

## Kartoffel | Ernte

### Die Ernte von Karoffeln ist variabel



Die Ernte der ersten leckeren Frühkartoffeln beginnt Mitte Juli

Die Ernte ist natürlich sortenabhängig. So gibt es bestimmte Sorten von Kartoffeln, die früh geerntet werden ([Frühkartoffeln](#)) und andere, die länger lagerbar sind ([Lagerkartoffeln](#)). Man kann aber auch später reifende Kartoffeln als kleinere, zartere durchaus vor der Zeit ernten.

...mehr über die Bedingungen für die Ernte und Lagerung von [Lagerkartoffeln](#)

Mit den ersten Gelbfärbungen des Kartoffelkrautes kann schon mit der ersten Ernte von Kartoffeln begonnen werden. Jetzt sind die Kartoffeln zwar noch ein wenig kleiner und wenig haltbar, schmecken

dafür aber wunderbar - auch mit der dünnen Schale - wie typische [Frühkartoffeln](#).



Wenn das Kraut welk wird, sind die ersten Frühkartoffeln fertig

Belässt man die Kartoffeln aber noch im Boden, bis das Kraut gänzlich abgestorben ist, so wachsen sie noch ein Stück weiter und gewinnen an Volumen und Stärke. Die Schale wird dicker und die Haltbarkeit nimmt ebenfalls zu. Sie schmecken dann zwar nicht mehr ganz so frisch, haben dafür aber auch an Haltbarkeit gewonnen.

Letztlich ist die Haltbarkeit aber abhängig von der Sorte. Frühkartoffel Sorten sollten binnen weniger Wochen verzehrt werden. Die guten Sorten der [Lagerkartoffeln](#) reifen später.

**Das Ernten**  
**(Für die Neulinge unter uns „Kartoffelbauern“)**



Kartoffeln ernten macht Spaß.

Das Huhn entsorgt gleich lästige Schädlinge in der frisch aufgeworfenen Erde

Vor dem Ernten der Kartoffeln empfiehlt es sich, das tote Kraut mit einem Rechen oder einer [Harke](#) einfach abzuharken und zu entfernen. Es ist sonst beim Ausheben und Sammeln im Wege.

Ist das tote Kraut "gesund", also ohne [Kraut und Knollenfäule](#), kann es auf den [Kompost](#). Natürlich sieht das tote Kraut nie wirklich gesund aus, aber zeigten sich schon vor dem Absterben Anzeichen von [Kraut und Knollenfäule](#) oder anderen [pilzlichen Krankheiten](#) bzw. Spuren von [Fraßfeinden](#), dann sollten Sie es lieber verbrennen oder anders entsorgen (z.B. Biotonne).



Immer wieder die dicksten Kartoffeln unter oder neben dem Rainfarn  
(*Tanacetum vulgare*)

Die Kartoffelernte macht sich am besten, wenn Sie sie an einem sonnigen Tag durchführen. Die Erde ist dann nicht zu nass und die Kartoffeln nicht so sehr verschmiert. Die Arbeit geht leichter von der Hand und macht mehr Freude. Und Sie verhindern, dass zu viel feuchte Erde mit den Kartoffeln zusammen eingelagert wird, und dort unter Umständen zu Fäulnis führt. Am besten Ernten Sie mit einer [Grabegabel](#), [Kartoffelhacke](#) bzw. [Fork](#) oder Gabeln ([Mistgabel](#) mit vier Zinken) ähnlicher Art.

Die Kartoffelschale darf für Lagerkartoffeln bei der Ernte nicht verletzt werden. Sollte (und es wird) doch die eine oder andere Knolle etwas abbekommen, so sollten Sie diese aussortieren und für den baldigen Verzehr bereitlegen. Alle anderen werden grob von Erde und restlichem Laub grob befreit und in Kisten, vorzugsweise aus Holz, gelagert. Reinigen Sie Ihre Kartoffeln nicht mit Wasser, nicht waschen oder ähnliches. Gewaschene Kartoffeln sind nur noch bedingt lagerbar.



Kartoffeln lieben Rainfarn.  
Zusammen tun sie sich immer sehr gut

Zum Ernten stechen Sie seitlich etwa zwanzig Zentimeter gerade in die Erde und unter die Kartoffelpflanze, und heben Sie diese mit einem Schwung heraus. Die Kartoffeln purzeln dann auf die Erde. Setzen Sie die Gabel etwa 25 bis 30 cm von der Pflanze an und stechen tief nach unten. Die Knollen befinden sich selten tiefer als 15 bis 20 cm tief. Je nach [Bodentyp](#), den Sie haben, geht es leichter oder schwerer. Nach den ersten Versuchen und ein wenig Übung finden Sie selbst die beste Taktik für Sie heraus, und wissen bald, wie Sie ansetzen um keine Kartoffelknollen zu durchstechen.

## Weitere Themen zur Kartoffel

- 

[Kartoffeln vorkeimen](#)

-

[Kartoffel - Sorten](#)

- 

[Kartoffeln anbauen](#)

- 

[Pflanzenschutz](#)

- 

[Kartoff-Ernte](#)

- 

[Kartoffeln einlagern](#)