bio Produktion
- garantiert gentechnikfrei
- für alle Ihre Tiere



- Bio Mehle
- Bio Getreide



- zu beziehen über unser österreichweites Händlernetz



(finden Sie Ihren nächstgelegenen Vertriebspartner auf unserer Webseite)



- Zustellung mit eigenem Bio Transport



Als Erzeuger von hochwertigem Bio Mischfutter sehen wir unsere Verantwortung an der Seite unserer Kunden im wirkungsstärksten Teil der Nahrungskette.



Wir wollen alles dazu beitragen, dass gesunde biologische Nahrungsmittel auf den Tisch der Konsumenten kommen.

Göweil Bio Futter

Ignaz Göweil GmbH & Co KG

Engerwitzberg 4
A-4209 Engerwitzdorf
Tel. (0 72 35) 622 27
Fax (0 72 35) 622 27-9

 www.goeweil-muehle.at