

Abteilung Pflanzliche Erzeugung

Waldheimer Str. 219, 01683 Nossen

Internet: <http://www.smul.sachsen.de/lfulg>

Bearbeiter: Dr. Wolfgang Karalus
E-Mail: Wolfgang.Karalus@smul.sachsen.de
Tel.: 035242 631-7303; Fax: 035242 631-7399
Redaktionsschluss: 17.01.2011

Öko-Sortenempfehlungen 2011

Kartoffeln

Kartoffeln im ökologischen Landbau

Der Anbau von Speisekartoffeln ist im ökologischen Landbau weit verbreitet, nicht nur um die Angebotspalette bei Direktvermarktung zu erweitern, sondern auch wegen einer über die Jahre gestiegenen Nachfrage aus dem Großhandel. Insbesondere der Absatz über den Großhandel hat dazu geführt, dass an ökologisch erzeugte Kartoffeln inzwischen die gleichen Anforderungen an die äußere Qualität gestellt werden wie an konventionelle Ware. Während normalerweise Rhizoctonia-Pocken und Drahtwurmfraß für die größten Qualitätseinbußen sorgen, verursachen in der Saison 2010/11 Fäulnis und zum Teil auch Schwarzfleckigkeit die meisten Probleme. Dies ist hauptsächlich auf die hohen Niederschlagsmengen im August 2010 und die vielerorts ungünstigen Erntebedingungen zurück zu führen.

Einheimische Öko-Kartoffeln ohne Qualitätsmängel sind recht knapp. Die Erzeugerpreise für lose Ware an den Großhandel lagen im Januar 2011 bei 62 EUR/dt und waren damit etwa doppelt so hoch wie im Vorjahr.

Beim Absatz über Discounter dominieren weiterhin fest kochende Sorten. Für direkt vermarktende Betriebe sind aber auch mehlig kochende Kartoffeln von Bedeutung. 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 Anbaurisiko vermindert werden. Betriebe mit nicht optimaler Lager- und Aufbereitungstechnik sollten insbesondere auf eine geringe Neigung der Sorten zu Schwarzfleckigkeit achten.

Sortenversuche im Öko-Anbau 2010

Auf Löss-Böden in Ostdeutschland werden gegenwärtig auf den Standorten Mittelsömmern (Thüringen), Bernburg (Sachsen-Anhalt) und Roda (Sachsen) Sortenversuche mit Speisekartoffeln unter den Bedingungen des ökologischen Landbaus durchgeführt. Die Ergebnisse vom Standort Roda konnten 2010 wegen einer hohen Streuung nicht in die Auswertung einbezogen werden.

In Bernburg und Mittelsömmern wurden die Kartoffeln am 20. bzw. 26. April gepflanzt und liefen bis Ende Mai auf. Die Bestände entwickelten sich zunächst normal, in der Hitzephase Anfang Juli stagnierte dann aber das Wachstum. In Bernburg verzögerte sich das Reihenschließen bis Mitte Juli. In Mittelsömmern setzten frühzeitige Reifeerscheinungen ein. Die meisten Sorten starben hier zwischen dem 10. und 21. August ab. In Bernburg dauerte das Absterben teilweise bis zum 7. September an.

Während in Bernburg mit 348 dt/ha ein hohes Ertragsniveau erreicht wurde, fiel in Mittelsommern der Ertrag mit 183 dt/ha niedrig aus. Insgesamt betrachtet wurde in Relation zum Mittel der Jahre 2008 und 2009 etwa 28 % weniger geerntet. Bei der Sortierung lagen mehr Untergrößen und weniger Übergrößen vor. Der Stärkegehalt fiel niedriger aus als in den Vorjahren. Zwiewuchs war in Mittelsommern festzustellen, in Bernburg kam es zum Auftreten von Braunfäule.

Sortenempfehlung

Reifegruppe sehr früh: Anuschka (für spätere Rodetermine)

Reifegruppe früh: Agila, Gala

Reifegruppe mittelfrüh: Ditta, Allians, Talent, Melody*

* vorläufige Empfehlung

Marktwareertrag, Sortierung und Stärkegehalt von Kartoffelsorten im ökologischen Landbau

	RG	Marktwareertrag (relativ)			Untergrößen (%)	Übergrößen (%)	Stärke- gehalt (%)
		2008	2009	2010	2010	2010	2010
Anz. Orte		3	3	2	2	2	2
Anuschka	1	104	96	92	7,8	23,8	14,0
Biogold	1		93	83	6,2	43,6	15,1
Bellarosa	1			89	2,6	62,3	14,2
Agila	2	120	111	99	6,9	30,3	14,1
Gala	2	99	116	118	15,1	19,1	13,7
Sissi	2	87	79	59	13,5	31,3	14,0
Ballerina	2	79	95	85	9,7	21,6	13,7
Madeleine	2			111	7,2	36,1	15,6
Ditta	3	118	106	119	9,9	20,3	16,9
Allians	3	101	101	120	13,2	14,4	14,2
Talent	3	92	97	109	9,5	18,1	18,8
Red Fantasy	3		117	116	5,1	34,2	14,7
Adelina	3		122	89	15,0	8,9	14,3
Melody	3		118	133	5,1	45,2	14,9
Soraya	3			110	6,5	25,5	13,2
BB (dt/ha; %)		306	312	241	10,7	22,3	14,9

RG (Reifegruppe): 1 = sehr früh, 2 = früh, 3 = mittelfrüh

BB = Bezugsbasis (Mittel aus Anuschka, Agila, Gala, Sissi, Ballerina, Ditta, Allians, Talent)

Hinweise zu den geprüften Sorten

Reifegruppe sehr früh

Anuschka fiel 2010 im Ertrag ab, kam aber dreijährig auf insgesamt knapp mittlere Marktwareerträge. Sie reift innerhalb der Reifegruppe vergleichsweise spät ab und bietet sich daher für spätere Rodetermine im Übergangsbereich zu den frühen Sorten an. Die fest kochende Sorte mit ovaler Knollenform wurde bei den Qualitätseigenschaften durchgängig mit gut bewertet.

Biogold zeigte sich zweijährig mit schwächeren Erträgen. Äußerlich sind die rundovalen Knollen durch eine sehr geringe bis geringe Augentiefe und hellgelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Geschmacklich waren keine Beanstandungen zu verzeichnen. Vom Züchter wird Biogold als mehlig kochend eingestuft. Im Bestand wurden teilweise mehr Mängel beim Reihenschließen festgestellt als bei anderen Sorten.

Bellarosa erreichte im ersten Prüffahr Marktwareerträge auf dem Niveau von Anuschka und fiel bei der Sortierung durch einen sehr hohen Anteil an Übergrößen auf. Die rotschalige Sorte konnte beim Geschmack nicht ganz überzeugen. Der Kochtyp ist vorwiegend fest kochend

Reifegruppe früh

Agila kam 2010 auf mittlere Erträge, nachdem sie sich in den Vorjahren als sehr ertragsstark präsentierte. Bei der Qualität gab es durchweg gute Bewertungen, wobei die sehr geringe bis geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit hervorzuheben ist. Beachtenswert ist der relativ hohe Anteil an Übergrößen und die hellgelbe Fleischfarbe der rohen Knollen.

Gala erzielte trotz der schwierigen Witterungsbedingungen in 2010 wiederum ein hohes Ertragsniveau. Dabei blieb der Anteil an Übergrößen vergleichsweise gering. Gala zeichnet sich durch form-schöne Knollen mit gutem bis sehr gutem Geschmack aus. Die Knollenform ist rundoval.

Sissi brachte dreijährig niedrige bis sehr niedrige Knollenerträge, erwies sich aber bei der Qualität als sehr ansprechende Sorte. Die geschmacklich gut bewerteten Knollen haben eine sehr geringe Augentiefe, tiefgelbe Fleischfarbe, langovale Form und sind fest kochend. Zwiewuchs trat allerdings etwas stärker auf als bei anderen Sorten.

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 etwas stärker durch Krautfäule befallen.

Madeleine erwies sich im ersten Prüffahr als ertragsstark, zeigte aber Mängel im Geschmack. Optisch fällt die vorwiegend fest kochende Sorte durch eine geringe Augentiefe auf. Die Knollenform ist oval.

Reifegruppe mittelfrüh

Ditta brachte schwankende Marktwareerträge in den Prüffahren, 2010 war sie wiederum sehr ertragsstark. 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. Zwiewuchs kann etwas stärker auftreten.

Allians erreichte mehrjährig mittlere bis hohe Marktwareerträge. 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 ausgeprägt langovalen Knollenform sollte auf eine schonende Ernte und Aufbereitung geachtet werden.

Talent kam 2010 auf hohe Knollenerträge, nachdem sie in den Vorjahren als ertragsschwächere Sorte eingestuft wurde. 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 stärker, aber in Anbetracht des hohen Stärkegehaltes akzeptabel. Aufgrund der geringen Keimfreudigkeit verfügt Talent über eine gute Lagereignung.

Red Fantasy erzielte zweijährig hohe Ertragsleistungen. Die rotschalige Sorte mit ovaler Knollenform hat eine tiefgelbe Fleischfarbe und ist vorwiegend fest kochend. Der Geschmack ist gut, dagegen besteht eine mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Adelina fiel im zweiten Prüffahr im Ertrag sehr stark ab. Die ovalen Knollen mit geringer Augentiefe sind fest kochend. Kartoffelschorf kann stärker auftreten. Schwachpunkt ist die starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit. In dieser Beziehung kann die gute Einstufung der Beschreibenden Sortenliste nicht bestätigt werden. Adelina ist wenig keimfreudig.

Melody war 2010 mit Abstand die ertragsstärkste Sorte im Sortiment, mit einem recht hohen Anteil an Übergrößen. Die mehlig kochende Sorte wurde geschmacklich gut bewertet, weist aber eine mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit auf. Im Vergleich zu Talent ist die Mehligkeit schwächer ausgeprägt und der Stärkegehalt ist niedriger.

Soraya zeigte sich im ersten Prüffahr mit hohem Knollenertrag und durchweg ansprechender Qualität. Neben den guten geschmacklichen Eigenschaften ist die hervorragende Bewertung bei der Schwarzfleckigkeit hervorzuheben. Soraya hat einen niedrigen Stärkegehalt.

Eigenschaften von Kartoffelsorten im ökologischen Landbau

	Koch- typ	Form- schön- heit	Augen- tiefe	Fleisch- farbe	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunk- lung	Schwarz- fleckig- keit
Anuschka	A-B	+	+	gelb	+/0	+	+	+
Biogold	B-C	+	+/>+++	hellgelb	+/0	+	+/>0	+/>0
Bellarosa	B	(+)	(+/>0)	gelb	(+/>0)	(0)	(+)	(+/>0)
Agila	A-B	+	+	hellgelb	+/>0	+	+	+/>+++
Gala	B	+/>+++	+	gelb	+/>0	+/>+++	+	+
Sissi	A-B	+	+/>+++	tiefgelb	+	+	+/>+++	+
Ballerina	A-B	+	+/>+++	gelb	+/>0	+	+/>0	+/>+++
Madeleine	B	(+)	(+/>+++)	gelb	(+/>0)	(0)	(+)	(+)
Ditta	A-B	+	+	gelb	+/>0	+	+	+/>0
Allians	A-B	+	+/>+++	gelb	+/>0	+	+/>+++	+/>0
Talent	B-C	+	+	gelb	+/>0	+	+	0/-
Red Fantasy	B	+	+	tiefgelb	+/>0	+	+	0
Adelina	A-B	+	+/>+++	gelb	0	+/>0	+/>+++	-
Melody	B-C	+	+	gelb	+/>0	+	+	0
Soraya	B	(+)	(+)	gelb	(+)	(+/>+++)	(+)	(++)

Kochtyp: A-B = fest kochend, B = vorwiegend fest kochend, B-C = mehlig kochend
 () = einjährige Prüfung