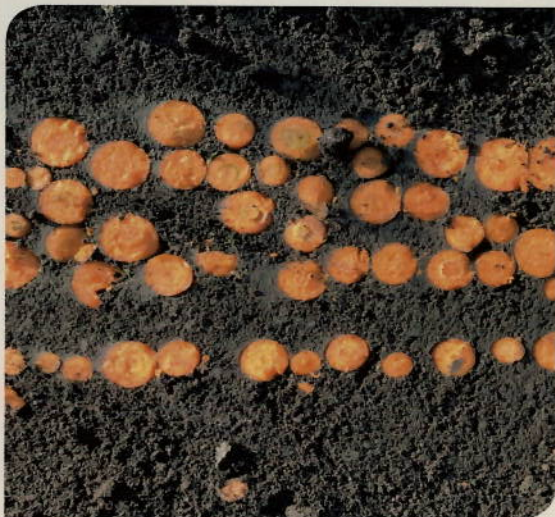


KULTURINFO

- fruchtfolgeabstand von 5-6 jahren, auch zu anderen doldenblütlern.
- ideale vorfrucht stellen alle halmfrüchte (zb. getreide) dar! zwischen fruchtanbau beachten (kein klee, luzerne, leguminosen,...).
- ideal sind vorwiegend leichtere böden - durchlässige, tiefgründige, humose, sand bis sandige lehm Böden.
- bevorzugt windoffene lagen wählen - staulagen sind krankheitsanfällig.
- wichtig ist die qualität der bodenbearbeitung.
- die keimtemperatur liegt zwischen 10 und 25° celsius (keimdauer 14-28 tage) - auf optimale wasser-versorgung achten!
- wichtig ist eine exakte und gleichmäßige saatgutablage (aussaatiefe 1-2 cm) und ein uniformer, möglichst vollständiger feldaufgang - dies wird durch die saatguttechnologie (keim-/triebkraft, beizung, kalibrierung, etc.) optimiert.



- bestandesdichte und ablage beeinflussen form und durchmesser/-kaliber und somit direkt ertrag & qualität.

- der nährstoffentzug bei mittlerer ertragslage wird mit N 150 kg, P 50 kg, K 250 kg angegeben. es ist auf ausreichende versorgung mit spuren-elementen (molybdän, bor, magnesium und kalk) zu achten. im jugendstadium ist die karotte salzempfindlich. eine übermäßige N-düngung hat keinen positiven einfluss auf den ertrag! aufgrund ihrer vielen feinen haarwurzeln besteht ein sehr gutes stickstoff aufnahmevermögen weshalb man mittlerweile aus qualitätsgründen von einer null N düngung ausgeht.
- auf gute wasserversorgung achten, stauende nässe vermeiden! beregnungsgaben von 20-30 l/m² (wenn notwendig) sind sinnvoll.



- gelblich/rötlich verfärbte blattspitzen zeigen die pflanzenphysiologische reife und somit den richtigen erntezeitpunkt an. bei unreifen beständen leiden geschmack, inhaltsstoffe und lagerfähigkeit. überreife kulturen können zu platzern, krankheitsanfälligkeit sowie schlechteren lagerergebnissen neigen.

- die ernte sollte bei einer temperatur möglichst unter 10° celsius durchgeführt werden - je kühler desto besser!
- als optimale lagerbedingungen gelten ca. 1° celsius bei > 98% luftfeuchte. karotten sind empfindlich auf ethylen und co₂.