



Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau

Großbeeren

## Nährstoffgehalte in den Ernteprodukten und in den Ernteresten von Gemüse

Teil 1: Feldabfuhr: mit den Ernteprodukten vom Feld abgefahrene Nährstoffmengen

Teil 2: Ernterückstände: Nährstoffmengen, die nach der Ernte auf dem Feld bleiben

### Teil 1: Feldabfuhr: mit den Ernteprodukten vom Feld abgefahrene Nährstoffmengen

Kulturname	dt ha <sup>-1</sup>	TS %	N	P	K	Nährstoffe			
						Mg kg 100 dt <sup>-1</sup>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO
Blumenkohl	350	7	28	4,5	30	1,2	10,3	36	2,0
Blumenkohl, früh	350	7	28	4,5	30	1,2	10,3	36	2,0
Blumenkohl, starker Aufwuchs	400	7	28	4,5	30	1,2	10,3	36	2,0
Brokkoli	150	9	45	6,5	38	2,0	14,9	46	3,3
Brokkoli, früh	150	9	45	6,5	38	2,0	14,9	46	3,3
Brokkoli, starker Aufwuchs	200	9	45	6,5	38	2,0	14,9	46	3,3
Buschbohnen	120	8	25	4,0	25	2,5	9,2	30	4,1
Chicorée	450	24	25	5,3	45	4,0	12,1	54	6,6
Chicorée, für frühe Treiberei	350	24	25	5,3	45	4,0	12,1	54	6,6
Chinakohl, gepflanzt	700	6	15	4,0	25	1,0	9,2	30	1,7

---

**Teil 1: Feldabfuhr: mit den Ernteprodukten vom Feld abgefahrene Nährstoffmengen**


---

Kulturname	dt ha <sup>-1</sup>	TS %	N	P	K	Nährstoffe			
						Mg kg 100 dt <sup>-1</sup>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO
Chinakohl, gepflanzt, früh	700	6	15	4,0	25	1,0	9,2	30	1,7
Chinakohl, gepflanzt, Herbst	700	6	15	4,0	25	1,0	9,2	30	1,7
Chinakohl, gesät	700	6	15	4,0	25	1,0	9,2	30	1,7
Chinakohl, gesät, Herbst	700	6	15	4,0	25	1,0	9,2	30	1,7
Dicke Bohnen, ohne Hülsen	65	24	125	13,0	35	3,3	29,8	42	5,5
Dill, Industrieware	250	10	30	4,0	50	2,5	9,2	60	4,1
Dill - Blatt	200	10	30	4,0	50	2,5	9,2	60	4,1
Feldsalat	80	9	45	4,3	54	4,3	9,9	65	7,1
Feldsalat, früh	80	9	45	4,3	54	4,3	9,9	65	7,1
Feldsalat, Herbst	80	9	45	4,3	54	4,3	9,9	65	7,1
Feldsalat, Überwinterung Frühjahr	80	9	45	4,3	54	4,3	9,9	65	7,1
Feldsalat, großblättrig	130	9	45	4,3	54	4,3	9,9	65	7,1
Grünkohl, Handernte, Blatt-	200	15	60	8,0	45	2,5	18,3	54	4,1
Grünkohl, Maschinenernte	400	15	49	7,1	49	2,5	16,3	59	4,1
Gurke, Einleger, gesät	700	4	15	3,0	20	1,2	6,9	24	2,0
Gurke, Einleger, gepflanzt	800	4	15	3,0	20	1,2	6,9	24	2,0
Gurke, starker Aufwuchs	1000	4	15	3,0	20	1,2	6,9	24	2,0
Knollenfenchel, gepflanzt	400	7	20	3,0	40	2,0	6,9	48	3,3
Knollenfenchel, gepflanzt, früh	400	7	20	3,0	40	2,0	6,9	48	3,3
Knollenfenchel, gepflanzt, Herbst	400	7	20	3,0	40	2,0	6,9	48	3,3
Knollenfenchel, gesät	300	7	20	3,0	40	2,0	6,9	48	3,3
Knollenfenchel, gesät, Herbst	300	7	20	3,0	40	2,0	6,9	48	3,3
Kohlrabi	450	7	28	4,5	35	1,5	10,3	42	2,5
Kohlrabi, früh	450	7	28	4,5	35	1,5	10,3	42	2,5
Kohlrabi, Herbst	450	7	28	4,5	35	1,5	10,3	42	2,5
Kohlrabi, Knollen > 12 cm Ø	700	7	23	4,5	35	1,5	10,3	42	2,5
Kürbis	400	12	25	9,0	46	4,8	21	55	8,0

---

**Teil 1: Feldabfuhr: mit den Ernteprodukten vom Feld abgefahrene Nährstoffmengen**


---

Kulturname	dt ha <sup>-1</sup>	TS %	N	P	K	Nährstoffe			
						Mg kg 100 dt <sup>-1</sup>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO
Markerbse, Reifegruppe früh bis mittelfrüh	60	23	100	10,0	30	3,5	22,9	36	5,8
Markerbse, Reifegruppe mittelspät bis spät	80	10	100	10,0	30	3,5	22,9	36	5,8
Möhren, Bund-	600	11	17	3,6	44	2,7	8,2	53	4,5
Möhren, Bund-, früh	500	11	17	3,6	44	2,7	8,2	53	4,5
Möhren, Bund-, Herbst	600	11	17	3,6	44	2,7	8,2	53	4,5
Möhren, Industrie (Brei, Saft, Würfel)	900	10	13	3,5	35	1,5	8,0	42	2,5
Möhren, Wasch-	700	10	13	3,5	35	1,5	8,0	42	2,5
Möhren, Wasch-, früh	600	10	13	3,5	35	1,5	8,0	42	2,5
Möhren, Wasch-, Herbst	700	10	13	3,5	35	1,5	8,0	42	2,5
Pak Choi	700	6	22	3,0	35	1,0	6,9	42	1,7
Pak Choi mini	600	6	22	3,0	35	1,0	6,9	42	1,7
Pastinake	450	22	25	7,5	50	3,2	17,2	60	5,3
Petersilie, Blatt-, 1, Schnitt	240	11	45	5,0	55	2,2	11,5	66	3,6
Petersilie, Blatt-, je Schnitt	160	11	45	5,0	55	2,2	11,5	66	3,6
Petersilie, Überwinterung Frühjahr	240	11	45	5,0	55	2,2	11,5	66	3,6
Petersilie, Wurzel-	400	15	21	6,0	70	5,5	13,7	84	9,1
Porree, gepflanzt	600	11	20	3,5	30	2,0	8,0	36	3,3
Porree, gepflanzt, früh	450	11	25	3,5	30	2,0	8,0	36	3,3
Porree, gepflanzt, Herbst und Winter	600	11	20	3,5	30	2,0	8,0	36	3,3
Porree, gesät	600	11	20	3,5	30	2,0	8,0	36	3,3
Porree, Überwinterung Frühjahr	200	11	20	3,5	30	2,0	8,0	36	3,3
Radies	300	6	20	3,0	28	2,0	6,9	34	3,3
Radies, früh	300	6	20	3,0	28	2,0	6,9	34	3,3
Radies, Herbst	300	6	20	3,0	28	2,0	6,9	34	3,3
Rettich, Bund-	500	7	17	3,3	30	1,6	7,6	36	2,7
Rettich, Bund-, früh	500	7	17	3,3	30	1,6	7,6	36	2,7
Rettich, Bund-, Herbst	500	7	17	3,3	30	1,6	7,6	36	2,7

---

**Teil 1: Feldabfuhr: mit den Ernteprodukten vom Feld abgefahrene Nährstoffmengen**


---

Kulturname	dt ha <sup>-1</sup>	TS %	N	P	K	Nährstoffe			
						Mg kg 100 dt <sup>-1</sup>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO
Rettich, deutsch	550	5	14	3,5	33	1,0	8,0	40	1,7
Rettich, deutsch, früh	550	5	14	3,5	33	1,0	8,0	40	1,7
Rettich, deutsch, Herbst	550	5	14	3,5	33	1,0	8,0	40	1,7
Rettich, japanisch	1000	5	10	2,6	28	1,2	6,0	34	2,0
Rettich, japanisch, früh	900	5	10	2,6	28	1,2	6,0	34	2,0
Rettich, japanisch, Herbst	1000	5	10	2,6	28	1,2	6,0	34	2,0
Rosenkohl, schnell wachsend	250	15	65	8,5	55	2,5	19,5	66	4,1
Rosenkohl, mittelschnell wachsend	250	15	65	8,5	55	2,5	19,5	66	4,1
Rosenkohl, langsam wachsend	250	15	65	8,5	55	2,5	19,5	66	4,1
Rote Rüben	600	15	28	5,0	40	3,0	11,5	48	5,0
Rote Rüben, Baby Beet	400	14	28	5,0	40	3,0	11,5	48	5,0
Rote Rüben, Bund	500	12	27	4,5	46	5,0	10,3	55	8,3
Rotkohl, schnell wachsend	400	10	22	3,5	30	1,5	8,0	36	2,5
Rotkohl, mittelschnell wachsend	500	10	22	3,5	30	1,5	8,0	36	2,5
Rotkohl, langsam wachsend	600	10	22	3,5	30	1,5	8,0	36	2,5
Rucola, Feinware, Sommer	175	7	40	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0
Rucola, Feinware, April, Mai	175	7	40	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0
Rucola, Feinware, früh	175	7	40	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0
Rucola, Feinware, Herbst	175	7	40	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0
Rucola, Grobware, Sommer	300	7	40	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0
Rucola, Grobware, April, Mai	300	7	40	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0
Rucola, Grobware, früh	300	7	40	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0
Rucola, Grobware, Herbst	300	7	40	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0
Salate, Baby Leaf Lettuce	140	7	35	3,5	50	2,7	8,0	60	4,5
Salate, Baby Leaf Lettuce, früh	140	7	35	3,5	50	2,7	8,0	60	4,5
Salate, Baby Leaf Lettuce, Herbst	140	7	35	3,5	50	2,7	8,0	60	4,5
Salate, Blatt-, grün (Lollo, Eichblatt, Krull)	350	6	19	3,0	37	1,2	6,9	45	2,0

---

**Teil 1: Feldabfuhr: mit den Ernteprodukten vom Feld abgefahrene Nährstoffmengen**


---

Kulturname	dt ha <sup>-1</sup>	TS %	N	P	K	Nährstoffe			
						Mg kg 100 dt <sup>-1</sup>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO
Salate, Blatt-, grün, früh	350	6	19	3,0	37	1,2	6,9	45	2,0
Salate, Blatt-, grün, Herbst	350	6	19	3,0	37	1,2	6,9	45	2,0
Salate, Blatt-, rot (Lollo, Eichblatt, Krull)	300	6	19	3,0	37	1,2	6,9	45	2,0
Salate, Blatt-, rot früh	300	6	19	3,0	37	1,2	6,9	45	2,0
Salate, Blatt-, rot Herbst	300	6	19	3,0	37	1,2	6,9	45	2,0
Salate, Eissalat	600	5	16	2,5	25	1,0	5,7	30	1,7
Salate, Eissalat, früh	500	5	16	2,5	25	1,0	5,7	30	1,7
Salate, Eissalat, Herbst	600	5	16	2,5	25	1,0	5,7	30	1,7
Salate, Endivie, Frisée	350	8	25	2,6	46	1,8	6,0	55	3,0
Salate, Endivie, Frisée, früh	350	8	25	2,6	46	1,8	6,0	55	3,0
Salate, Endivie, Frisée, Herbst	350	8	25	2,6	46	1,8	6,0	55	3,0
Salate, Endivie, glattblättrig	600	8	20	2,6	46	1,8	6,0	55	3,0
Salate, Endivie, glattblättrig, früh	600	8	20	2,6	46	1,8	6,0	55	3,0
Salate, Endivie, glattblättrig, Herbst	600	8	20	2,6	46	1,8	6,0	55	3,0
Salate, Kopfsalat	500	5	18	3,0	30	1,5	6,9	36	2,5
Salate, Kopfsalat, früh	450	5	18	3,0	30	1,5	6,9	36	2,5
Salate, Kopfsalat, Herbst	500	5	18	3,0	30	1,5	6,9	36	2,5
Salate, Radicchio	280	10	25	4,0	40	2,0	9,2	48	3,3
Salate, Radicchio, früh	200	10	25	4,0	40	2,0	9,2	48	3,3
Salate, Radicchio, Herbst	280	10	25	4,0	40	2,0	9,2	48	3,3
Salate, Romana	450	5	20	4,0	33	1,3	9,2	40	2,2
Salate, Romana, früh	450	5	20	4,0	33	1,3	9,2	40	2,2
Salate, Romana, Herbst	450	5	20	4,0	33	1,3	9,2	40	2,2
Salate, Romana Herzen	300	5	24	4,0	33	1,3	9,2	40	2,2
Salate, Romana Herzen, früh	300	5	24	4,0	33	1,3	9,2	40	2,2
Salate, Romana Herzen, Herbst	300	5	24	4,0	33	1,3	9,2	40	2,2
Salate, Zuckerhut, Sommer	600	8	20	5,0	25	1,0	11,5	30	1,7

---

**Teil 1: Feldabfuhr: mit den Ernteprodukten vom Feld abgefahrene Nährstoffmengen**


---

Kulturname	dt ha <sup>-1</sup>	TS %	N	P	K	Nährstoffe			
						Mg kg 100 dt <sup>-1</sup>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO
Salate, Zuckerhut, früh	600	8	20	5,0	25	1,0	11,5	30	1,7
Salate, Zuckerhut, Herbst	600	8	20	5,0	25	1,0	11,5	30	1,7
Salate, Mischsalat	450	6	20	4,0	33	1,5	9,2	40	2,5
Schnittlauch, 1. Schnitt	100	12	50	6,0	45	3,5	13,7	54	5,8
Schnittlauch, weiterer Schnitt	200	12	50	6,0	45	3,5	13,7	54	5,8
Schnittlauch, für Treiberei	340	12	40	6,0	45	3,5	13,7	54	5,8
Schwarzwurzel	350	25	28	6,0	32	3,5	13,7	39	5,8
Sellerie, Bund-	600	12	27	5,5	47	2,0	12,6	57	3,3
Sellerie, Bund-, früh	500	12	27	5,5	47	2,0	12,6	57	3,3
Sellerie, Knollen-	650	10	22	6,5	45	1,5	14,9	54	2,5
Sellerie, Stangen-	500	12	25	5,0	45	2,0	11,5	54	3,3
Speiserüben, Mairüben mit Laub	650	7	17	4,5	35	2,2	10,3	42	3,6
Speiserüben, Teltower Rübchen, Herbst	150	20	45	10,5	55	5,0	24,1	66	8,3
Spinat, Blatt-, Frischmarkt	200	8	40	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Spinat, Blatt-, Frischmarkt, Baby	100	8	45	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Spinat, Blatt	250	8	36	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Spinat, Blatt, früh	200	8	36	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Spinat, Blatt, Herbst	250	8	36	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Spinat, Hack	300	8	36	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Spinat, Hack, früh	250	8	36	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Spinat, Hack, Herbst	300	8	36	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Spinat, Überwinterung Frühjahr	250	8	36	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Stangenbohne	250	8	25	4,0	25	2,5	9,2	30	4,1
Weißkohl, Frischmarkt, schnell wachsend	400	9	22	3,2	26	1,5	7,3	31	2,5
Weißkohl, Frischmarkt, mittelschnell wachsend	600	9	20	3,2	26	1,5	7,3	31	2,5
Weißkohl, Frischmarkt, langsam wachsend	700	9	20	3,2	26	1,5	7,3	31	2,5
Weißkohl, Industrie, schnell wachsend	800	9	20	3,2	26	1,5	7,3	31	2,5

---

**Teil 1: Feldabfuhr: mit den Ernteprodukten vom Feld abgefahrene Nährstoffmengen**


---

Kulturname	dt ha <sup>-1</sup>	TS %	N	P	K	Nährstoffe			
						Mg kg 100 dt <sup>-1</sup>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO
Weißkohl, Industrie, mittelschnell wachsend	1000	9	20	3,2	26	1,5	7,3	31	2,5
Weißkohl, Industrie, langsam wachsend	1000	9	20	3,2	26	1,5	7,3	31	2,5
Wirsing, schnell wachsend	300	10	35	5,0	32	1,5	11,5	39	2,5
Wirsing, mittelschnell wachsend	350	10	35	5,0	32	1,5	11,5	39	2,5
Wirsing, langsam wachsend	400	10	35	5,0	32	1,5	11,5	39	2,5
Zucchini, gepflanzt, Sommer und Herbst	650	5	16	2,6	17	1,6	6,0	20	2,7
Zucchini, gepflanzt, frühe Kurzkultur	500	5	16	2,6	17	1,6	6,0	20	2,7
Zucchini, gesät, Sommer und Herbst	500	5	16	2,6	17	1,6	6,0	20	2,7
Zuckermais, schnell wachsend	170	22	35	7,0	22	3,5	16,0	26	5,8
Zuckermais, mittelschnell wachsend	200	22	35	7,0	22	3,5	16,0	26	5,8
Zuckermais, langsam wachsend	200	22	35	7,0	22	3,5	16,0	26	5,8
Zwiebel, Bund-	680	10	20	2,6	20	1,8	6,0	24	3,0
Zwiebel, Bund-, früh	680	10	20	2,6	20	1,8	6,0	24	3,0
Zwiebel, Bund-, Überwinterung Frühjahr	400	10	20	2,6	20	1,8	6,0	24	3,0
Zwiebel, Trocken-, schnell wachsend	550	11	18	3,3	17	1,5	7,5	21	2,5
Zwiebel, Trocken-, mittelschnell wachsend	650	12,5	21	3,7	17	1,5	8,5	21	2,5
Zwiebel, Trocken-, langsam wachsend	650	13	22	3,7	17	1,5	8,5	21	2,5
Zwiebel, Trocken-, Überwinterung, Frühjahr	550	11	18	3,3	17	1,5	7,5	21	2,5
Zwiebel, Steckzwiebel	700	14,5	22	4,4	18	1,5	10,0	22	2,5
Zwiebel, Säschalotten	400	20	27	6,2	23	1,8	12,0	29	3,0

---

**Teil 1: Feldabfuhr: mit den Ernteprodukten vom Feld abgefahrene Nährstoffmengen**


---

Kulturname	dt ha <sup>-1</sup>	TS	N	P	K	Mg	Nährstoffe		
							P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO
							kg 100 dt <sup>-1</sup>		
Rhabarber 1. Standjahr	0								
Rhabarber 2. Standjahr	200	9	18	4,0	40	1,5	9,2	48	2,5
Rhabarber 3. Standjahr	300	9	18	4,0	40	1,5	9,2	48	2,5
Rhabarber ab 4. Standjahr	350	9	18	4,0	40	1,5	9,2	48	2,5
Spargel 1. Standjahr	0								
Spargel 2. Standjahr	20	10	26	3,6	20	1,1	8,2	24	1,8
Spargel 3. Standjahr	80	10	26	3,6	20	1,1	8,2	24	1,8
Spargel ab 4. Standjahr	100	10	26	3,6	20	1,1	8,2	24	1,8

---

**Teil 2: Ernterückstände: Nährstoffmengen, die nach der Ernte auf dem Feld bleiben**


---

Kulturname	dt ha <sup>-1</sup>	TS %	N	P	K	Nährstoffe			
						Mg kg 100 dt <sup>-1</sup>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO
Blumenkohl	450	9	34	5,0	35	1,5	11,5	42	2,5
Blumenkohl, früh	450	9	34	5,0	35	1,5	11,5	42	2,5
Blumenkohl, starker Aufwuchs	600	9	30	5,0	35	1,5	11,5	42	2,5
Brokkoli	550	10	35	6,0	45	3,0	13,7	54	5,0
Brokkoli, früh	550	10	35	6,0	45	3,0	13,7	54	5,0
Brokkoli, starker Aufwuchs	700	10	30	6,0	45	3,0	13,7	54	5,0
Buschbohnen	225	18	41	4,0	45	7,5	9,2	54	12,4
Chicorée	300	10	25	2,4	52	4,7	5,5	63	7,8
Chicorée, für frühe Treiberei	300	10	25	2,4	52	4,7	5,5	63	7,8
Chinakohl, gepflanzt	500	6	18	5,0	30	1,0	11,5	36	1,7
Chinakohl, gepflanzt, früh	500	6	18	5,0	30	1,0	11,5	36	1,7
Chinakohl, gepflanzt, Herbst	500	6	18	5,0	30	1,0	11,5	36	1,7
Chinakohl, gesät	500	6	18	5,0	30	1,0	11,5	36	1,7
Chinakohl, gesät, Herbst	500	6	18	5,0	30	1,0	11,5	36	1,7
Dicke Bohne, ohne Hülsen	250	16	42	3,0	25	5,0	6,9	30	8,3
Dill, Industrieware	50	10	30	4,0	50	2,5	9,2	60	4,1
Dill - Blatt	20	10	30	4,0	50	2,5	9,2	60	4,1
Feldsalat	20	9	45	4,3	54	4,3	9,9	65	7,1
Feldsalat, früh	20	9	45	4,3	54	4,3	9,9	65	7,1
Feldsalat, Herbst	20	9	45	4,3	54	4,3	9,9	65	7,1
Feldsalat, Überwinterung Frühjahr	20	9	45	4,3	54	4,3	9,9	65	7,1
Feldsalat, großblättrig	30	9	45	4,3	54	4,3	9,9	65	7,1
Grünkohl, Handernte, Blatt-	250	15	35	6,0	55	2,5	13,7	66	4,1
Grünkohl, Maschinenernte	100	15	35	6,0	55	2,5	13,7	66	4,1
Gurke, Einleger, gesät	500	8	20	5,5	40	6,0	12,6	48	9,9
Gurke, Einleger, gepflanzt	500	8	20	5,5	40	6,0	12,6	48	9,9

---

**Teil 2: Ernterückstände: Nährstoffmengen, die nach der Ernte auf dem Feld bleiben**


---

Kulturname	dt ha <sup>-1</sup>	TS %	N	P	K	Nährstoffe			
						Mg kg 100 dt <sup>-1</sup>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO
Gurke, starker Aufwuchs	550	8	20	5,5	40	6,0	12,6	48	9,9
Knollenfenchel, gepflanzt	300	10	30	4,0	45	4,5	9,2	54	7,5
Knollenfenchel, gepflanzt, früh	300	10	30	4,0	45	4,5	9,2	54	7,5
Knollenfenchel, gepflanzt, Herbst	300	10	30	4,0	45	4,5	9,2	54	7,5
Knollenfenchel, gesät	250	10	30	4,0	45	4,5	9,2	54	7,5
Knollenfenchel, gesät, Herbst	250	10	30	4,0	45	4,5	9,2	54	7,5
Kohlrabi	150	11	35	4,5	35	2,5	10,3	42	4,1
Kohlrabi, früh	150	11	35	4,5	35	2,5	10,3	42	4,1
Kohlrabi, Herbst	150	11	35	4,5	35	2,5	10,3	42	4,1
Kohlrabi, Knollen > 12 cm Ø	200	11	28	4,5	35	2,5	10,3	42	4,1
Kürbis	400	18	25	8,0	55	10,0	18	66	16,6
Markerbse, Reifegruppe früh bis mittelfrüh	320	15	40	5,0	47	5,0	11,5	57	8,3
Markerbse, Reifegruppe mittelspät bis spät	320	15	40	5,0	47	5,0	11,5	57	8,3
Möhren, Bund-	100	11	17	3,6	44	2,7	8,2	53	4,5
Möhren, Bund-, früh	100	11	17	3,6	44	2,7	8,2	53	4,5
Möhren, Bund-, Herbst	100	11	17	3,6	44	2,7	8,2	53	4,5
Möhren, Industrie (Brei, Saft, Würfel)	300	16	30	4,0	60	4,0	9,2	72	6,6
Möhren, Wasch-	200	16	30	4,0	60	4,0	9,2	72	6,6
Möhren, Wasch-, früh	200	16	30	4,0	60	4,0	9,2	72	6,6
Möhren, Wasch-, Herbst	200	16	30	4,0	60	4,0	9,2	72	6,6
Pak Choi	50	6	23	1,2	50	1,5	2,7	60	2,5
Pak Choi mini	50	6	23	1,2	50	1,5	2,7	60	2,5
Pastinake	350	18	25	6,0	70	6,5	13,7	84	10,8
Petersilie, Blatt-, je Schnitt	60	11	40	5,0	55	2,2	11,5	66	3,6
Petersilie, Überwinterung Frühjahr	60	11	40	5,0	55	2,2	11,5	66	3,6
Petersilie, Wurzel-	200	15	42	6,0	70	5,5	13,7	84	9,1
Porree, gepflanzt	340	12	30	3,0	35	2,0	6,9	42	3,3

---

**Teil 2: Ernterückstände: Nährstoffmengen, die nach der Ernte auf dem Feld bleiben**


---

Kulturname	dt ha <sup>-1</sup>	TS %	N	P	K	Nährstoffe			
						Mg kg 100 dt <sup>-1</sup>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO
Porree, gepflanzt, früh	340	12	30	3,0	35	2,0	6,9	42	3,3
Porree, gepflanzt, Herbst und Winter	340	12	30	3,0	35	2,0	6,9	42	3,3
Porree, gesät	340	12	30	3,0	35	2,0	6,9	42	3,3
Porree, Überwinterung Frühjahr	340	12	30	3,0	35	2,0	6,9	42	3,3
Radies	50	6	20	3,0	28	2,0	6,9	34	3,3
Radies, früh	50	6	20	3,0	28	2,0	6,9	34	3,3
Radies, Herbst	50	6	20	3,0	28	2,0	6,9	34	3,3
Rettich, Bund-	100	7	17	3,3	30	1,6	7,6	36	2,7
Rettich, Bund-, früh	100	7	17	3,3	30	1,6	7,6	36	2,7
Rettich, Bund-, Herbst	100	7	17	3,3	30	1,6	7,6	36	2,7
Rettich, deutsch	250	9	24	3,0	40	3,0	6,9	48	5,0
Rettich, deutsch, früh	250	9	24	3,0	40	3,0	6,9	48	5,0
Rettich, deutsch, Herbst	250	9	24	3,0	40	3,0	6,9	48	5,0
Rettich, japanisch	400	9	21	3,0	40	3,0	6,9	48	5,0
Rettich, japanisch, früh	300	9	21	3,0	40	3,0	6,9	48	5,0
Rettich, japanisch, Herbst	400	9	21	3,0	40	3,0	6,9	48	5,0
Rosenkohl, schnell wachsend	650	18	40	6,0	50	2,5	13,7	60	4,1
Rosenkohl, mittelschnell wachsend	650	18	40	6,0	50	2,5	13,7	60	4,1
Rosenkohl, langsam wachsend	650	18	40	6,0	50	2,5	13,7	60	4,1
Rote Rüben	400	10	25	4,0	55	7,0	9,2	66	11,6
Rote Rüben, Baby Beet	200	10	25	4,0	55	7,0	9,2	66	11,6
Rote Rüben, Bund	100	12	27	4,5	46	5,0	10,3	55	8,3
Rotkohl, schnell wachsend	350	14	30	4,5	40	2,5	10,3	48	4,1
Rotkohl, mittelschnell wachsend	400	14	30	4,5	40	2,5	10,3	48	4,1
Rotkohl, langsam wachsend	500	14	30	4,5	40	2,5	10,3	48	4,1
Rucola, Feinware, Sommer	125	7	30	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0
Rucola, Feinware, April, Mai	125	7	30	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0

---

**Teil 2: Ernterückstände: Nährstoffmengen, die nach der Ernte auf dem Feld bleiben**


---

Kulturname	dt ha <sup>-1</sup>	TS %	N	P	K	Nährstoffe			
						Mg kg 100 dt <sup>-1</sup>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO
Rucola, Feinware, früh	125	7	30	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0
Rucola, Feinware, Herbst	125	7	30	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0
Rucola, Grobware, Sommer	150	7	30	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0
Rucola, Grobware, April, Mai	150	7	30	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0
Rucola, Grobware, früh	150	7	30	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0
Rucola, Grobware, Herbst	150	7	30	4,5	44	3,0	10,3	53	5,0
Salate, Baby Leaf Lettuce	10	7	35	3,5	50	2,7	8,0	60	4,5
Salate, Baby Leaf Lettuce, früh	10	7	35	3,5	50	2,7	8,0	60	4,5
Salate, Baby Leaf Lettuce, Herbst	10	7	35	3,5	50	2,7	8,0	60	4,5
Salate, Blatt-, grün (Lollo, Eichblatt, Krull)	100	6	19	3,0	37	1,2	6,9	45	2,0
Salate, Blatt-, grün, früh	100	6	19	3,0	37	1,2	6,9	45	2,0
Salate, Blatt-, grün, Herbst	100	6	19	3,0	37	1,2	6,9	45	2,0
Salate, Blatt-, rot (Lollo, Eichblatt, Krull)	100	6	19	3,0	37	1,2	6,9	45	2,0
Salate, Blatt-, rot früh	100	6	19	3,0	37	1,2	6,9	45	2,0
Salate, Blatt-, rot Herbst	100	6	19	3,0	37	1,2	6,9	45	2,0
Salate, Eissalat	200	5	19	2,5	25	1,0	5,7	30	1,7
Salate, Eissalat, früh	200	5	19	2,5	25	1,0	5,7	30	1,7
Salate, Eissalat, Herbst	200	5	19	2,5	25	1,0	5,7	30	1,7
Salate, Endivie, Frisée	100	10	25	2,6	46	1,8	6,0	55	3,0
Salate, Endivie, Frisée, früh	100	10	25	2,6	46	1,8	6,0	55	3,0
Salate, Endivie, Frisée, Herbst	100	10	25	2,6	46	1,8	6,0	55	3,0
Salate, Endivie, glattblättrig	200	10	20	2,6	46	1,8	6,0	55	3,0
Salate, Endivie, glattblättrig, früh	200	10	20	2,6	46	1,8	6,0	55	3,0
Salate, Endivie, glattblättrig, Herbst	200	10	20	2,6	46	1,8	6,0	55	3,0
Salate, Kopfsalat	100	5	18	3,0	30	1,5	6,9	36	2,5
Salate, Kopfsalat, früh	100	5	18	3,0	30	1,5	6,9	36	2,5
Salate, Kopfsalat, früh	50	5	18	3,0	30	1,5	6,9	36	2,5

---

**Teil 2: Ernterückstände: Nährstoffmengen, die nach der Ernte auf dem Feld bleiben**


---

Kulturname	dt ha <sup>-1</sup>	TS %	N	P	K	Nährstoffe			
						Mg kg 100 dt <sup>-1</sup>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO
Salate, Kopfsalat, Herbst	100	5	18	3,0	30	1,5	6,9	36	2,5
Salate, Radicchio	220	12	25	4,0	40	2,0	9,2	48	3,3
Salate, Radicchio, früh	200	12	25	4,0	40	2,0	9,2	48	3,3
Salate, Radicchio, Herbst	220	12	25	4,0	40	2,0	9,2	48	3,3
Salate, Romana	100	8	20	4,0	33	1,3	9,2	40	2,2
Salate, Romana, früh	100	8	20	4,0	33	1,3	9,2	40	2,2
Salate, Romana, Herbst	100	8	20	4,0	33	1,3	9,2	40	2,2
Salate, Romana Herzen	100	8	35	4,0	33	1,3	9,2	40	2,2
Salate, Romana Herzen, früh	100	8	35	4,0	33	1,3	9,2	40	2,2
Salate, Romana Herzen, Herbst	100	8	35	4,0	33	1,3	9,2	40	2,2
Salate, Zuckerhut, Sommer	200	12	20	5,0	25	1,0	11,5	30	1,7
Salate, Zuckerhut, früh	200	12	20	5,0	25	1,0	11,5	30	1,7
Salate, Zuckerhut, Herbst	200	12	20	5,0	25	1,0	11,5	30	1,7
Salate, Mischsalat	100	6	20	4,0	33	1,5	9,2	40	2,5
Schnittlauch, letzter Schnitt	100	15	50	6,0	45	3,5	13,7	54	5,8
Schnittlauch, für Treiberei	110	15	40	6,0	45	3,5	13,7	54	5,8
Schwarzwurzel	250	15	16	4,0	30	4,0	9,2	36	6,6
Sellerie, Bund-	50	12	27	5,5	47	2,0	12,6	57	3,3
Sellerie, Bund-, früh	50	12	27	5,5	47	2,0	12,6	57	3,3
Sellerie, Knollen-	300	12	30	3,5	50	3,0	8,0	60	5,0
Sellerie, Stangen-	300	12	25	5,5	47	2,0	12,6	57	3,3
Speiserüben, Mairüben mit Laub	150	7	17	4,5	35	2,2	10,3	42	3,6
Speiserüben, Teltower Rübchen, Herbst	250	12	25	5,0	40	3,5	11,5	48	5,8
Spinat, Blatt-, Frischmarkt	50	10	40	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Spinat, Blatt-, Frischmarkt, Baby	50	10	45	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Spinat, Blatt	150	10	36	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3

---

**Teil 2: Ernterückstände: Nährstoffmengen, die nach der Ernte auf dem Feld bleiben**


---

Kulturname	dt ha <sup>-1</sup>	TS %	N	P	K	Nährstoffe			
						Mg kg 100 dt <sup>-1</sup>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO
Spinat, Blatt, früh	150	10	36	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Spinat, Blatt, Herbst	150	10	36	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Spinat, Hack	150	10	36	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Spinat, Hack, früh	150	10	36	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Spinat, Hack, Herbst	150	10	36	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Spinat, Überwinterung Frühjahr	150	10	36	5,0	55	5,0	11,5	66	8,3
Stangenbohne	450	18	32	4,0	45	7,5	9,2	54	12,4
Weißkohl, Frischmarkt, schnell wachsend	500	13	30	3,5	35	2,6	8,0	42	4,3
Weißkohl, Frischmarkt, mittelschnell wachsend	400	13	30	3,5	35	2,6	8,0	42	4,3
Weißkohl, Frischmarkt, langsam wachsend	500	13	30	3,5	35	2,6	8,0	42	4,3
Weißkohl, Industrie, schnell wachsend	500	13	30	3,5	35	2,6	8,0	42	4,3
Weißkohl, Industrie, mittelschnell wachsend	500	13	30	3,5	35	2,6	8,0	42	4,3
Weißkohl, Industrie, langsam wachsend	500	13	30	3,5	35	2,6	8,0	42	4,3
Wirsing, schnell wachsend	300	15	40	5,0	40	2,8	11,5	48	4,6
Wirsing, mittelschnell wachsend	350	15	40	5,0	40	2,8	11,5	48	4,6
Wirsing, langsam wachsend	400	15	40	5,0	40	2,8	11,5	48	4,6
Zucchini, gepflanzt, Sommer und Herbst	550	8	30	4,0	35	6,0	9,2	42	9,9
Zucchini, gepflanzt, frühe Kurzkultur	500	8	30	4,0	35	6,0	9,2	42	9,9
Zucchini, gesät, Sommer und Herbst	500	8	30	4,0	35	6,0	9,2	42	9,9
Zuckermais, schnell wachsend	330	18	30	4,0	25	6,0	9,2	30	9,9
Zuckermais, mittelschnell wachsend	400	18	30	4,0	25	6,0	9,2	30	9,9
Zuckermais, langsam wachsend	400	18	30	4,0	25	6,0	9,2	30	9,9
Zwiebel, Bund-	120	10	20	2,6	20	4,0	6,0	24	6,6
Zwiebel, Bund-, früh	120	10	20	2,6	20	4,0	6,0	24	6,6
Zwiebel, Bund-, Überwinterung Frühjahr	200	10	20	2,6	20	4,0	6,0	24	6,6
Zwiebel, Trocken-, schnell wachsend	90	30	48	6,0	22	12,0	13,7	26	19,9
Zwiebel, Trocken-, mittelschnell wachsend	70	40	44	6,0	22	12,0	13,7	26	19,9

---

**Teil 2: Ernterückstände: Nährstoffmengen, die nach der Ernte auf dem Feld bleiben**


---

Kulturname	dt ha <sup>-1</sup>	TS %	N	P	K	Nährstoffe			
						Mg kg 100 dt <sup>-1</sup>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO
Zwiebel, Trocken-, langsam wachsend	70	40	44	6,0	22	12,0	13,7	26	19,9
Zwiebel, Trocken-, Überwinterung, Frühjahr	100	25	48	6,0	22	12,0	13,7	26	19,9
Zwiebel, Steckzwiebel	70	40	44	6,0	22	10,0	13,7	26	16,6
Zwiebel, Säschalotten	30	30	30	6,0	22	10,0	13,7	26	16,6

## Quelle

Carmen Feller, Matthias Fink, Hermann Laber, Karin Rather, Klaus Strohmeyer und Joachim Ziegler. 2019.

Nährstoffgehalte in den Ernteprodukten und in den Ernteresten von Gemüse. [https://www.igzev.de/projekt\\_type/n-expert-duengung-im-freilandgemuesebau/](https://www.igzev.de/projekt_type/n-expert-duengung-im-freilandgemuesebau/)

## Kontakt

Dr. Carmen Feller, Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau Großbeeren, [feller@igzev.de](mailto:feller@igzev.de)

## Version

02.09.2021 | immer aktuelle Version hier: [https://www.igzev.de/projekt\\_type/n-expert-duengung-im-freilandgemuesebau/](https://www.igzev.de/projekt_type/n-expert-duengung-im-freilandgemuesebau/)