

Öko-Sortenempfehlungen 2010

Kartoffeln

Herausgeber:

Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
Pillnitzer Platz 3, 01326 Dresden
Telefon: + 49 351 2612-0
Telefax: + 49 351 2612-1099
E-Mail: lfulg@smul.sachsen.de
www.smul.sachsen.de/lfulg

Redaktion:

Abteilung Pflanzliche Erzeugung
Ansprechpartner: Dr. Wolfgang Karalus
Telefon: + 49 35242 63 - 213
Telefax: + 49 35242 63 - 160
E-Mail: Wolfgang.Karalus@smul.sachsen.de

Redaktionsschluss:

Februar 2010

Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen.



Kartoffeln im ökologischen Landbau

Wie bereits im Vorjahr ist die Situation bei Öko-Kartoffeln im Jahr 2009 einerseits durch zufrieden stellende Gesamterträge und andererseits durch hohe Verluste wegen Qualitätsmängeln gekennzeichnet. Hohe Sortierabgänge ergaben sich wiederum wegen Drahtwurmfraß und Rhizoctonia dry core. Probleme bereitete aber auch Schwarzfleckigkeit. Hohe Sortierverluste werden aus Niedersachsen berichtet, während sächsische Partien insgesamt weniger betroffen sind.

Die Erzeugerpreise für lose Ware an den Großhandel lagen im Januar 2010 bei 30 EUR/dt und damit um 13 EUR/dt unter dem Vorjahresniveau. Der Handel ist durch eine kontinuierliche Nachfrage gekennzeichnet. Beim Absatz über Discounter dominieren weiterhin fest kochende Sorten. Für direkt vermarktende Betriebe sind aber auch mehlig kochende Kartoffeln von Bedeutung. Während im Großhandel die äußere Qualität entscheidend für den Verkaufserfolg ist, spielt im Direktabsatz der Geschmack nach wie vor eine wichtige Rolle.

Wichtigste Kriterien bei der Sortenwahl sind Qualitätseigenschaften (Kochtyp, Geschmack, Neigung zu Schwarzfleckigkeit, äußere Beschaffenheit) und agronomische Eigenschaften (Reifezeit, Knollenansatzzeit, Knollenzahl, Anfälligkeit für Krankheiten, Ertrag, Sortierung) sowie die Lagereignung. Durch die Wahl mehrerer Sorten kann das Anbauisiko vermindert werden. Betriebe mit nicht optimaler Lager- und Aufbereitungstechnik sollten insbesondere auf eine geringe Neigung der Sorten zu Schwarzfleckigkeit achten.

Sortenversuche im Öko-Anbau 2009

Auf den besseren Böden Ostdeutschlands werden gegenwärtig auf den Standorten Mittelsommern (Thüringen), Bernburg (Sachsen-Anhalt) und Roda (Sachsen) Sortenversuche mit Speisekartoffeln unter den Bedingungen des ökologischen Landbaus durchgeführt.

Die Kartoffeln wurden am 21 bzw. 22. April gepflanzt und liefen bis Mitte Mai auf. Bei insgesamt guter Wasserversorgung bestanden günstige Wachstumsbedingungen für die Bestände. Ab Ende Juni wurde die Krautfäule durch hohe Luftfeuchtigkeit über mehrere Tage gefördert, so dass ein Einsatz von Kupfermitteln notwendig war. In Roda starben die frühen Sorten bereits bis Mitte Juli ab. Das Kraut der mittelfrühen Sorten starb Mitte bis Ende August ab.

Der Gesamtertrag fiel mit 333 dt/ha um 13 % höher aus als das Mittel der beiden Vorjahre. In Mittelsommern war der Anteil an Übergrößen hoch. Die in Bernburg geernteten Kartoffeln wiesen einen hohen Stärkegehalt auf und waren in höherem Ausmaß von Schwarzfleckigkeit betroffen. Schorf trat lediglich in Roda stärker auf.

Sortenempfehlung

Reifegruppe früh: Agila, Gala¹, Marabel²
Reifegruppe mittelfrüh: Ditta, Allians, Talent, Nicola²

¹ vorläufige Empfehlung

² nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

Hinweise zu den geprüften Sorten

Reifegruppe sehr früh

Anuschka kam zweijährig auf insgesamt mittlere Marktwareerträge. Die fest kochende Sorte reift innerhalb der Reifegruppe vergleichsweise spät ab. Im Geschmack wurde sie von anderen Sorten übertroffen.

Biogold zeigte sich im ersten Prüffjahr mit unterdurchschnittlichen Erträgen und konnte auch bei der Qualität nicht überzeugen, insbesondere im Hinblick auf stärkere Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Die Knollen sind rundoval, die Fleischfarbe ist hellgelb. Im Kochtyp gehört Biogold zu den vorwiegend fest kochenden Sorten.

Reifegruppe früh

Agila zeichnet sich durch stabile hohe Erträge aus. Da es auch bei der Qualität durchweg gute Bewertungen gab, ist die langovale Sorte eine viel versprechende Ergänzung im fest kochenden Bereich. Beachtenswert ist der relativ hohe Anteil an Übergrößen und die hellgelbe Fleischfarbe der rohen Knollen.

Karlana wurde als Vergleichsmaßstab für die neueren mehlig kochenden Sorten in das Sortiment aufgenommen. Die in der Praxis immer noch verbreitete Sorte brachte schwankende Marktwareerträge. Karlana hat einen hohen Stärkegehalt und guten Geschmack. Schwachpunkte sind die stärkere Neigung zu Kochdunklung und insbesondere Schwarzfleckigkeit. Die Fleischfarbe ist hellgelb.

Augusta zeigte dreijährig ein schwächeres Ertragsvermögen. Die EU-Sorte ist vom Züchter als mehlig kochend eingestuft, der Grad der Mehligkeit ist aber deutlich geringer im Vergleich zu Karlana. Optisch fällt die Sorte durch tiefere, rote Augen und eine gelbe Fleischfarbe auf.

Gala konnte sich im zweiten Prüfljahr auf ein hohes Ertragsniveau verbessern. Die vorwiegend fest kochende Sorte gehört geschmacklich zu den besseren Sorten und weist auch bei den weiteren Qualitätsmerkmalen keine Mängel auf. Der Anteil an Übergrößen ist meist unterdurchschnittlich.

Sissi brachte zweijährig niedrige Knollenerträge, erwies sich aber bei der Qualität als sehr ansprechende Sorte. Die geschmacklich gut bewerteten Knollen haben eine intensive gelbe Farbe, eine langovale Form und sind fest kochend.

Ballerina war ebenfalls den meisten anderen Sorten im Ertrag unterlegen. Vorteile der fest kochenden Sorte mit rundovaler Knollenform sind die glatte Schale, die geringe Augentiefe und die sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Kochdunklung trat etwas stärker in Erscheinung. Beachtenswert ist der niedrige Stärkegehalt. Im Feld wurde Ballerina vergleichsweise stark durch Krautfäule befallen.

Marabel ist eine langjährig in der Praxis bewährte Sorte. Hervorzuheben sind die guten bis sehr guten Einstufungen bei Geschmack, Kochdunklung und insbesondere Schwarzfleckigkeit.

Reifegruppe mittelfrüh

Allians erreichte in den beiden letzten Jahren mittlere Marktwareerträge, nachdem sie 2007 mit Abstand die ertragsstärkste Sorte war. Die fest kochende Sorte zeigte bei Geschmack, Kochdunklung und Schwarzfleckigkeit keine Mängel. Die Knollen haben flache Augen und im gekochten Zustand eine intensive gelbe Farbe. Wegen der langovalen Knollenform sollte auf eine schonende Ernte und Aufbereitung geachtet werden.

Ditta brachte schwankende Marktwareerträge in den Prüfljahren. Die bereits 1991 zugelassene, fest kochende Sorte hat eine gute bis mittlere äußere und innere Qualität. Die gekochten Knollen fallen durch eine intensive gelbe Farbe auf.

Talent erwies sich in dreijähriger Prüfung als ertragsschwächere Sorte mit gutem bis sehr gutem Geschmack. Sie ist mehlig kochend und weist einen sehr hohen Stärkegehalt auf. Bei der Speisewertprüfung erhielt sie beim Merkmal Mehligkeit ähnlich hohe Werte wie Karlana. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist mittel. Aufgrund der geringen Keimfreudigkeit verfügt Talent über eine gute Lagereignung.

Nicola ist eine bewährte, fest kochende Sorte mit stabilen Erträgen und guten Speiseeigenschaften. Aufgrund ihrer nur mittleren Keimruhe sollte sie nicht zu lange im Lager liegen. Mit zunehmender Lagerdauer nimmt auch ihre Neigung zu Schwarzfleckigkeit deutlich zu. In einzelnen Jahren kann Eisenfleckigkeit zu Qualitätsmängeln führen.

Die im ersten Prüfljahr angebauten Sorten **Red Fantasy**, **Adelina** und **Melody** erzielten sehr hohe Marktwareerträge. Red Fantasy ist eine rotschalige Sorte mit intensiv gelber Fleischfarbe. Adelina zeigte stärkere geschmackliche Mängel. Außerdem trat bei der fest kochenden Sorte relativ stark Schwarzfleckigkeit in Erscheinung. Dagegen präsentierte sich Melody, eine mehlig kochende Sorte, durchweg mit ansprechender Qualität

**Marktwareertrag, Anteil an Übergrößen und Stärkegehalt von
Kartoffelsorten im ökologischen Landbau**

	RG	Marktwareertrag (relativ)			Über- größen 2009 (%)	Stärke- gehalt 2009 (%)
		2007	2008	2009		
BB (dt/ha)		254	306	318		
Anz. Orte		3	3	3	2	2
Anuschka	1		104	95	31,4	13,8
Biogold	1			91	34,8	16,7
Agila	2	106	120	108	40,7	13,3
Augusta	2	83	89	92	26,2	14,9
Karlana	2	98	81	100	24,1	18,9
Sissi	2		87	77	25,3	12,8
Gala	2		99	114	23,0	12,8
Ballerina	2		79	94	27,4	12,5
Ditta	3	87	118	104	22,7	14,1
Allians	3	143	101	99	30,2	14,2
Talent	3	83	92	95	22,9	19,3
Red Fantasy	3			115	41,9	14,5
Adelina	3			120	26,5	15,8
Melody	3			116	26,6	14,0

BB = Bezugsbasis (Mittel aus Agila, Augusta, Karlana, Ditta, Allians, Talent)

Reifegruppe: 1 = sehr früh, 2 = früh, 3 = mittelfrüh

Eigenschaften von Kartoffelsorten im ökologischen Landbau

	Koch- typ	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunk- lung	Schwarz- fleckig- keit
Anuschka	A-B	+/0	+/0	+	+
Biogold	B	(+)	(+/0)	(+/0)	(0)
Marabel	B	+/0	+/>++	+	+/>++
Agila	A-B	+/0	+	+	+/>++
Karlana	B-C	+/0	+	0	-
Augusta	B-C	+/0	+	+/0	+
Gala	B	+/0	+/>++	+	+
Sissi	A-B	+	+	+	+
Ballerina	A-B	+/0	+	+/0	++
Nicola	A-B	+	+	+	+/0
Ditta	A-B	+/0	+	+/0	+
Allians	A-B	+/0	+	+	+
Talent	B-C	+/0	+/>++	+	0
Red Fantasy	B	+	(+/0)	(+)	(0)
Adelina	A-B	0	(0/-)	(+/>++)	(-)
Melody	B-C	+	(+)	(+)	(+/0)

Kochtyp:

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

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

Schorf, Kochdunklung, Schwarzfleckigkeit:

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

() = einjährige Prüfung