Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald

Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg

Band: 21 (2008)

Artikel: Der Kartoffelanbau im Werdenberg heute : gute Böden, straffe Organisation und professionelle Vermarktung

Autor: Müller, Heinz

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-893635

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 28.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

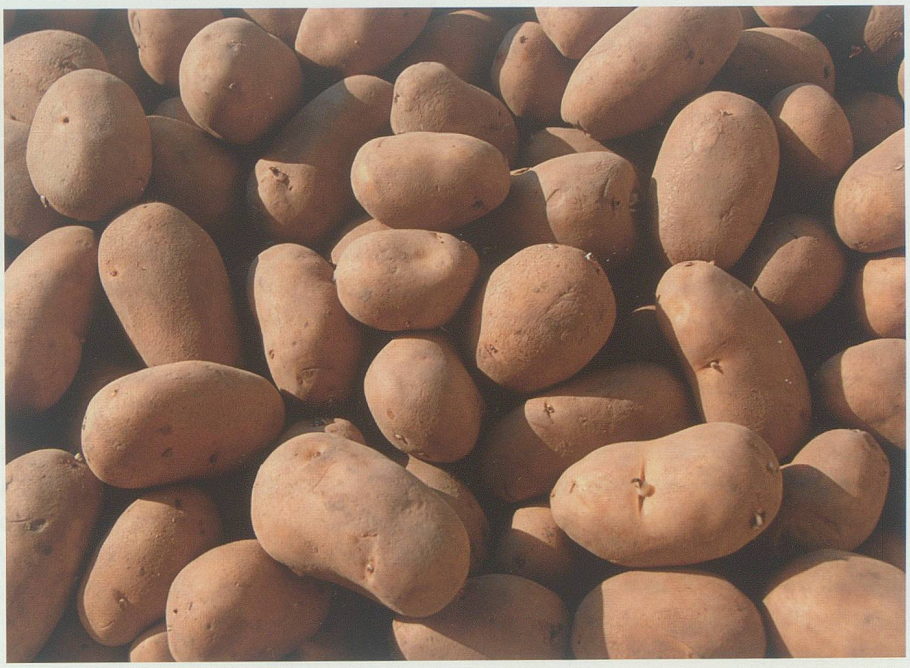
883918

Der Kartoffelanbau im Werdenberg heute

Gute Böden, straffe Organisation und professionelle Vermarktung

Heinz Müller

Auf einer Fläche von rund 150 Hektaren werden heute im Werdenberg Kartoffeln produziert. Die Anbaufläche hat sich in den letzten zwanzig Jahren nahezu verdoppelt. Im selben Zeitraum ist die gesamtschweizerische Anbaufläche von 20 063 Hektaren (1985) auf 13 578 Hektaren (2003) zurückgegangen.[1] Die Gründe für die starke Zunahme im Werdenberg liegen einerseits im von der Müller Azmoos AG und der Hilcona AG, Schaan FL, straff organisierten Anbau mit moderner Vermarktung und Lagerung in der Lagerhalle in Plattis. Dank der 1994 in Plattis/Wartau gebauten Lagerhalle kann die verarbeitende Industrie das ganze Jahr über mit optimal gelagerten und nach Qualität sortierten Kartoffeln beliefert werden. Anderseits gibt es in der werdenbergischen Rheinebene die für den Kartoffel- und Gemüseanbau günstigen Böden: sandige Schwemmlandböden, die eine sehr gute Wasserdurchlässigkeit aufweisen. Diese Eigenschaft ermöglicht es dem Landwirt auch nach längeren Niederschlagsperioden, wie dies zum Beispiel im Herbst 2007 der Fall war, die Kartoffeln fristgerecht zu ernten. Zusätzlich können heute die meisten Kartoffelproduzenten mit Hilfe von Bewässerungen auch in den immer häufigeren Extremjahren wie den Trockenjahren 2003 und 2006 sichere Erträge einfahren. Die professionelle Organisation, Vermarktung und Lagerung, begünstigt durch die optimalen Anbaubedingungen, haben dazu geführt, dass die Kartoffel- und Gemüseproduktion im Werdenberg ausgedehnt und gesamtschweizerisch Marktanteile gewonnen werden konnten.



Saatkartoffeln der Sorte Charlotte beim Vorkeimen – etwa einen Monat vor dem Pflanztermin. Foto Hans Jakob Reich, Salez

Von der Pflanzung bis zur Ernte

Klimaansprüche

Als Gebirgspflanze bevorzugt die Kartoffel milde Temperaturen mit genügend Niederschlägen. Der Sommer 2007 mit seinen gegenüber dem Jahresmittel rund zweimal höheren Niederschlagsmengen und nur wenigen Hitzetagen in den Sommermonaten war diesbezüglich für eine gute Qualität und einen hohen Ertrag günstig. Die häufigen und intensiven Niederschläge verlangten aber einen zureichenden Schutz der Stauden und Knollen gegen Kraut- und Knollenfäule.[2] In Jahren mit häufigem Wechsel von trockenen und nassen Witterungsbedingungen, wie dies zum Beispiel in den Jahren 2003 und 2006 der Fall war, ergeben sich häufig Wachstumsrisse bei den Knollen oder gar missförmige Knollen. Die sandigen, durchlässigen Böden und das mit 800 bis 900 Millimetern Niederschlag ohnehin relativ

1 Den Höchststand der letzten 100 Jahre erreichte der schweizerische Kartoffelanbau 1945 mit einer Gesamtanbaufläche von 83 575 Hektaren. Nach MATTMÜLLER, MARKUS, *Ackerbau. 18. bis 20. Jahrhundert.* In: *Historisches Lexikon der Schweiz (HLS)*, Version vom 20.03.2006, URL: http://www.his-dhs-dss.ch/textes/d/D27895-1-3.php

2 Zur Kraut- und Knollenfäule siehe in diesem Buch den Beitrag «'Die graue, schwarze Pestilenz' der Erdäpfel» von Heinz Müller.

trockene Klima im Werdenberg haben viele Gemüseproduzenten veranlasst, in eine Bewässerungsanlage zu investieren. Die Bedeutung der Bewässerung im Kartoffel- und Gemüseanbau wird aufgrund der Klimaerwärmung und der damit verbundenen Wetterextreme künftig weiter zunehmen.

Pflanztermin

Um den Marktanforderungen zu entsprechen, werden die ersten Kartoffeln bereits Anfang März gepflanzt. Diese sogenannten Frühkartoffeln werden nach dem Pflanzen mit einem wasser- und luftdurchlässigen Vlies zugedeckt, um eine möglichst frühe Ernte zu erzielen. Die ersten Kartoffeln im Jahr sind bei den Kunden sehr begehrt, und entsprechend ist der Produzentenpreis für sie am höchsten. Aufgrund des im Werdenberg frühen Vegetationsbeginns und der sich schnell erwärmenden sandigen Böden ist diese Region für die Produktion von Frühkartoffeln prädestiniert. Alle Kartoffeln, die nicht von einer möglichst frühen Ernte abhängig sind, werden im April bei einer Bodentemperatur von wenigstens 7 bis 8 °C gepflanzt. Der spätere Pflanztermin reduziert das Risiko für Spätfröste und Krankheitsbefall beim Auflaufen, und meistens sind die Böden im April besser abgetrocknet, so dass unter bodenschonenderen Bedingungen gepflanzt werden kann.

Vorkeimen der Pflanzkartoffeln

Bei der Produktion von Früh- und Pflanzkartoffeln ist das Vorkeimen der Saatknollen unerlässlich. Um Kosten zu sparen und die Saatknollen rationeller pflanzen zu können, wird bei Speise- und Lagerkartoffeln das Vorkeimen häufig durch einen Wärmeschock ersetzt. Diese zum Keimen angeregten Knollen werden gepflanzt, bevor die Keime zu wachsen begonnen haben. Das Vorkeimen beschleunigt den Feldaufgang und verkürzt die Vegetationszeit um mehr als zehn Tage. Zudem sind Infektionen mit den Auflaufkrankheiten Rhizoctonia (*Rhizoctonia solani*) und Schwarzbeinigkeit (*Erwinia carotovora*) in Feldern, die mit gut vorgekeimtem Saatgut bepflanzt wurden, geringer.

Das Lohnunternehmen Ueli Giger Saat & Ernte beim Pflanzen der Kartoffeln mit einer modernen, vollautomatischen Pflanzmaschine. Foto Ueli Giger, Sevelen

Die Anzahl und Grösse der Knollen pro Mutterpflanze ist abhängig von der Anzahl Stolonen[3], die wiederum von der Anzahl Keime pro Mutterknolle abhängt. Bei Frühkartoffeln und Sorten mit übermässigem Knollenansatz wird mit Hilfe der Keimtemperatur die Anzahl der Keime pro Mutterknolle niedrig gehalten. Bei Saatkartoffeln und Sorten mit schwachem Knollenansatz

Nach dem Pflanzen werden die Dämme mit der Dammfräse erhöht, um den Knollen möglichst viel Platz zu geben und um das Ergrünen der Knollen zu verhindern. Foto Peter Zogg, Weite

Kartoffelblüte. Wen wundert's, dass die Pflanze einst, als man den Wert ihrer Knollen noch nicht erkannt hatte, als Zierpflanze gehalten wurde? Foto Hans Jakob Reich, Salez

wird die Mutterknolle zur Bildung von vielen Keimlingen angeregt. Pro Keimling reifen ein bis drei Knollen zu marktkonformer Grösse und Qualität heran. Durch längere Lagerung der Saatkartoffeln bei 7 bis 8 °C wird ausschliesslich die apikale Keimung gefördert. Das heisst, es wachsen pro Knolle nur ein bis drei Knospen zu starken Keimen heran. Die restlichen Knospen bilden keine Keimlinge aus. Hingegen verhindert eine Lagerung bei tiefen Temperaturen von 3 bis 5 °C die apikale Dominanz und führt so zur Ausbildung mehrerer Keimlinge, die wiederum eine höhere Stengel- und Knollenzahl bilden. Dieses Vorgehen wird vor allem bei der Produktion von Saatkartoffeln und bei Sorten angewendet, die generell wenig Knollen ansetzen. Eine Lagerung unter 3 °C ist aber auf jeden Fall zu vermeiden, da dies die Triebkraft beeinträchtigen kann. Vorgekeimt wird vorzugsweise bei 10 bis 12 °C und genügend Licht, damit kurze und kräftige Keime entstehen, die beim Pflanzen mit der Maschine nicht abbrechen. Zum Vorkeimen werden die Kartoffeln in sogenannte Vorkeimsäcke oder in spezielle Harasse abgefüllt.

Pflanztechnik

Die vorgekeimten Kartoffeln werden in Furchen mit – je nach Sorte und Produktionsart – einem Knollenabstand von 20 bis 35 Zentimetern abgelegt und angehäufelt. Pro Hektare ergibt dies 40 000 bis 60 000 Saatkartoffeln (ca. 2000 Kilogramm). Diese Mutterpflanzen produzieren einen durchschnittlichen Ertrag von 35 000 bis 45 000 Kilogramm Speisekartoffeln, was einer Produktion von 11 bis 15 Kartoffeln pro Mutterknolle entspricht.

Um den Knollen möglichst viel Raum für ihre Entwicklung zu geben und um ein Ergrünen der Knollen zu verhindern, werden die Reihen beim Durchstossen der Stengel mit einer Dammfräse oder mit einem Schardammformer angehäufelt. Die Produktionsweise auf Dämmen ermöglicht eine einfache, rationelle maschinelle Ernte. Durch das Pflanzen auf Dämmen ergeben sich zudem ein schnelleres Erwärmen des Bodens und damit ein früherer Vegetationsbeginn. In regenreichen Sommern trocknen die Dämme schneller ab, was den Befall mit verschiedenen Krankheiten vermindert.

Unkrautbekämpfung

Für das Erreichen eines optimalen Ertrages müssen die Unkräuter bekämpft werden. In Feldern mit vernachlässigter oder ganz unterlassener Unkrautbekämpfung können Ertragsverluste von mehr als 40 Prozent entstehen. Die Unkräuter konkurrieren die Kartoffeln in erster Linie um Licht, Wasser und Nährstoffe. Sie werden entweder mechanisch beim Häufeln der Kartoffeln oder chemisch nach dem Auflaufen der Unkräuter bekämpft.

Schutz vor Pilzkrankheiten

Bei der Pflege der Kartoffeln stellt die Bekämpfung der vom Pilz *Phytophthora infestans* verursachten Kraut- und Knollenfäule die grösste Herausforderung dar. Bezüglich Anfälligkeit auf Kraut- und Knollenfäule gibt es zwischen den Sorten grosse Unterschiede. Vor allem alte Sorten wie zum Beispiel die im Jahr 1935 gezüchtete *Bintje* oder die ganz alten Sorten wie *Blaue Schweden*, *Parli* und *Acht-Wochennüdeli* sind hochanfällig. Viele Neuzüchtungen weisen gegenüber der Krankheit eine gute Toleranz auf. So zum Beispiel die Sorten *Derby*, *Naturella*, *Lady Jo* und *Panda*, die ausser letzterer alle nach 2001 gezüchtet wurden.

Für eine epidemieartige Ausbreitung der Kraut- und Knollenfäule ist eine milde und feuchte Witterung optimal. Um einen möglichst gezielten Einsatz der Fungizide zu erreichen, hat die Agroscope Reckenholz (Forschungsanstalt für Agrarökologie und Landbau) einen Prognosedienst eingerichtet, der die Landwirte über die neusten Befallsherde, die aktuellen Infektionsbedingungen und die effektivste Fungizidwahl informiert.

Blüte und Knollenbildung

Die meisten Kartoffeln beginnen ab Mitte Juni zu blühen. Die Farbe der Blüte ist meistens ähnlich der Farbe der Knollen. Bei weissschaligen Kartoffeln

3 *Stolonen:* unterirdische Seitentriebe.

Moderne Ernte mit einem zweireihigen Kartoffelroder. Ausschuss wird bereits auf der Maschine aussortiert. Foto Peter Zogg, Weite

blühen die Felder in schneeweisser Blütenpracht, handelt es sich um eine blauschalige Kartoffel, so sind die Blüten blau bis blassblau oder blauschwarz. Bei rotschaligen Sorten schimmern die Blüten rötlich bis rot mit gelben oder orangen Stempeln.

Mit dem Beginn der Blüte haben die Kartoffeln ihr Staudenwachstum abgeschlossen. Nun wird die ganze Wuchskraft in die noch kleinen unterirdischen Knollen investiert. Diese wachsen bei günstigen Bedingungen schnell zu grossen, glattschaligen Kartoffeln heran. Wenn die Knollen ihre sortenbedingte Grösse erreicht haben, beginnt sich die Kartoffelschale zu verhärten. Mit dem Erreichen der Schalenfestigkeit hat die Knolle ihre physiologische Reife erlangt und ist nun gegenüber Umwelteinflüssen unempfindlicher. Mit der Abreife der Knollen verdorren die oberirdischen Pflanzenteile: die Pflanze beginnt ihre Winterruhe.

Fast so sorgfältig wie von Hand, aber bedeutend schneller hebt der Kartoffelroder – hier eine einreihige Maschine – die Ernte aus dem Boden. Foto Hans Jakob Reich, Salez

Abreife und Ernte

Im professionellen Kartoffelanbau wird bei Erreichen der vom Markt geforderten optimalen Knollengrösse das Kraut vernichtet, damit die Knollen ihr Wachstum einstellen und die Kartoffeln ausreifen. Dazu wird das Kraut entweder maschinell gemulcht oder chemisch zum Absterben gebracht. Nach Erreichen der Schalenfestigkeit können die Kartoffeln geerntet werden. Frisch geerntete Kartoffeln müssen sofort dunkel gelagert werden, um ein Ergrünen der Knollen zu verhindern. Grüne Kartoffeln sind giftig und können nicht mehr weiter verwertet werden. Je nach Sorte und Art der Vermarktung werden die geernteten Knollen sofort weiter verarbeitet, oder sie werden in belüfteten Lagern eingelagert. Das grösste Belüftungslager im Werdenberg befindet sich in Plattis. Hier werden rund 4000 Tonnen Kartoffeln nach Qualität sortiert und gelagert. Im Verlauf des Winters und Frühlings werden sie für den Frischkonsum verpackt oder zur industriellen Verarbeitung abtransportiert. Der grösste Teil der im Werdenberg produzierten Kartoffeln wird zu Rösti, Pommes chips und Pommes frites verarbeitet.

Anbauorganisation und Vermarktung der Kartoffeln

Die im Werdenberg heute auf rund 150 Hektaren angebauten Kartoffeln entsprechen einer Produktion von etwa

7000 Tonnen. Von den 150 Hektaren werden 70 Hektaren von der Müller Azmoos AG und rund 50 Hektaren von der Firma Hilcona AG in Schaan angebaut und vermarktet. Die restlichen 30 Hektaren setzten sich zusammen aus 2 Hektaren Saatkartoffeln, zirka 8 Hektaren Frühkartoffeln für den Frischkonsum und 20 Hektaren, deren Ertrag entweder vom Landwirt direkt oder über die lokalen «Landis» an die Konsumenten verkauft werden.

Sämtliche im Werdenberg produzierten Kartoffeln werden nach den Richtlinien des ökologischen Leistungsnachweises angebaut (ÖLN). Dieser verpflichtet die Landwirte zu einem schonenden Umgang mit den Umweltressourcen. Im Pflanzenbau darf nur ein limitierter Einsatz von umweltverträglichen Pflanzenschutz- und Düngemitteln erfolgen. Die Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen erfolgt nach festgelegten Befallskriterien (Schadschwellen). Dabei sind indirekte Massnahmen wie die Wahl von resistenten Sorten, eine vielfältige Fruchtfolge, der Verzicht auf Monokulturen sowie ein schonender Umgang mit dem Boden chemischen Hilfsmitteln vorzuziehen. Der landwirtschaftliche Betrieb muss eine gesamtbetriebliche Nährstoffbilanz aufweisen und parzellengenaue Aufzeichnungen über den Einsatz der verschiedenen Dünge- und Pflanzenschutzmittel bereithalten. Zusätzlich ist er verpflichtet, mindestens sieben Prozent seiner landwirtschaftlichen Nutzfläche als definierte extensive ökologische Ausgleichsfläche zu bewirtschaften.

Von der zweireihigen Erntemaschine werden die Kartoffeln direkt in einen Kipper umgeladen. Foto Peter Zogg, Weite

Müller Azmoos AG

Die Müller Azmoos AG organisiert, lagert und vermarktet nebst Spinat, Karotten und Chicorée auch den Ertrag von rund 70 Hektaren Kartoffeln. Zusätzlich pflanzt und erntet das Unternehmen mit seinen eigenen Pflanz- und Erntemaschinen im Lohn die Kartoffeln ihrer Produzenten. Geerntet werden die 70 Hektaren mit einem zweireihigen und zwei einreihigen Ernterodern. Der Landwirt ist für die Saatbeetbereitung, die Düngung und die Pflege seiner Kartoffeln zuständig. Er hilft bei der Ernte und stellt bei Bedarf zusätzlich Personal für das Sortieren der Kartoffeln. Die meisten dieser Arbeiten werden mit den eigenen oder mit gemeinschaftlich genutzten Maschinen ausgeführt. Die Maschinengenossenschaft Wartau (Magewa) gehört schweizweit zu den ältesten Maschinengenossenschaften überhaupt. Gemeinschaftlich genutzte Maschinen haben eine höhere Flächeneffizienz und sind deshalb für den einzelnen Nutzniesser entsprechend kostengünstiger als eigene Maschinen.

Die Müller Azmoos AG besitzt zusammen mit der Vertragsproduzentengemeinschaft AG (VPG AG) das im Jahr 1994 gebaute Lagerhaus in Plattis. Die Trägerschaft der Aktiengesellschaft setzt sich aus 125 Gemüseproduzenten aus der Region zusammen. Die Kapazität des Lagerhauses beläuft sich auf rund 4000 Tonnen Kartoffelbelüftungslager und zusätzlichen 8000 Tonnen Kühllager für Karotten und Chicoréewurzeln. Neben den eigenen Kartoffeln wird auch ein Teil der Lagerkartoffeln der Hilcona AG, Schaan, eingelagert.

Von den 70 Hektaren Kartoffeln dominierte im Jahr 2007 die Sorte *Agria* mit 30 Hektaren, *Fontane* mit 15 Hektaren – beides Sorten, die vor allem zu Pommes frites verarbeitet werden – und die Sorte *Charlotte* mit 15 Hektaren, die als Kartoffel für den Frischkonsum verkauft wird. Zusätzlich wurden zirka 6 Hektaren *Lady Claire*, eine typische Pommes-chips-Kartoffel, und 2 Hektaren *Desirée* als typische Rösti-Kartoffel angebaut.

Die Müller Azmoos AG produziert, lagert und sortiert vor allem für die Bischofszell Nahrungsmittel AG (Bina), die rund 40 Prozent der anfallenden Kartoffelernte, vorwiegend der Sorten *Fontane* und *Agria*, zu Pommes frites und Pommes chips verarbeitet. Etwa 50 Prozent der Ernte teilen sich die Verarbeiter Steffen-Ris AG in Utzenstorf, Hilcona AG in Schaan FL und die Gemüsezentrale Rheintal in Rebstein. Die restlichen 10 Prozent der Kartoffeln werden an verschiedene Kleinabnehmer geliefert. Dank der professionellen Organisation und Vermarktung der

Müller Azmoos AG konnte der Kartoffelbau in den letzten 15 Jahren fast verdoppelt werden.

Hilcona AG

Die Hilcona AG übernimmt und verarbeitet rund 85 Hektaren Kartoffeln aus der Region Werdenberg und dem Fürstentum Liechtenstein. Davon werden ungefähr 45 Hektaren im Werdenberg angebaut. Das Unternehmen baut im Werdenberg zur Hauptsache die Sorten *Agria* (20 Hektaren), *Charlotte* (10 Hektaren) und je 7 Hektaren *Victoria* und *Desirée* an. Die Sorte *Agria* wird von der Hilcona AG zu Rösti im Alubeutel und als Zutaten zum Beispiel für Gulaschsuppe oder Älplermagronen verarbeitet. Auch die Sorten *Desirée* und *Viktoria* werden vorwiegend für die Herstellung von Rösti verwendet. Die Sorte *Charlotte* wird grösstenteils in Scheiben geschnitten, die in Grossküchen oder privaten Haushalten als Grundlage für Kartoffelsalat, Gratin und andere Kartoffelgerichte ihren Absatz finden. Die anfallende Ernte aus dem Werdenberg wird im Lagerhaus der Müller Azmoos AG in Plattis eingelagert, von wo sie in Tranchen für die Weiterverarbeitung in Schaan abgeholt wird.

Im Weiteren bezieht die Hilcona AG rund 90 Hektaren (etwa 2500 Tonnen) Pariser Karotten aus der Region. Der Anbau von 90 Hektaren entspricht ungefähr dem gesamtschweizerischen Bedarf. Diese Pariser Karotten werden in Schaan mit Schweizer Erbsen in Dosen abgefüllt. Zusätzlich werden in der Region noch rund 600 Tonnen lange Karotten und 500 Tonnen Rotkohl für die industrielle Verarbeitung in der Hilcona AG angebaut.

Die Hilcona AG besitzt weder Erntemaschinen noch andere Maschinen, die für den Anbau von Kartoffeln nötig sind. Die Anbauplanung und den grössten Teil der Ernte besorgt das Lohnunternehmen Ueli Giger Saat & Ernte, Sevelen, das zusätzlich die Arbeiten Pflanzen, Aufbau der Dämme und das mechanische Mulchen der Kartoffelstauden anbietet. Von der gesamten Anbaufläche werden heute rund 55 Hektaren von diesem Unternehmen im Lohn gepflanzt und gehäufelt. Geerntet werden von ihm etwa 35 Hektaren, da die Landwirte zum Teil noch eigene Erntemaschinen haben. Der Landwirt hilft mit seinen eigenen Traktoren, die Ernte abzutransportieren, und er stellt Personal für das Sortieren auf der Erntemaschine. Auf den restlichen Anbauflächen besorgen die Landwirte alle anfallenden Arbeiten entweder mit den eigenen Maschinen oder mit Maschinen aus Maschinengemeinschaften.

Die Hilcona AG bezieht etwa die Hälfte ihres Bedarfs an Kartoffeln aus der Region. Kurze Zulieferdistanzen mit dem schweren Rohstoff Kartoffel sind nicht nur kostengünstig und von Vorteil, was die Frische der Ware und den Einsatz der Transportmittel anbelangt, sondern sie ergeben auch eine sehr gute Ökobilanz. Die kurzen Transportwege aus der Region Werdenberg ins benachbarte Schaan gewährleisten einen minimalen Treibstoffverbrauch. Gegenüber weiter entfernten Landwirten haben die Werdenberger Kartoffelproduzenten somit einen eindeutigen Marktvorteil. Das ist mit ein Grund, weshalb die hiesige Produktion von qualitativ hochwertigen Kartoffeln in den letzten Jahren – entgegen dem gesamtschweizerischen Trend – ausgebaut werden konnte.

Die schweizerische Sortenliste für Kartoffeln 2007

Frühe Sorten	*Mittelfrühe Sorten*	*Mittelfrühe bis späte Sorten*	*Gartensorten*
Lady Christl (2002)	Gourmandine (2006)	Lady Jo (2006)	Amandine (1999)
Agata (2001)	Bintje (1935)	Lady Claire (2002)	Stella (1977)
Lady Felicia (2003)	Victoria (2002)	Innovator (2002)	Juliette (2005)
Charlotte (1984)	Ditta (1998)	Lady Rosetta (1999)	Ratte (1997)
Maestro (2005)	Nicola (1981)	Marlen (2004)	
Derby (2003)	Urgenta (1951)	Fontane (2001)	
	Pamela (2005)	Hermes (1984)	
	Naturella (2001)	Eba (1966)	
	Désirée (1961)	Markies (1998)	
	Agria (1988)	Panda (1990)	
	Eden (2006)		

Die Angaben in Klammern bezeichnen das Jahr der Aufnahme in die Liste.

Die Sortenliste hat empfehlenden Charakter für die Kartoffelbranche. Sie wird alljährlich von der Arbeitsgruppe «Sortenfragen/Pflanzgut» der Swisspatat, Bern, herausgegeben. Für die Beurteilung der Sorten sind die Forschungsanstalten Agroscope Changins-Wädenswil ACW und Agroscope Reckenholz-Tänikon ART zuständig.

Quelle: Swisspatat

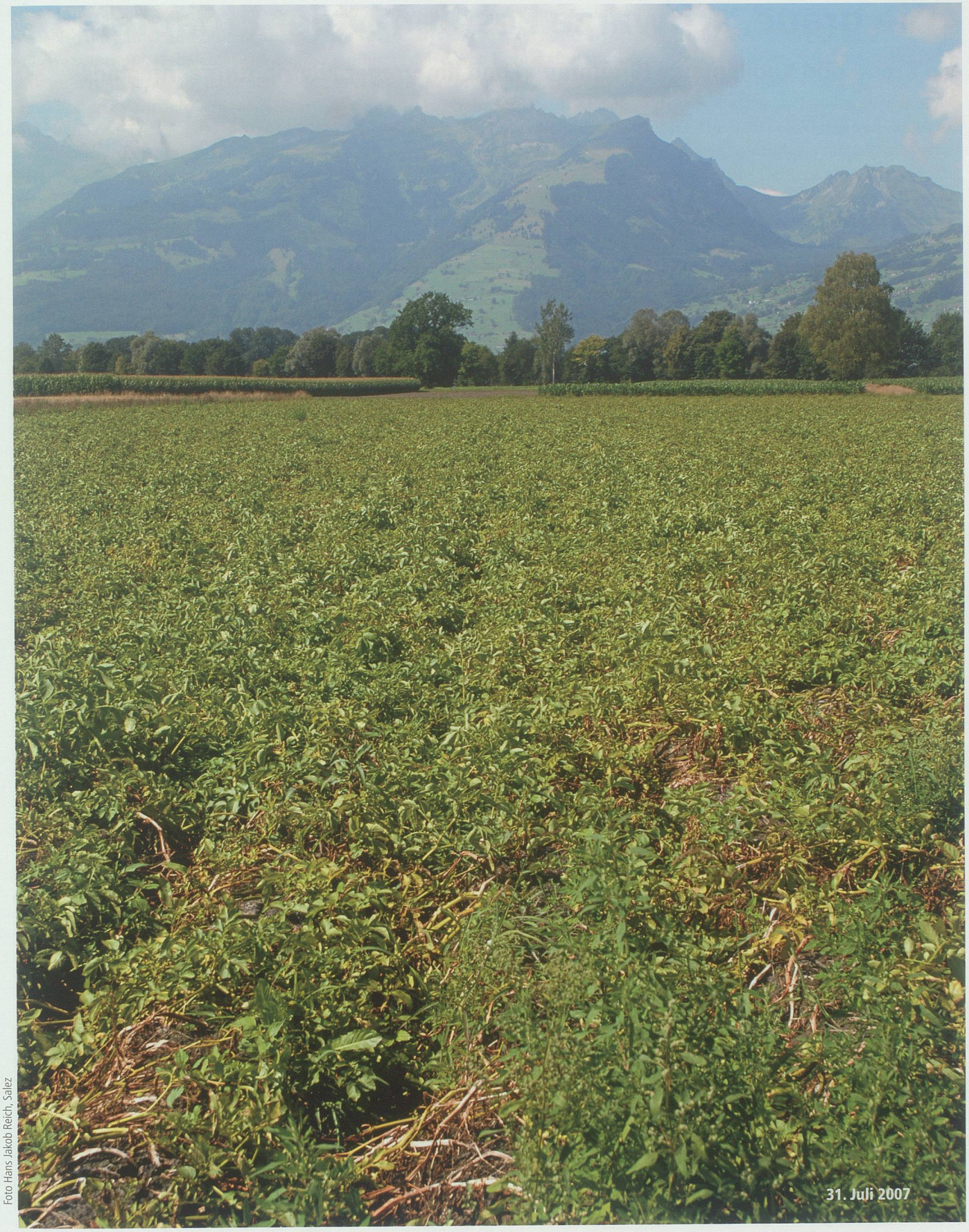


Foto Hans Jakob Reich, Salez