




Landesanstalt für P f l a n z e n b a u	
 <b>Eiweiß- und Stärkepflanzen</b>	<h2 style="text-align: center;">Forchheimer Steckbrief</h2> <h3 style="text-align: center;">Anbau von Topinambur</h3> <p style="text-align: center;"><b>Kerstin Stolzenburg    Stand: 06/2001</b></p>
	<b>Topinambur (<i>Helianthus tuberosus</i> L)</b>
<b>Botanik, Herkunft</b>	<p>- Familie: Korbblütler. Knollengewächs mit jährlichem Aufwuchs von markgefüllten Stengeln (bis 5 m hoch), Knollen überwintern im Boden und können in dieser Zeit laufend geerntet werden. In Deutschland erfolgt seit längerem keine Züchtung mehr; deshalb nur alte Sorten im Nachbau verfügbar, oft auch heterogenes Material. Frühe Sorten: Topstar, Gigant, Henriette, Bianka; ansonsten Waldspindel, Rote Zonenkugel, Gute Gelbe, Violet de Renes, Medius, Dornburger, Landsorten.</p> <p>Saatgut: Brunner, 92272 Freudenberg, Tel.: 09621/25634 ; ZG Haslach, Tel.: 07832/3021 Lienig GmbH-Wildfruchtverarbeitung, 15806 Dabendorf, Tel.: 03377/328-0,</p>
<b>Aussaat, Pflege</b>	<p>- Anbau auf leichteren, rasch erwärmbaren, gut siebfähigen Böden (Sand bis sandige Lehmböden; Saatbettbereitung wie bei Kartoffeln; Pflanzung von 45-50000 Pflanzen im März-April; Dammkultur (Reihenabstand 75 cm), Pflanztiefe 5-7 cm; mechanische Unkrautbekämpfung bei Dammkultur durch mehrmaliges Häufeln, Striegeln, Hacken, bei Beetkultur, wenn nötig, mechanisch vereinzeln; der Einsatz chemischer PSM ist in der Regel nicht notwendig</p>
<b>Nährstoffbedarf, Düngung</b>	<p>- bei einem Ertrag von 12-18 t Tr.M/ha (Gesamt) werden Nährstoffe benötigt: 80-100 kg N, 75 kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, 380 kg K<sub>2</sub>O, 100 kg CaO, 25 kg MgO. Je nach Versorgungszustand des Bodens sind diese Mengen in etwa auch zu düngen.</p>
<b>Ernte</b>	<p>- Kraut wird mit dem Feldhäcksler abgemulcht, in der Regel keine Nutzung; frühestens ab Oktober erfolgt die Knollenernte mit der Erntetechnik für Kartoffeln.</p>
<b>Nutzung</b>	<p>- Überwiegend zur Herstellung von Trinkbranntwein („Topi“); aber auch als Wintergemüse (weil es den ganzen Winter über geerntet werden kann) in verschiedenen Zubereitungen geeignet: als Rohkostsalat, gekocht, eingelegt, (getrocknet)</p>
<b>Besonderheit</b>	<p>- Speicherform der Kohlenhydrate in den Sproßknollen in Form von Inulin; deshalb für Diabetiker besonders geeignet</p>

		
<a href="#">387 x 576</a> (55 KB)	<a href="#">380 x 569</a> (55 KB)	<a href="#">429 x 555</a> (37 KB)
<a href="#">1020 x 1518</a> (186 KB)	<a href="#">1014 x 1518</a> (179 KB)	<a href="#">1149 x 1584</a> (136 KB)

---

[Homepage](#) | [Landesanstalten](#) | [LAP-Leitseite](#) | [Neue Kulturen](#)

---