

Öko-Sortenempfehlungen 2018

Kartoffeln

Für ökologisch erzeugte Speisekartoffeln bestehen weiterhin gute Vermarktungsmöglichkeiten. Insbesondere in Öko-Betrieben mit Direktabsatz spielen Kartoffeln eine wichtige Rolle. Bei der Vermarktung über den Großhandel sind vergleichsweise hohe Anforderungen an die äußere Qualität zu erfüllen. Dies kann den Anteil der vermarktungsfähigen Ware deutlich reduzieren. Mängel ergeben sich häufig durch den Befall mit Rhizoctonia und Schäden durch Drahtwürmer. Darüber hinaus führen Beschädigungen und Schwarzfleckigkeit zu Beanstandungen. Während der Großhandel vorrangig festkochende Sorten verlangt, bauen Betriebe mit Direktvermarktung in der Regel alle Kochtypen an, also auch vorwiegend festkochende und mehligkochende Sorten.

Bei der Sortenwahl sind zahlreiche Kriterien zu berücksichtigen. Neben Qualitätseigenschaften wie Kochtyp, äußere Beschaffenheit und Geschmack sollten agronomische Eigenschaften wie Reifezeit, Anfälligkeit für Krankheiten, Ertrag und Sortierung beachtet werden. Die Kenntnis des sortentypischen Stärkegehaltes ist hilfreich bei der terminlichen Festlegung der Krautminderung. Außerdem ist die Lagereignung bedeutsam, insbesondere wenn eine Vermarktung bis in das nächste Frühjahr vorgesehen ist. Betriebe mit nicht optimaler Lager- und Aufbereitungstechnik sollten auf eine geringe Neigung der Sorten zu Schwarzfleckigkeit achten.

Keine Sorte kann alle Anforderungen erfüllen. Daher werden auch bei kleinerer Anbaufläche meist mehrere Sorten mit unterschiedlichen Eigenschaften ausgepflanzt. Günstig ist es, wenn Sorten, die zu einem höheren Anteil an Untergrößen tendieren, mit großfallenden Sorten kombiniert werden. Darüber hinaus können durch die Anbautechnik einige Sorteneigenschaften ausgeglichen werden. So lässt sich bei großfallenden Sorten durch die Erhöhung der Bestandesdichte der Anteil an Übergrößen vermindern. Bei Sorten mit hoher Knollenzahl oder spätem Knollenansatz trägt das Vorkeimen des Pflanzgutes zur Ertragssicherung bei.

Auf Löss-Böden in Ostdeutschland wurden 2017 auf den Standorten Mittelsömmern (Thüringen) und Nossen (Sachsen) Landessortenversuche mit Speisekartoffeln unter den Bedingungen des ökologischen Landbaus durchgeführt. Die Krautfäule trat erst relativ spät in Erscheinung und erlangte kein hohes Befallsniveau. Auf beiden Standorten wurden aufgrund einer ausreichenden bis guten Wasserversorgung mit im Mittel 445 dt/ha hohe Knollenerträge erzielt. Dabei blieb der Anteil an Übergrößen vergleichsweise gering, nur einzelne Sorten zeigten sich großfallend. Während die Stärkegehalte in Nossen hoch ausfielen, wurden in Mittelsömmern ausgesprochen niedrige Stärkegehalte ermittelt.

Sortenempfehlung

Reifegruppe früh: Queen Anne, Wega, Goldmarie (vorläufig)

Reifegruppe mittelfrüh: Bellinda, Annalena, Regina, Talent, Allians, Ditta

Bearbeiter: Dr. Wolfgang Karalus
Abteilung/Referat: Landwirtschaft/Pflanzenbau
E-Mail: Wolfgang.Karalus@smul.sachsen.de
Telefon: 035242 631-7205
Redaktionsschluss: 17.01.2018
Internet: www.smul.sachsen.de/lfulg

Erträge, Sortierung und Stärkegehalt von Kartoffelsorten im ökologischen Landbau

	RG	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Stärke- gehalt (%)
		2015	2016	2017	2015	2016	2017	2017	2017
Anz. Orte		2	1	2	2	1	2	2	2
Queen Anne	2	119	109	103	105	105	102	9,2	12,8
Goldmarie	2	92	87	82	85	84	82	7,3	14,2
Wega	2	107	113	98	90	117	99	6,9	12,5
Julinka	2			98			97	8,7	13,9
Ditta	3	110	99	98	113	92	91	13,9	13,9
Allians	3	91	102	120	104	106	125	4,1	14,4
Almonda	3	85	102	105	92	102	107	6,6	16,1
Bellinda	3	106	109	96	105	108	94	10,0	15,0
Regina	3	96	93	113	109	100	118	2,9	13,6
Annalena	3	98	98	96	99	97	98	5,0	13,0
Montana	3		116	96		113	92	10,4	12,1
Otolia	3		109	116		82	109	13,3	16,1
Lilly	3		95	93		98	99	1,5	12,8
Madeira	3			98			103	2,4	13,4
Talent	3	95	88	90	97	88	84	12,2	18,2
Lucilla	3			73			74	6,0	15,4
Carolus	3			116			95	23,2	16,1
BB (dt/ha; %)		315	339	440	261	312	405	7,8	14,3

RG (Reifegruppe): 2 = früh, 3 = mittelfrüh

Marktwareertrag = Gesamtertrag abzüglich Untergrößen

Speisegrößenertrag = Gesamtertrag abzüglich Unter- und Übergrößen

BB = Bezugsbasis (Mittel der dreijährig geprüften Sorten)

Hinweise zu den geprüften Sorten

Reifegruppe früh

Queen Anne präsentierte sich in den Prüffahren als ertragsstarke Sorte, insbesondere bei den Marktwareerträgen. Im Ertragsvermögen kann sie mit den besten Sorten aus der mittelfrühen Reifegruppe konkurrieren. Die formschönen Knollen weisen eine ausgesprochen glatte Schale und einen sehr geringen Anteil an Zwiewuchs auf. Queen Anne zählt zu den vorwiegend festkochenden Sorten und ist durch eine langovale Knollenform und einen vergleichsweise niedrigen Stärkegehalt gekennzeichnet. Die Keimfreudigkeit ist gering, so dass eine gute Lagereignung besteht.

Goldmarie zeigte sich dreijährig mit relativ niedrigen Marktware- und Speisegrößenerträgen. Die langovalen Knollen weisen eine gelbe Fleischfarbe auf. Bei der Kochprüfung erwies sich die Sorte als ausgesprochen fest in der Konsistenz. Im Geschmack konnte sie nicht immer ganz überzeugen. Goldmarie zeichnet sich durch eine geringe bis sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit aus und liegt vergleichsweise ruhig im Lager.

Wega erzielte dreijährig insgesamt mittlere bis überdurchschnittliche Erträge, die allerdings stärker schwankten. Auch bei der Sortierung variierten die Ergebnisse von Jahr zu Jahr erheblich. Kennzeichen der vorwiegend festkochenden Sorte sind eine ovale Knollenform, eine intensive gelbe Fleischfarbe und eine sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Der Stärkegehalt fällt vergleichsweise niedrig aus.

Julinka kam im ersten Prüffjahr auf mittlere Marktware- und Speisegrößenenerträge. Die vorwiegend festkochende Sorte hat eine rundovale Knollenform und hellgelbe bis gelbe Fleischfarbe. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist gering.

Reifegruppe mittelfrüh

Ditta wurde bis 2011 bereits langjährig geprüft und 2015 wieder in das Prüfsortiment aufgenommen. Die Erträge lagen insgesamt im mittleren Bereich, schwankten aber stärker. Der Anteil an Übergrößen ist leicht überdurchschnittlich. Die bereits 1991 zugelassene, festkochende Sorte hat eine gute bis mittlere äußere und innere Qualität. Die gekochten Knollen fallen durch eine intensive gelbe Farbe auf. Zwiewuchs und Wachstumsrisse können etwas stärker auftreten.

Allians erreichte in den Prüffjahren mittlere bis hohe Erträge bei insgesamt ausgeglichener Sortierung. Die Knollen haben eine glatte Schale, flache Augen und im gekochten Zustand eine intensive gelbe Farbe. Die festkochende Sorte zeigte bei Geschmack und Kochdunklung keine Mängel. Wegen der ausgeprägt langovalen Knollenform sollte auf eine schonende Ernte und Aufbereitung geachtet werden.

Almonda ist eine Sorte mit insgesamt mittleren Ertragsleistungen, die allerdings stärkeren Jahresschwankungen unterlagen. Die Knollen sind durch eine ovale Form und hellgelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering. Die Stärkegehalte fallen für eine festkochende Sorte relativ hoch aus. Beim Geschmack erhielt die Sorte meist gute Bewertungen. Schwachpunkt ist die mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Bellinda konnte 2017 die hohen Erträge der Vorjahre nicht bestätigen. Insgesamt kann bei der festkochenden Sorte aber von einem hohen Ertragsvermögen ausgegangen werden. Der Anteil an Übergrößen liegt im mittleren Bereich. Formschönheit und Augentiefe wurden mit gut bis mittel bewertet. Bei Geschmack und Kochdunklung gab es keinen Anlass für Beanstandungen. Zwiewuchs kann etwas stärker auftreten. Die Stärkegehalte lagen meist über dem Durchschnitt. Bellinda weist eine ovale bis langovale Knollenform auf und zählt zu den keimruhigen Sorten.

Annalena brachte in den letzten drei Prüffjahren mittlere stabile Erträge bei insgesamt ausgeglichener Sortierung. Die Ernteknollen sind optisch ansprechend, weisen eine langovale Form auf und werden wenig mit Schorf befallen. Bei der festkochenden Sorte ist neben dem guten Geschmack die geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit besonders hervorzuheben.

Regina ist eine festkochende Sorte mit mittleren Marktwareerträgen und hohen Speisegrößenenerträgen. Sie ist durch einen geringen Anteil an Übergrößen und höheren Anteil an Untergrößen gekennzeichnet. Die rundovalen Knollen weisen eine tiefgelbe Fleischfarbe auf und zeigen im gekochten Zustand eine feine Struktur und feste Konsistenz sowie einen hohen Grad an Feuchtigkeit und sehr geringen Grad an Mehligkeit. Bei der äußeren Qualität ist neben der Formschönheit die sehr geringe Neigung zu Zwiewuchs positiv zu vermerken.

Talent kam insgesamt auf unterdurchschnittliche Marktware- und Speisegrößenenerträge. Bei der Kochprüfung zeigt Talent im Hinblick auf Mehligkeit, Struktur, Konsistenz und Feuchtigkeit die für eine mehligkochende Sorte typischen Einstufungen. Der Stärkegehalt liegt in einem sehr hohen Bereich. Der Geschmack ist meist einwandfrei. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist mittel bis stärker, aber in Anbetracht des hohen Stärkegehaltes akzeptabel. Aufgrund der geringen Keimfreudigkeit verfügt Talent über eine gute Lagereignung.

Otolia erzielte zweijährig hohe Marktwareerträge. Aufgrund des hohen Anteils an Übergrößen fielen die Speisegrößenenerträge niedriger aus, insbesondere im ersten Prüffjahr. Die vorwiegend festkochende Sorte weist eine ovale Knollenform und hellgelbe Fleischfarbe auf. Der Stärkegehalt ist relativ hoch. Im Geschmack wurde Otolia insgesamt mit gut bewertet.

Montana konnte 2017 die hohen Erträge des Vorjahres nicht bestätigen. Beim Anteil an Übergrößen lag sie insgesamt im mittleren Bereich. Montana zählt zu den festkochenden

Sorten und ist durch formschöne, ovale Knollen mit geringer Augentiefe gekennzeichnet. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering. Bei Geschmack und Kochdunklung erreichte die Sorte gute Bewertungen.

Lilly kam in den beiden Prüfjahren auf unterdurchschnittliche Marktwareerträge und mittlere Speisegrößenenerträge. Der Anteil an Übergrößen war gering. Während die Sorte vom Bundesortenamt als vorwiegend festkochend eingestuft wurde, weist der Züchter sie als mehlig kochend aus. In den konventionellen LSV zeigte sich, dass der Grad der Mehligkeit unter der Vergleichssorte Talent liegt, Lilly also im Übergangsbereich zwischen den beiden Kochtypen einzuordnen ist. Der Stärkegehalt liegt im niedrigen Bereich. Die Knollen sind optisch sehr ansprechend und weisen eine ovale Form und hellgelbe Fleischfarbe auf.

Madeira zeigte sich im ersten Prüfjahr mit mittlerer Ertragsleistung und einem geringen Anteil an Übergrößen. Die ovalen Knollen weisen eine glatte Schale und hellgelbe Fleischfarbe auf. Der Kochtyp ist vorwiegend festkochend.

Lucilla schnitt einjährig mit niedrigen Knollenerträgen ab. Bei der mehlig kochenden Sorte wurde zwar ein überdurchschnittlicher Stärkegehalt ermittelt, der aber deutlich unter den Werten von Talent lag. Lucilla ist durch eine rundovale Knollenform und hellgelbe Fleischfarbe gekennzeichnet.

Carolus erzielte im ersten Prüfjahr hohe Marktwareerträge. Dabei zeigte sie sich ausgesprochen großfallend, so dass die Speisegrößenenerträge nur noch im knapp mittleren Bereich lagen. Kennzeichen der mehlig kochenden Sorte sind eine gelbe Schalenfarbe mit roten Augen, eine ovale Knollenform und eine hellgelbe Fleischfarbe. Kochdunklung trat vergleichsweise stark in Erscheinung. Auch die Neigung zu Schwarzfleckigkeit war stark ausgeprägt.

Eigenschaften von Kartoffelsorten im ökologischen Landbau

	Koch- typ	Form- schön- heit	Augen- tiefe	Fleisch- farbe	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunk- lung	Schwarz- fleckig- keit
Goldmarie	A	+	+/0	gelb	+/0	+/0	+	+/++
Queen Anne	B	+/++	+	hellgelb	+	+	+/0	+/0
Wega	B	+	+/0	gelb	+/0	+	+/++	++
Julinka	B	(+/0)	(+/0)	hellgelb	(+)	(+)	(+/0)	(+/++)
Ditta	A-B	+	+/0	gelb	+/0	+	0	+
Allians	A-B	+	+	gelb	0	+	+	+
Almonda	A-B	+/0	+/0	hellgelb	+	+	+	0
Regina	A-B	+	+	tiefgelb	0	+/0	+/0	+
Bellinda	A-B	+/0	+/0	gelb	0	+/0	+/++	+
Annalena	A-B	+	+	gelb	+	+	+	+/++
Montana	A-B	+	+	hellgelb	+	+	+	+
Otolia	B	+	+	hellgelb	+	+	+/++	+/0
Lilly	B, B-C	+	+	hellgelb	+	+	+/++	+
Madeira	B	(+/0)	(+/0)	(hellgelb)	(+)	(+)	(+/++)	(+)
Talent	B-C	+	+/0	hellgelb	+/0	+/++	+/0	0
Lucilla	B-C	(+/0)	(+/0)	(hellgelb)	(+)	(+)	(+/0)	(+)
Carolus	B-C	(+)	(+)	(hellgelb)	(0)	(+)	(0/-)	(-)

Kochtyp: A, A-B = fest kochend, B = vorwiegend fest kochend, B-C = mehlig kochend

Augentiefe: ++ = sehr flach, + = flach, 0 = mittel

Geschmack: ++ = sehr gut, + = gut, 0 = ausreichend

Anfälligkeit für Schorf, Neigung zu Kochdunklung und Schwarzfleckigkeit:

++ = sehr gering, + = gering, 0 = mittel, - = stark, -- = sehr stark

() = vorläufige Einschätzung nach einjähriger Prüfung