

PRINZESSINNENGÄRTEN

**Ökologische, mobile und soziale Urbane Landwirtschaft
in Berlin-Kreuzberg**



Projektbericht: Kartoffelanbau 2011

von:

Bennar Markus

M. Sc. Pflanzenbauwissenschaften

Berlin, April 2012

I. Inhaltsverzeichnis

II. Abbildungsverzeichnis.....	II
III. Tabellenverzeichnis	III
IV. Abkürzungsverzeichnis	IV
1. Prinzessinnengärten.....	1
1.1 Entstehung des Prinzessinnengartens	1
1.2 Was ist der Prinzessinnengarten	1
1.3 Konzept des Gartens	1
2. Das Kartoffelprojekt.....	2
2.1 Kartoffelanbau in Lebensmittelsäcken	3
2.2 Beobachtungen	6
3. Ergebnisse	10
3.1 Keimungsgeschwindigkeit und Keimungsrate	10
3. 2 Erträge	11
3.3 Anmerkungen	12
4, Ausblick und Rückblick	13
5. Literaturverzeichnis.....	15
6. Danksagung	16
7. Anhang	17
7.1 Beschreibung der Kartoffelsorten	17

II. Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Umzug von der Markthalle auf den Moritzplatz, B. Markus 2011	3
Abbildung 2: Vorgekeimte Blauer Schwede, B. Markus 2011	4
Abbildung 3: Kartoffeln setzen, Asa Sonjadotter 2011	6
Abbildung 4: Krautfäule bei Linda, Mitte August, B. Markus 2011	7
Abbildung 5: sehr wenig Krautfäule bei BH, Ende Juli, B. Markus 2011	7
Abbildung 6: Blattvirus bei Puikula, Ende Juni , B. Markus 2011	9
Abbildung 7: Durchschnittliche Keimungsgeschwindigkeit der Kartoffelsorten...	10
Abbildung 8: Durchschnittliche Erträge der Kartoffelsorten	11
Abbildung 9: Falten der Kartoffelsäcke, Asa Sonjadotter 2011.....	13

III. Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Niederschläge 2011.....	5
Tabelle 2: Zusammensetzung der Kartoffelerde.....	5
Tabelle 3: Befall mit der Kraut- und Braufäule, Mitte August 2011	6
Tabelle 4: Fortsetzung Befall mit der Kraut- und Braufäule	6

IV. Abkürzungsverzeichnis

Abb.	Abbildung
AD	Adretta
AS	Asparges
AV	Arran Victory
BH	Bamberger Hörnchen
BS	Blauer Schwede
Ca	Calcium
HB	Highland Burgundy
K	Kalium
KE	King Edward
l	Liter
Mg	Magnesium
MM	Mehlige Mühlviertler
N	Stickstoff
P	Phosphor
PP-Säcke	Polypropylen-Säcke
PU	Puikula
qm²	Quadratmeter
RE	Ros Tannenzapfen / Pink Fir Apple
RT	Rote Emma
SB	Shetland Black
Tab	Tabelle
TL	Tschechische Landsorte
V	Vitelotte

1. Prinzessinnengärten

1.1 Entstehung des Prinzessinnengartens

Robert Shaw, einer der beiden Begründer des Prinzessinnengartens, brachte die Idee der urbanen Landwirtschaft in der Stadt aus Kuba mit nach Berlin. Er verbrachte mehrere Jahre dort und lernte dort die seit den 90er Jahren betriebene agricultura urbana kennen. Diese Form der urbanen Landwirtschaft entstand aufgrund der damaligen schwierigen Ernährungslage in Kuba und wird bis heute erfolgreich weiterbetrieben.

So gründeten Robert Shaw und Marco Clausen, nach einigem Suchen nach einer geeigneten Brachfläche, ab Juni 2009 den Prinzessinnengarten am Moritzplatz in Berlin-Kreuzberg.

1.2 Was ist der Prinzessinnengarten

Der Prinzessinnengarten ist eine mobile, ökologische und soziale urbane Landwirtschaft mitten in der Stadt. Er wurde durch Nomadisch Grün, einer gemeinnützigen GmbH, ins Leben gerufen.

Hier wird Biogemüse und Biokartoffeln auf einer 6000 qm großen Brachfläche angebaut, wobei vor allem darauf geachtet wird alte Sorten anzubauen, um somit einen Beitrag zur Erhaltung der Pflanzenvielfalt zu leisten. Außerdem gibt es im Garten fünf Bienenvölker, eine Staudengärtnerei und eine Gastronomie. Zudem ist die Jugendarbeit ein wesentlicher Bestandteil des Prinzessinnengartens

1.3 Konzept des Gartens

Durch den Anbau des Gemüses in recycelten Industriekörben und Polypropylen-Säcken (PP-Säcke) wird der Prinzessinnengarten zu einem mobilen Garten, welcher jederzeit auf eine neue Brachfläche umziehen kann. Die Zwischennutzung von Flächen ist einer der wesentlichen Punkte im Konzept des Gartens.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Partizipation, d.h. dass durch die Einbeziehung der Nachbarn und anderen Menschen ein soziales Gefüge entsteht, indem man voneinander lernen kann. Sei es durch Gespräche oder durch die gemeinsame Arbeit im Garten.

Nomadisch Grün ist ein eigenständiges Unternehmen, es bekommt keine staatliche Unterstützung und ist deshalb auf die Mitwirkung von Menschen angewiesen. Durch die eigene Gastronomie können ein Teil der laufenden Kosten erwirtschaftet werden. Je nach Jahreszeit wird das reife Gemüse verkauft und in der Küche verkocht.

2. Das Kartoffelprojekt

Das Kartoffelprojekt habe ich nun das zweite Jahr übernommen, welches mir wieder große Freude bereitet hat. Da die Kartoffel keine gärtnerische Kultur ist, passt sie ganz gut zu meiner beruflichen Qualifikation Master of Pflanzenbauwissenschaften, also der Landwirtschaft.

Neben dem Bachelor-Studium in Agrarwissenschaften an der Humboldt Universität zu Berlin habe ich vor allem durch Praktika einen Eindruck von der praktischen Arbeit gewonnen. Dazu gehörte insbesondere das zweimonatige Praktikum auf dem Demeter Hof Marienhöhe, bei dem meine Begeisterung für die Arbeit im Freien geschürt wurde. Mein Enthusiasmus für das Verbinden der praktischen mit der wissenschaftlichen Arbeit wurde vor allem durch meine Masterarbeit in Pflanzenbauwissenschaften an der genannten Universität hervorgerufen. In dieser Arbeit untersuchte ich verschiedene Alternativen zur mineralischen Phosphordüngung bei Buchweizen und Weizen.

Der diesjährige Kartoffelacker im Prinzessinnengarten auf dem Moritzplatz umfasste wieder knapp 500 Säcken, welche, aufgrund der Nachhaltigkeit, fast alle vom letzten Jahr wieder verwendet wurden. Nur 50 Stück haben wir beim ersten Kartoffel-Workshop neu benutzt.

Die Kartoffelsorte Aeggeblomme, welche im letzten Jahr nicht geliefert wurde, ist dieses Jahr angekommen und so konnte ein Kartoffelfeld aus 16 verschiedenen, vorwiegend alten Sorten aufgebaut werden. Die Sorten, welche im Jahr zuvor gut gewachsen sind und einen guten Ertrag hatten, bauten wir mit jeweils 50 Säcken, die anderen Kartoffeln mit 20 und die mehligten Sorten mit je 15 Säcken an.

So entstand innerhalb von knapp zwei Wochen ein Kartoffelfeld bestehend aus 52 Säcken Vitelotte (V), mit 51 Säcken Linda (L), 50 Säcken Bamberger Hörnchen (BH), Blauer Schwede (BS), Rote Emma (RE), mit 32 Säcken Rosa Tannenzapfen (RT), auch Pink Fir Apple genannt, mit 23 Säcken Puikula (PU), mit 22 Säcken King Edward (KE), mit 20 Säcken Aeggeblomme (AE), Asparges (AS) und Tschechische Landsorte (TL), auch Valfi genannt, mit 19 Säcken Shetland Black (SB), mit 17 Säcken Mehliges Mühlviertler, mit 15 Säcken Adretta (AD), Arran Victory (AV) und Highland Burgundy (HB).

Zusammen mit Matthias Wilkens fing Asa Sonjadotter, welche vor einem Jahr die Idee hatte, die Geschichte der Kartoffel anhand der unterschiedlichen Sorten darzustellen, dieses Jahr ein Kartoffel-Züchtungsprojekt an. Sie haben das Ziel eine eigene

Kartoffelsorte zu züchten, welche im Sack und den hier gegebenen Klimabedingungen optimal wächst, den sogenannten „Kreuzberger Sack“.

2.1 Kartoffelanbau in Lebensmittelsäcken

Die Arbeit mit den Kartoffeln fing schon im März mit dem Sammeln von Eier-Paletten in der Markthalle an. Als genügend „Paletten“ zusammen gekommen waren, konnten die Pflanzkartoffeln vom letzten Jahr aus dem Keller geholt werden.

Im August 2010 wurden die kräftigsten und schönsten Kartoffelpflanzen markiert, im Oktober ganz normal geerntet und über den Winter gebracht. Nun konnten diese Kartoffeln in den Eier-Paletten vorkeimen, damit sie nach der Pflanzung schneller ans Licht gelangen. Auf der Abbildung zwei sind die Keime vom Blauen Schweden schon etwas zu lang. Zu lange Keime sollten vor der Pflanzung gekürzt bzw. entfernt werden.

Am 7. April zog der Prinzessinnengarten von der Markthalle wieder ins Freie auf den Moritzplatz und somit auch die Kartoffeln. Dort konnten sie bis zur Pflanzung weiter vorkeimen. Innerhalb der nächsten zwei Wochen kamen auch die zugekauften Pflanzkartoffeln an, welche ebenfalls in Eier-Paletten gelegt wurden.



Abb. 1: Umzug von der Markthalle auf den Moritzplatz, B. Markus 2011



Abb. 2: Vorgekeimte Blauer Schwede, B. Markus 2011

Um auf einer kleinen Fläche einen möglichst hohen Ertrag zu erzielen, entwickelten wir 2010 passend zum mobilen Garten den transportablen Kartoffelsack, abgeleitet von der Kartoffeltonne. Hierzu wurden Polypropylen-Säcke (PP-Säcke) verwendet, welche Luft- und Wasser durchlässig sind. Sie kann man gut herunterkrepeln, so dass die Pflanzen, im Gegensatz zur Kartoffeltonne, auch im Anfangsstadium genügend Licht bekommen.

Der höhere Ertrag wird durch das mehrmalige aufschütten erzielt. Sobald die Pflanzen groß (ca. 15-20 cm) und kräftig genug sind, wird neue Erde aufgeschüttet. Dies wird zwei bis drei Mal wiederholt und so bilden sich in jeder neuen Schicht weitere Kartoffeln, bei der Ernte ist der Sack in jeder Lage mit Kartoffeln gefüllt. Bei der Aufschüttung ist zu beachten, dass möglichst viele Blätter über der Erde bleiben, um die Photosynthese und Fruchtbildung zu gewährleisten.

Aufgrund der Witterungsbedingungen brauchten die Kartoffeln nur eine Handvoll Mal gegossen werden. So war der Frühling und der Herbst sehr trocken, dafür der Sommer ziemlich nass. Ab Mitte Oktober bis Anfang Dezember blieb es Trocken, es fiel weder Regen noch Schnee.

Tab. 1: Niederschläge 2011

Monat	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober
l/qm ²	14	64,5	216,5	102	52	39

Am 30. April, am Tag des Kartoffel-Workshops konnten wir mit dem Kartoffeln setzen beginnen. Es wurden in die Hälfte der 470 Säcken Kartoffeln gesetzt und ordentlich angegossen, in der darauf folgenden Woche kamen nach und nach die restlichen Kartoffeln in die Erde. In der nächsten Tabelle ist die Substratmischung für die Erdäpfel dargestellt, dieses Jahr mit 200g Naturdünger (NADU).

Tab. 2: Zusammensetzung der Kartoffelerde

Menge (l)	24	12	6
Substrat	Kompost	Mutterboden	Lehm

NADU ist ein organischer Dünger aus natürlichen Reststoffen, welcher alle wichtigen Nährstoffe für ein gesundes Pflanzenwachstum enthält. Er setzt sich unter anderem, zusammen aus Gemüse-, Obst- und Weinresten, aus Gülle von Rind und Schwein sowie aus Geflügelkot. NADU, in Form von gepresstem Pellets enthält folgende Nährstoffe sind 5 % Kalium (K), 4 % Stickstoff (N), 3 % Calcium (Ca), 3 % Phosphor (P) und 1 % Magnesium (Mg). Diese Pellets lösen sich beim Wasserkontakt auf und setzen die Nährstoffe langsam frei, welche in einer Langzeitwirkung von drei bis vier Monate an die Pflanzen abgegeben werden (www.nadu-naturduenger.de).



Abb. 3: Kartoffeln setzen, Asa Sonjadotter 2011

2.2 Beobachtungen

Die schon erwähnten Witterungsverhältnisse in diesem Jahr machten unseren Kartoffeln ganz schön zu schaffen. Das Ergebnis Mitte August, nach einem Juli mit 216,5 l/qm² Niederschlag auf dem Moritzplatz war, dass die Kartoffelpflanzen aller Sorten an der Kraut- und Braunfäule litten, welche durch den Pilz *Phytophthora infestans* verursacht wird. Zu diesem Zeitpunkt waren sogar die Sorten Puikula und Tschechische Landsorte bereits geerntet, da sie am stärksten betroffen waren. Bamberger Hörnchen, Mehligte Mühlviertler und Rote Emma waren am wenigsten betroffen.

Tab. 3: Befall mit der Kraut- und Braunfäule, Mitte August 2011

BH	HB	MM	RE	AV	KE	RT
Wenig	Wenig	Wenig	Wenig	Stärker	Stärker	Stärker

Tab. 4: Fortsetzung Befall mit der Kraut- und Braunfäule

SB	V	AE	RT	AD	BS	L
Stärker	Stärker	Stark	Stark	sehr Stark	sehr Stark	sehr Stark



Abb. 4: Krautfäule bei Linda, Mitte August, B. Markus 2011



Abb. 5: sehr wenig Krautfäule bei BH, Ende Juli, B. Markus 2011

Auch dieses Jahr wurde die Krautfäule mit Effektiven Mikroorganismen bekämpft, welche 1/10 verdünnt auf die Blätter gespritzt wurde.

Effektive Mikroorganismen ist eine Mischung aus Milchsäure-, Photosynthesebakterien und Hefen und anderen Mikroorganismen, welche das gesunde Pflanzenwachstum fördern soll (www.emiko.de). Gegen die Krautfäule werden die effektiven Mikroorganismen eingesetzt um die Poren der Blätter zu verschließen, so dass der Pilz die Pflanze nicht weiter angreifen kann. Genau die gleiche Wirkung hat übrigens auch das spritzen mit Buttermilch.

Nicht nur die Krautfäule wurde durch die Nässe begünstigt, sondern sie führte auch dazu, dass die Stängel in der nassen Erde verfaulten und in Folge dessen einige Pflanzen abstarben. Davon hauptsächlich betroffen waren die Kartoffelsorten Blauer Schwede und Vitelotte. Insgesamt starben vor der Haupternte knapp 70 Pflanzen.

Hinzu kam, dass unsere Pflanzkartoffeln einen Blatt-Virus vom letzten Jahr mitgeschleppt hatten. Es ist schwer zu sagen inwiefern er die Kartoffelpflanzen zusätzlich geschwächt hat.

Es wird vermutet, dass es sich um den Kartoffelvirus X handelt. Nach der Literatur stimmen die Symptome überein, gelbliche Flecken auf den Blättern mosaikartig angeordnet. Solche Erkrankungen gelten als sehr gefährlich und führen zu hohen Ertragseinbußen (http://www.wissenschaftsscheune.de/mpiz_aktuell_1996_2.pdf). Dies trifft auf jeden Fall auf einige unserer Sorten zu. Mehr dazu in Kapitel 3.3 Erträge.



Abb. 6: Blattvirus bei Puikula, Ende Juni , B. Markus 2011

Der Kartoffelkäfer ist im Prinzessinnengarten relativ spät gesichtet worden. Im Laufe des Septembers wurde er bei den Bamberger Hörnchen entdeckt. Zu füttern hatte er aufgrund der Krautfäule relativ wenig, nichts destotrotz wurde der Käfer abgesammelt. Im Vergleich zu 2010 ist die Krautfäule bei folgenden Kartoffelsorten stärker geworden: Adretta, Arran Victory, Blauer Schwede, Linda und Vitelotte. Die anderen Sorten waren im Vergleich genauso stark bzw. weniger anfällig. Im letzten Jahr wurde es im August, September sehr nass.

3. Ergebnisse

3.1 Keimungsgeschwindigkeit und Keimungsrate

Auch in diesem Jahr keimten die Kartoffeln zu fast 100 %. Nur 11 von 482 Knollen sind nicht gekommen, davon sieben bei der zugekauften Sorte Rote Emma und jeweils zwei bei den nicht vorgekeimten Bamberger Hörnchen und bei den vorgekeimten Shetland Black.

Der Unterschied von vorgekeimten zu nicht vorgekeimten Kartoffeln war deutlich zu beobachten. So begannen die vorgekeimten Kartoffeln im Durchschnitt sieben Tagen nach der Pflanzung das Licht zu erblicken und es dauerte etwa elf Tage bis alle Pflanzen da waren. Bei den nicht vorgekeimten Kartoffeln hat der Beginn im Schnitt gute dreieinhalb Tage länger gedauert und endete elf Tage später.

In der folgenden Abbildung wird die Keimungsgeschwindigkeit der 16 verschiedenen Kartoffelsorten dargestellt. Hierbei wird vorgekeimt und nicht vorgekeimt außer Acht gelassen, wobei die Sorte Linda im Durchschnitt mit knapp viereinhalb Tagen am schnellsten und Puikula mit 14,5 Tagen am langsamsten gekeimt ist.

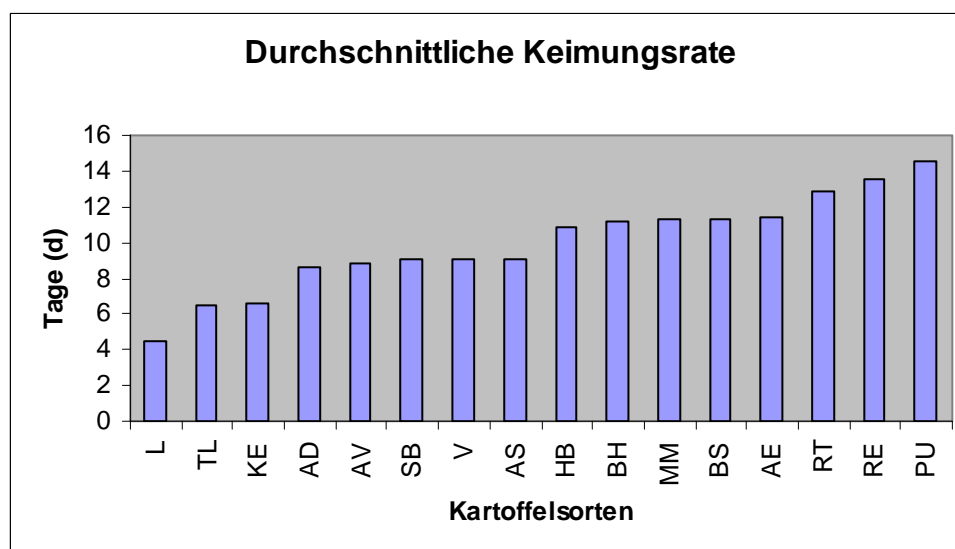


Abb. 7: Durchschnittliche Keimungsgeschwindigkeit der Kartoffelsorten

Die durchschnittliche Keimungsrate aller Kartoffeln liegt bei 97,7 % und somit nur 0,5 % hinter der vom letzten Jahr.

Bemerkenswert ist der Unterschied, dass im Jahr zuvor die Sorte Tschechische Landsorte als erste nach etwa 18 Tagen und die Rote Emma als letzte erst nach über vier Wochen vollständig gekeimt war.

3.2 Erträge

Der diesjährige Gesamtertrag aus 425 Säcken liegt bei rund 355 kg, daraus ergibt sich ein durchschnittlicher Ertrag von 0,84 kg pro Sack. Die folgende Abbildung zeigt den durchschnittlichen Ertrag pro Sack der einzelnen Sorten, wobei die Rote Emma mit 1,43 kg ist den höchsten Ertrag erzielt hat und den niedrigsten Asparges mit 0,04 kg.

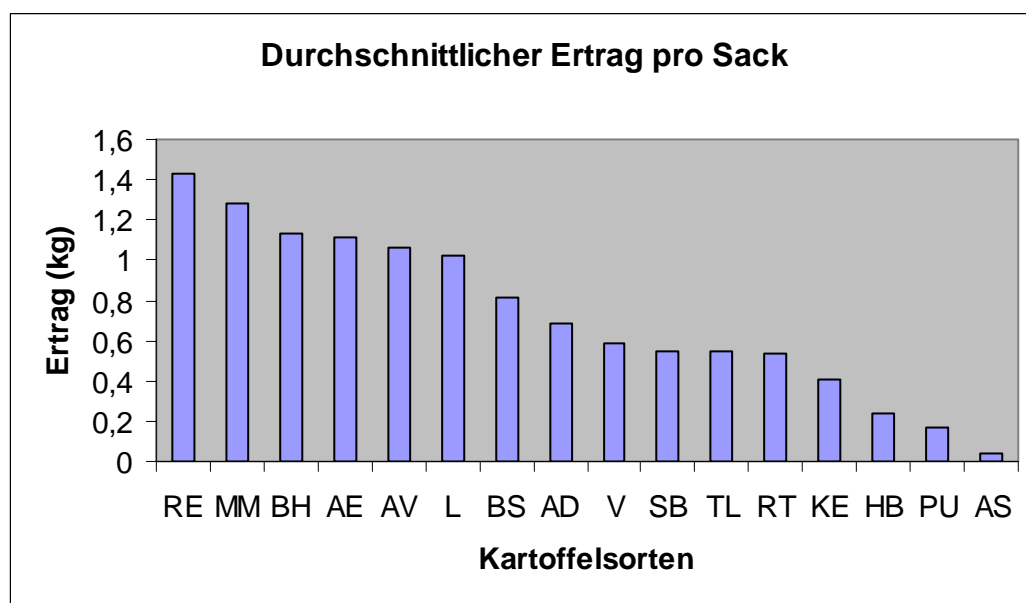


Abb. 8: Durchschnittliche Erträge der Kartoffelsorten

Aufgrund des bereits erwähnten Blattvirus und der Krautfäule schafften es nur sechs Kartoffelsorten einen Kartoffelertrag von über 1 kg pro Sack zu erzeugen. Die anderen elf Sorten konnten nur einen Gesamtertrag pro Sack von 0,04 bis 0,81 erbringen, dies ist eindeutig zu wenig.

Obwohl im diesen Jahr 44 Kartoffelsäcke mehr geerntet wurden, mussten wir einen Verlust von gut 43 kg hinnehmen. Den höchsten durchschnittlichen Ertrag pro Sack hatte letztes Jahr Arran Victory mit 1,69 kg, diesen konnte dieses Jahr keine Sorte übertreffen.

3.3 Anmerkungen

Interessehalber fragte ich den Ackerbauer vom Hof Marienhöhe nach deren diesjähriger Kartoffelernte. Er gab mir zur Antwort, dass die Ernte einer ihrer besten war und die Krautfäule ihnen keine Probleme bereitet hat. Der Demeter-Hof hat vorwiegend sandige Böden, also läuft das Wasser relativ zügig ab und so kann es nicht zur sogenannten Staunässe kommen. Dadurch kann sich der Pilz *Phytophthora infestans* erst gar nicht bilden.

Deutschlandweit ist die Kartoffelernte im Vergleich zu 2010 um 18 % gestiegen. Jedoch gab es weniger Knollen pro Pflanze, dafür aber wesentlich dickere

(<http://wochenblatt.agrarheute.com/kartoffelmarkt>). Deshalb gleicht der Gesamtertrag dem des vorherigen Jahrs, da die übergroßen Kartoffeln nicht verkauft werden können (http://dlz.agrarheute.com/50/diesj%E4hrige_kartoffelernte_nur_teilweise_marktf%E4hig.html?redid=467896).

4, Ausblick und Rückblick

Es waren wieder viele Menschen im Garten, welche sich unter anderem an den Gartenarbeitstagen in das Kartoffelprojekt mit eingebracht haben. Es wurde fleißig geholfen beim Erde mischen und befüllen der Säcke, beim setzen und Pflege der Kartoffeln und bei der Ernte. Vielen Dank, dass ihr auch in diesem Jahr, zum Gelingen des Kartoffelanbaus im Prinzessinnengarten beigetragen habt. Es freute mich immer wieder zu sehen, mit welchem Eifer die Menschen mitgeholfen haben.

Am Kartoffel-Workshop Ende April gab es eine rege Teilnahme von etwa zehn bis zwölf Menschen. Nach einer kleinen Einführung meinerseits ging es an die praktische Arbeit. Erst einmal Säcke falten, dann Erde mischen und die Säcke befüllen, zum Schluss setzten wir zirka 250 Kartoffeln und gossen sie an. Es war ein schöner, warmer und sonniger Tag, es hat Spaß gemacht den Workshop zu leiten und zu sehen wie die Teilnehmer sich freuten daran teilzunehmen.



Abb. 9: Falten der Kartoffelsäcke, Asa Sonjadotter 2011

Leider ist es bei diesem einen Workshop geblieben. Ich plante eigentlich drei oder vier Workshop's zum Kartoffelanbau über die Saison verteilt zu machen und dachte, ich kann sie kurzfristig ankündigen. Jedoch war dies nicht so, zumal ich den zweiten

Workshop noch kurzfristig verschieben musste. Im nächsten Jahr wird die Workshop – Reihe von vornherein geplant und auf der Prinzessinnengarten Seite (www.prinzessinnengarten.net) angekündigt sein.

Im Gegensatz zum letzten Jahr hatten wir zum Kartoffelfest sonniges und warmes Wetter. Es war für den ersten Oktober sehr warm. Am diesen Tag war der Haupterntetag mit freiwilligen Helfern und die Küche hat ein sehr leckeres Fünf-Gänge Kartoffelmenü für den Abend bereitet.

Viele Freiwillige haben bei der Ernte geholfen und drei Kinder konnten gar nicht mehr aufhören die Kartoffeln aus der Erde zu holen. Andere Helfer und ich mussten ihnen immer wieder neue Säcke bringen, worauf hin Sie mit großer Sorgfalt die Kartoffeln heraussuchten und die Erde auf den großen Kartoffelerdenberg schippten. An diesem Tag haben wir gemeinsam 82 kg Kartoffeln aus 69 Säcken geerntet. Am Tag davor wurden aus 43 Säcken 44,5 kg geerntet.

Ein Erlebnis, welches mich in diesem Jahr sehr beeindruckt hat, war, als zwei kleine Kinder mir bei der Ernte geholfen haben und hinterher nach einer kleinen Weile sich bei mir bedankt haben, dass Sie mir helfen durften. Es war beeindruckend niedlich bzw. süß.

Unter anderen durch die Aussage vom Ackerbauer von Marienhöhe, wird im nächsten Jahr unterschiedliche Substrat Zusammensetzung Kartoffelanbau verwendet, um herauszufinden in welcher Erdmischung die Kartoffeln am besten gedeihen.

5. Literaturverzeichnis

www.nadu-naturduenger.de

www.emiko.de

http://www.wissenschaftsscheune.de/mpiz_aktuell_1996_2.pdf

<http://wochenblatt.agrarheute.com/kartoffelmarkt>

http://dlz.agrarheute.com/50/diesj%E4hrige_kartoffelernte_nur_teilweise_marktf%E4hig.html?redid=467896

6. Danksagung

Für das tolle Gartenjahr möchte ich mich zu nächst einmal bei den beiden Geschäftsführern Marco Clausen und Robert Shaw ganz herzlich bedanken. Auch das zweite Jahr den Kartoffelanbau im Prinzessinnengarten leiten zu dürfen bzw. zu können war mir wieder eine große Freude und schaue mit großer Erwartung und Gespanntheit auf die nächste Saison.

Für die gute Zusammenarbeit mit Asa Sonjadotter und Matthias Wilkens möchte ich mich ebenenfalls vielmals bedanken. Und natürlich ist dem gesamten Prinzessinnengarten Team einen Dank auszusprechen.

Einen besonderen Dank möchte ich gerne Dirk Kerstan und Thomas Heimann aussprechen, welche sehr viel beim Kartoffelanbau mitgeholfen haben. Thomas ist freiwilliger Mitarbeiter im Garten, meistens bei den Gartenarbeitstagen und hat sich die gesamte Saison für das Kartoffelprojekt engagiert. Dirk hat zwei Monate Praktikum im Garten gemacht und sehr viel Zeit bei den Kartoffeln verbracht, da Sie gerade aufgeschüttet werden mussten.

Zum Schluss danke ich all jenen, die in diesem Jahr zum Gelingen des Kartoffel - Projekts beigetragen haben, Danke sehr !!!

7. Anhang

7.1 Beschreibung der Kartoffelsorten

1. Adretta

Herkunft: DDR, seit 1975

Reifezeit: Mittelfrüh

Charakteristik: Mehlig kochend

Rundovale Knollen, Schale ocker, gelbes Fleisch

Geeignet für Püree, Eintöpfe oder Klöße

2. Aeggblomme

Herkunft: Landbrugsordbogen, 1879

Reifezeit: Spät

Charakteristik: Fest kochend

Die Knollen sind klein und rund mit tiefen Augen. Die Schalenfarbe ist gelb und das Fleisch blass gelb

Hat sie einen guten Geschmack.

3. Arran Victory

Herkunft: Schottland, seit 1912

Reifezeit: sehr Spät

Charakteristik: Mehlig kochend

Knollen sind rund oder langoval, lila Schale, weißes Fleisch.

4. Asparges:

Herkunft: Dänemark, seit 1872

Reifezeit: Mittelfrüh

Charakteristik: Fest kochend

Lange Knollen mit weißer Schale und gelben Fleisch.

Der Geschmack ist exzellent, manchmal etwas „pikant“ oder „nussartig“.

Geeignet als Salat, als Salz-, Brat- oder Kochkartoffel

5. Bamberger Hörnchen

Herkunft: Bayern

Reifezeit: Spät

Charakteristik: Fest kochend

Gelbe bis rosa Schale, gelbes Fleisch, halbmondförmige Knollen. Sehr guter, feiner, leichter Geschmack, würzig

Geeignet für Brat-, Pellkartoffeln oder Salat

6. Blaue Schweden / Congo

Herkunft: Bolivien (Südamerika)

Reifezeit: Mittelfrüh

Charakteristik: Fest kochend

Runde oder ovale Knollen, dunkel blaue/violette Schale und Fleisch (bleibt beim Kochen erhalten)

Geeignet für Pellkartoffeln, Gratins, Pommes Frites oder Salat

7. Highland Burgundy

Herkunft: Schottland

Reifezeit: Mittelspät

Charakteristik: Mehlig kochend

Ovale bis lang ovale Knollen, rot – weiß marmoriertes Fleisch (auch nach dem Kochen)

Geeignet für Püree

8. King Edward

Herkunft: Großbritannien, seit 1902

Reifezeit: Mittelfrüh, Mittelspät, Spät

Charakteristik: vorwiegend Fest kochend (eher mehlig)

Knollen sind oval bis lang oval. Die Schale ist weiß mit rosa Färbung, cremiges matt gelbes Fleisch mit mehligter Beschaffenheit.

Sehr guter, leicht nussiger Geschmack.

9. Linda

Herkunft: Deutschland, seit 1974

Reifezeit: Mittelfrüh

Charakteristik: Fest kochend

Ovale Knollen mit gelber Schale und gelben Fleisch.

10. Mehliges Mühlviertler

Herkunft: unbekannt

Reifezeit: Mittelspät

Charakteristik: Mehlig kochend

Leicht gelbliche Schale, gelbes Fleisch, rund und oval

Cremiger Geschmack, geeignet Salz-, Püree- oder Backkartoffel

11. Puikula (Mandel Kartoffel)

Herkunft: Lappland (Finnland), seit 1940

Reifezeit: Spät

Charakteristik: Fest kochend

Mandelförmige, längliche Knollen, gelbe Schale, gelbes Fleisch

Sehr feiner und leicht nussiger Geschmack, geeignet für Salat und Pellkartoffeln

12. Rosa Tannenzapfen / Pink Fir Apple

Herkunft: Großbritannien, Deutschland seit 1850

Reifezeit: sehr Spät

Charakteristik: Fest kochend

Lange unregelmäßige Knollen mit rosa Schale und leicht gelblichen Fleisch.
Als Delikatesse betrachtet, ist diese Sorte sehr gut für Salat geeignet und wird vorzugsweise mit Schale gegessen.

13. Rote Emma

Herkunft: Karsten Ellenberg / Barum (Deutschland), seit 2004

Reifezeit: Mittelfrüh

Charakteristik: vorwiegend fest kochend

Knollen langoval, rote, glatte Schale, rotes Fleisch

Würziger Geschmack, geeignet als Salat-, Püree- oder Pellkartoffel

14. Shetland Black

Herkunft: Schottland, seit vor 1900

Reifezeit: Mittelfrüh

Charakteristik: vorwiegend fest kochend

Knollen oval, Schale schwarz – violett, gelbes Fleisch mit lila Ring

Geeignet als Salz-, Brat- oder Pellkartoffel und zum Gratin

15. Valfi (Tschechische Landsorte)

Herkunft: Tschechien

Reifezeit: Mittelfrüh

Charakteristik: vorwiegend fest kochend

Knollen langoval, dunkel blau bis fast schwarze Schale, violett-weiß marmoriertes
Fleisch (bleibt beim kochen erhalten)

einer, milder Geschmack

16. Vitelotte

Herkunft: Peru, Bolivien (Südamerika)

Reifezeit: Spät

Charakteristik: Fest kochend

Dunkelblaue dicke Schale, violett – blaues Fleisch (bleibt beim Kochen erhalten)

Intensiv würzigen, leicht erdigen und fein nussigen Geschmack