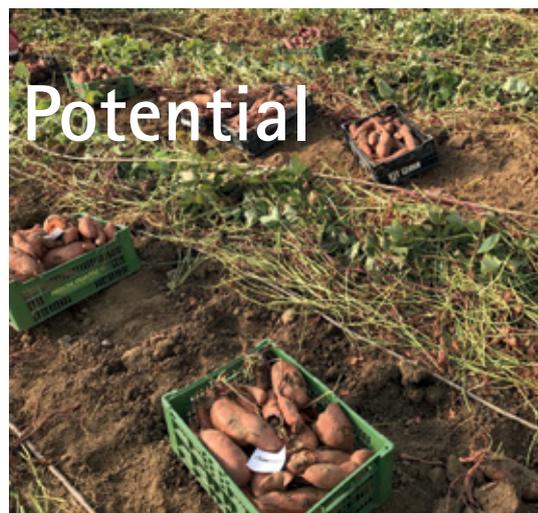


DI Doris Lengauer

Süßkartoffel – Exotin mit Potential

Ipomoea batatas

Die Süßkartoffel gehört zu den Windengewächsen und bildet zahlreiche Triebe mit auffälligen Trichterblüten, an denen man die verwandtschaftliche Beziehung zu den Prunkwinden, die in unseren Gärten als beliebte Zierkletterpflanzen wachsen, erkennen kann. Im Gegensatz zur Kartoffel, die Sprossknollen bildet, handelt es sich bei den Früchten der Süßkartoffel um verdickte Wurzeln.



Sie zählt mit einer Jahresproduktion von über 130 Millionen Tonnen weltweit zu den wichtigsten Nahrungspflanzen und wird in allen warmen Ländern der Tropen und Subtropen als Grundnahrungsmittel angebaut. Seit 2012 nimmt der Welthandel mit Süßkartoffeln kontinuierlich zu. Mit mehr als 70 Mio Tonnen liegt die Produktion in China wesentlich höher als im Rest der Welt. Den zweiten und dritten Platz belegen Tansania und Nigeria mit einer Produktion von je 3,5 Mio Tonnen. Die Vereinigten Staaten sind mit einer Produktion von ca. 1,1 Millionen Tonnen wichtigster Lieferant für den europäischen Markt, der zwar noch

relativ klein, aber stetig wachsend ist. Den größten Absatz finden die Süßkartoffeln in Großbritannien, Portugal und in den Niederlanden. Der Großteil der weltweiten Produktion ist jedoch nicht für den Export bestimmt (nur 1 %), sondern wird auf den eigenen Märkten verbraucht.

Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist die Süßkartoffel sehr wertvoll. Einer ihrer Hauptvorteile liegt darin, dass sie als stärkereiches Nahrungsmittel für ein lang anhaltendes Sättigungsgefühl sorgt. Im Unterschied zu anderen Gemüsearten sind ihre Bal-



Blüte der Süßkartoffel

laststoffe Hemizellulosen, die leichter löslich und dadurch für Viele besser verträglich sind. Diese Stoffe regen die Darmtätigkeit an und binden gleichzeitig Gallensäuren, Cholesterin und Schadstoffe. Außerdem begünstigen sie die Ansiedlung von Darmbakterien.

Gemeinsam mit Kürbis und Karotte zählen Süßkartoffeln darüber hinaus zu den besten Lieferanten von Betacarotin, einer Vorstufe von Vitamin A, das der Körper bei Bedarf in die aktive Form umwandeln kann. Im Gegensatz zu reinem Vitamin A kann es durch die Aufnahme von Betacarotin deshalb nicht zu einer Überdosierung kommen.

Der Anbau von Süßkartoffeln gelingt auch in unseren Breiten. Voraussetzung dafür sind sonnige, nährstoffreiche und lockere Böden, die für eine maschinelle Ernte, ähnlich Kartoffeln, geeignet sind. Die Vermehrung erfolgt vegetativ über bewurzelte Stecklinge. Die Pflanzung in biologisch abbaubare Mulchfolie hilft gegen Unkraut und erhöht anfangs die Bodentemperatur.

Für eine ausreichende Wasserversorgung wird eine Tröpfchenbewässerung mit in die Folie gelegt. Während des Sommers bilden Süßkartoffelpflanzen einen dichten Bestand.

Folgende Sorten wurden heuer im Freiland und im Folientunnel einer Sortensichtung unterzogen:



Beaugard - Jungpflanzen Scherr



Bonita - Fitzgerald



Burgundi - Fitzgerald



Erato Orange - Volmary



Erato White - Volmary

Wenn die Tage kürzer werden (nach der Sommersonnenwende) werden die Knollen gebildet. Die Ernte erfolgt im Herbst vor den ersten Frösten. Trockene Bedingungen vor der Ernte begünstigen die Schalenhärte und verringern die Ernteverluste. Die geernteten Süßkartoffeln sollen anfangs – ähnlich wie Kürbisse – warm lagern. Dazu lässt man sie ca. zwei Wochen bei 25 °C nachreifen um einen Wundverschluss herbeizuführen. Danach sind sie bei Lagertemperaturen von ca. 12 °C mehrere Monate haltbar.

Sowohl im Freiland, als auch im Folientunnel erfolgte der Anbau zweireihig auf Mulchfolie und in Beetreihen mit einer Bestandesdichte von 2,5 Pflanzen/m². In beiden Beständen waren keine Pflanzenschutzmaßnahmen notwendig, jedoch gab es mit zunehmender Knollenentwicklung ein wachsendes Problem mit Wühlmäusen, weshalb die Bestände früher als witterungsbedingt notwendig, geräumt wurden. Die Ernte erfolgte händisch mit der Grabgabel, nachdem zuvor das Laub entfernt wurde.

Marktfähiger Ertrag

Für die Klassierung wurde die Einteilung nach USA – Gewichtsklassen herangezogen. Alle Sorten zeigten in der Gewichtsklasse von 150 bis 300 g die höchste Stückanzahl.

Im Freiland verzeichneten „Erato white“ mit 13,9 Stk./m², „Beaugard“ mit 10,6 Stk./m² und „Murasaki-29“ mit 9,5 Stk./m² die meisten Knollen. „Erato white“ und „Beaugard“ brachten auch den höchsten gewichts-



Evangelina - Fitzgerald



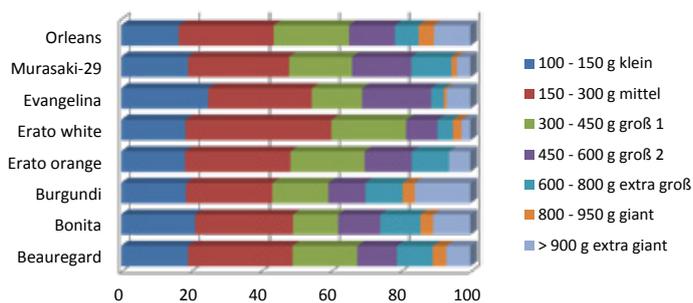
Murasaki 29 - Fitzgerald



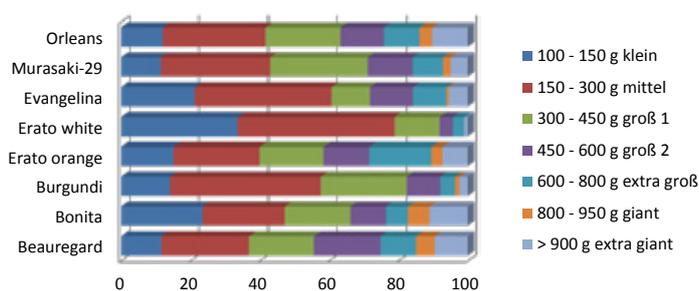
Orleans - Fitzgerald

bezogenen Ertrag im Freiland (über 4 kg/m²).

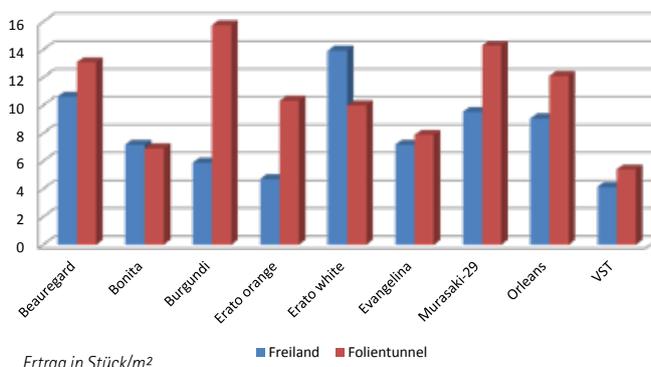
Im Folientunnel lagen die Erträge höher. Nicht zuletzt deshalb, weil hier früher gepflanzt und später geerntet wurde und sich dadurch ein Vegetationsunterschied von 7 Wochen ergab. Den höchsten Stückertrag erreichte „Burgundi“ mit 15,8 Stk./m², gefolgt von „Murasaki 29“ mit 14,3 Stk./m² und „Beauregard“ mit 13,1 Stk./m². Gewichtsbezogen brachte „Beauregard“ stattliche 6,3 kg/m² auf die Waage. „Orleans“ (5,7 kg/m²) und „Burgundi“ mit 5 kg/m² lagen ebenfalls über den Ertragswerten der restlichen Sorten.



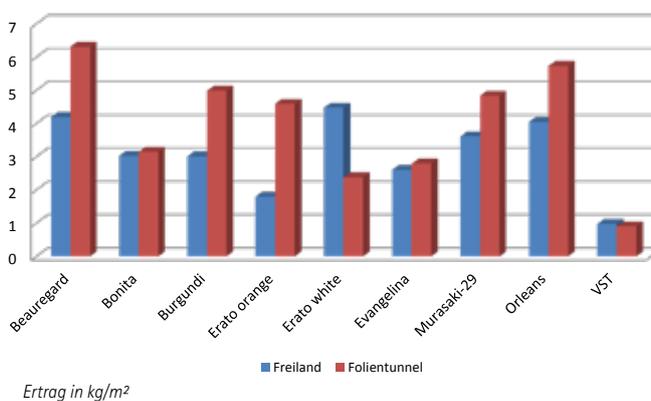
Einteilung nach USA Gewichtsklassen im Freiland



Einteilung nach USA Gewichtsklassen im Folientunnel



Ertrag in Stück/m²



Ertrag in kg/m²