

Öko-Sortenempfehlungen 2014

Kartoffeln

Kartoffeln im ökologischen Landbau

In den letzten Jahren bewegte sich der Anbau von Kartoffeln im Öko-Landbau bundesweit in einem Bereich von 8,0 bis 8,5 T/ha. Damit ist eine Stagnation bei den in Deutschland erzeugten Öko-Kartoffeln zu verzeichnen, trotz kontinuierlicher Nachfrage aus dem Großhandel und günstiger Absatzbedingungen bei der Direktvermarktung. Auch in Sachsen blieb eine Zunahme der Anbaufläche aus, die 2012 bei 279 ha lag und 1,4 % der ökologisch bewirtschafteten Ackerfläche einnahm (Quelle: SMUL 2013). Bedingt durch die unausgeglichene Witterung fielen 2013 auch bei Öko-Kartoffeln die Erträge niedrig aus. Als Folge davon hielt sich der Erzeugerpreis mit über 60 Euro/dt deutlich über dem Niveau der Vorjahre.

Im Lebensmitteleinzelhandel und in Discountern werden Öko-Kartoffeln meist neben konventionell erzeugter Ware platziert, daher bestehen die gleichen Anforderungen an die äußere Qualität. Bei ökologisch angebauten Kartoffeln bereiten in dieser Beziehung vor allem Rhizoctonia-Pocken und Drahtwurmfraß die größten Probleme. Daneben ist - wie im konventionellen Anbau - auf Beschädigungen, Schwarzfleckigkeit und Fäulen zu achten. Verbraucher, die ihre Speisekartoffeln direkt vom Erzeuger oder im Naturkosthandel kaufen, legen traditionell großen Wert auf einen guten Geschmack. Aber auch im Großhandel werden zunehmend Öko-Kartoffeln einer geschmacklichen Bewertung unterzogen, so dass dieser Aspekt bereits bei der Sortenwahl stärker berücksichtigt werden sollte. Beim Absatz über Discounter dominieren weiterhin festkochende Sorten. Für direkt vermarktende Betriebe sind auch vorwiegend festkochende und mehligkochende Kartoffeln von Bedeutung.

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

Sortenversuche im Öko-Anbau 2013

Auf Löss-Böden in Ostdeutschland werden gegenwärtig auf den Standorten Mittelsömmern (Thüringen), Bernburg (Sachsen-Anhalt) und Nossen (Sachsen) Landessortenversuche mit Speisekartoffeln unter den Bedingungen des ökologischen Landbaus durchgeführt.

Aufgrund der bis Ende März vorherrschenden winterlichen Witterung erfolgte das Auspflanzen erst Ende April bzw. Anfang Mai. Die Kartoffeln liefen bis Ende Mai auf und hatten im Vergleich zu den Vorjahren einen zeitlichen Rückstand von etwa zwei Wochen. Die sehr hohen Niederschlagsmengen Ende Mai bis Anfang Juni führten insbesondere am Standort Nossen zu einer Vernässung des Bodens und erschwerten die Unkrautregulierung sowie den Dammaufbau über einen längeren Zeitraum. Gegen die Krautfäule wurden an allen Standorten mehrfach Cu-Präparate eingesetzt. Im Weiteren wurde die Ertragsbildung durch Trockenheit im Juli und August beeinträchtigt. Wie in der Praxis bestanden durch die ausgeprägte Klutenbildung im Boden schwierige Erntebedingungen.

Die Ergebnisse vom Standort Nossen konnten aufgrund einer hohen Streuung nicht in die Auswertung einbezogen werden. Auf den beiden anderen Standorten wurde mit im Mittel 280 dt/ha ein Ertragsniveau erreicht, das um 24 % unter dem Mittel der beiden Vorjahre lag. Dabei fiel der Anteil an Übergrößen niedriger und der Anteil an Untergrößen höher aus. Die Stärkegehalte lagen mit 16,3 % im Mittel über alle Sorten im hohen Bereich. Ein Befall mit Knollenfäulen blieb aus. Wachstumsrisse und Zwiewuchs trat bei einzelnen Sorten in geringem Umfang in Erscheinung.

Sortenempfehlung

Reifegruppe sehr früh: Annabelle, Anuschka*
Reifegruppe früh: Ballerina, Musica, Francisca, Gala*
Reifegruppe mittelfrüh: Allians, Talent, Soraya, Birgit, Melody*

* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

Erträge, Sortierung und Stärkegehalt von Kartoffelsorten im ökologischen Landbau

	RG	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Stärke- gehalt (%)
		2011	2012	2013	2011	2012	2013	2013	2013
Anz. Orte		3	3	2	3	3	2	2	2
Annabelle	1	75	78	90	89	103	103	11,1	14,6
Heidi	1		91	84		93	104	11,3	15,2
Preciosa	1			99			92	26,4	15,6
Ballerina	2	83	81	80	98	98	102	10,4	15,3
Musica	2	114	106	119	115	94	114	16,4	17,3
Francisca	2	110	109	118	107	98	104	25,5	14,7
Vitabella	2		97	81		60	95	21,7	17,7
Venezia	2			95			104	16,9	15,7
Cosma	2			85			98	14,3	16,3
Allians	3	110	123	91	129	123	92	24,3	16,1
Talent	3	92	98	96	98	103	97	19,8	21,0
Soraya	3	110	107	102	70	82	93	27,8	15,5
Birgit	3	104	97	103	94	98	96	23,6	17,6
Bellinda	3		110	105		99	92	33,2	16,8
Megusta	3		88	90		87	79	30,8	16,2
Wendy	3			111			95	27,5	15,4
BB (dt/ha; %)		321	400	268	222	203	163	19,9	16,5

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

Marktwareertrag = Gesamtertrag abzüglich Untergrößen

Speisegrößenertrag = Gesamtertrag abzüglich Unter- und Übergrößen

BB = Bezugsbasis (Mittel aus Annabelle, Ballerina, Musica, Francisca, Allians, Talent, Soraya, Birgit)

Hinweise zu den geprüften Sorten

Reifegruppe sehr früh

Annabelle brachte in den drei Prüffahren niedrige Marktwareerträge. Dabei ist allerdings der geringe Anteil an Übergrößen hervorzuheben. Somit verbesserte sich Annabelle beim Speisegrößenertrag auf ein insgesamt knapp mittleres Ertragsniveau. Die festkochende Sorte mit langovalen Knollen ist optisch und geschmacklich ansprechend. Auch bei Kochdunklung und Schwarzfleckigkeit ist Annabelle eine sehr sichere Sorte. Schorf und Zwiewuchs kann die äußere Qualität allerdings etwas mindern. Der Stärkegehalt ist vergleichsweise niedrig.

Heidi schnitt zweijährig mit niedrigem Marktwareertrag und knapp mittlerem Speisegrößenertrag ab. Äußerlich ist einerseits die sehr geringe Augentiefe hervorzuheben. Andererseits muss an den langovalen Knollen bei günstigen Befallsbedingungen mit einem stärkeren Auftreten von Kartoffelschorf gerechnet werden. Beim Geschmack konnte Heidi nicht immer überzeugen. Der Kochtyp ist festkochend.

Preciosa zeigte sich im ersten Prüffjahr mit mittleren Marktwareerträgen. Aufgrund des recht hohen Anteils an Übergrößen fiel sie beim Speisegrößenenertrag etwas ab. Die formschönen Knollen können stärkere Beeinträchtigungen durch Schorf und Schwarzfleckigkeit aufweisen.

Reifegruppe früh

Ballerina erreichte niedrige Marktwareerträge, allerdings meist in Kombination mit einem geringen Anteil an übergroßen Ernteknollen. Dadurch kamen in den letzten drei Jahren mittlere, stabile Speisegrößenenerträge zustande. Vorteile der festkochenden Sorte mit rundovaler Knollenform sind die glatte Schale, die geringe Augentiefe und die sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Weiteres Kennzeichen von Ballerina ist ein niedriger Stärkegehalt. Die Krautfäule trat teilweise etwas stärker auf als bei den anderen Sorten.

Musica kam insgesamt auf hohe Erträge, die allerdings von Jahr zu Jahr schwankten. Die langovalen Knollen sind optisch ansprechend, können aber etwas stärker durch Schorf befallen werden. Bei der Speisewertprüfung der festkochenden Sorte gab es keinen Anlass zu Beanstandungen. Die Stärkegehalte fallen vergleichsweise hoch aus. Musica ist recht keimfreudig und daher keine Sorte für längere Lagerzeiten.

Francisca präsentierte sich dreijährig mit hohen Erträgen und durchweg guten Einstufungen bei der äußeren und inneren Qualität. Es ist mit einem mittleren Anteil an Übergrößen zu rechnen. Die vorwiegend festkochende Sorte mit ovaler Knollenform ist durch unterdurchschnittliche Stärkegehalte gekennzeichnet. Wegen der höheren Keimfreudigkeit eignet sich Francisca nicht für eine längere Lagerung.

Vitabella zählte in den beiden Prüffjahren zu den ertragsschwächeren Sorten. Die festkochende Sorte mit ovaler Knollenform zeigte eine etwas stärkere Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Die Stärkegehalte fielen hoch aus. Im gekochten Zustand tendieren die Knollen zu einer hellgelben Fleischfarbe.

Venezia und **Cosma** standen im ersten Prüffjahr. Während die ausgesprochen glattschalige Sorte Venezia insgesamt mittlere Ertragsleistungen zeigte, war Cosma vor allem beim Marktwareertrag ertraglich schwächer. Beide Sorten sind festkochend und neigten in mittlerem Umfang zu Schwarzfleckigkeit. Die Knollen von Cosma waren darüber hinaus stärker von Kochdunklung betroffen.

Reifegruppe mittelfrüh

Allians fiel 2013 im Ertrag deutlich ab, nachdem sie langjährig die ertragsstärkste Kartoffelsorte im Prüfsortiment war, sowohl beim Marktwareertrag als auch beim Speisegrößenenertrag. Die Sortierung der Ernteknollen ist insgesamt recht ausgeglichen. Die Knollen haben 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.

Talent kam insgesamt auf knapp mittlere Marktwareerträge und stabile mittlere Speisegrößenenerträge. Sie zählt zu den mehligkochenden Sorten und weist einen sehr hohen Stärkegehalt auf. Bei der Speisewertprüfung erhielt sie beim Merkmal Mehligkeit ähnlich hohe Werte wie Karlena. 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.

Soraya erzielte in den Prüffjahren hohe Marktwareerträge, verbunden mit einem hohen Anteil an Übergrößen. Demzufolge fällt die vorwiegend festkochende Sorte im Speisegrößenenertrag stärker ab. Die Qualität ist durchweg ansprechend. Neben den guten geschmacklichen Eigenschaften ist die hervorragende Bewertung bei der Schwarzfleckigkeit zu betonen. Soraya ist durch einen stabilen niedrigen Stärkegehalt gekennzeichnet. Das Kraut sollte daher nicht zu früh abgeschlegelt werden.

Birgit zeigte sich dreijährig mit insgesamt mittleren Ertragsleistungen. Die Knollen der vorwiegend festkochenden Sorte weisen eine rote Schale, geringe Augentiefe und tiefgelbe Fleischfarbe auf. Die Knollenform ist oval. Die mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit sollte beachtet werden.

Bellinda erreichte in den beiden Prüffjahren hohe Marktwareerträge. In der Sortierung erwies sie sich als recht großfallend, so dass die Speisegrößenenerträge insgesamt unterdurchschnittlich ausfielen. Im Vergleich zu den anderen Sorten wurden Formschönheit und Augentiefe weniger gut bewertet. Dagegen gab es bei Kartoffelschorf, Geschmack und Kochdunklung keinen Anlass für Beanstandungen. Bellinda zählt zu den festkochenden Sorten.

Megusta ist eine Kartoffelsorte mit geringerem Ertragsvermögen. Besonderheiten der festkochenden Sorte sind die tiefgelbe Fleischfarbe und gute Resistenz gegen Kartoffelschorf. Die langovalen Knollen können etwas stärker von Wachstumsrissen betroffen sein.

Wendy kam im ersten Prüfljahr auf hohe Marktwareerträge und unterdurchschnittliche Speisegrößenerträge. Die Knollen der vorwiegend festkochenden Sorte sind durch eine ovale Form und geringe Augentiefe gekennzeichnet. Wendy zeichnet sich durch eine sehr geringe Keimfreudigkeit aus.

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	+	+	+ /+++
Annabelle	A-B	+	+ /+++	gelb	+/0	+	+ /+++	+ /+++
Heidi	A-B	+	+ /+++	gelb	0/-	+ /0	+ /+++	+ /0
Preciosa	A-B	(+)	(+ /+++)	gelb	0	(+)	(+ /+++)	(0 /-)
Ballerina	A-B	+	+	gelb	+/0	+	+	+ /+++
Musica	A-B	+	+ /+++	gelb	0	+	+	+ /0
Vitabella	A-B	+	+	hellgelb	+/0	+	+	0
Cosma	A-B	(+)	(+)	gelb	+/0	(+)	(0)	(0)
Venezia	A	(+ /+++)	(+ /+++)	gelb	0	(+ /0)	(+ /+++)	(0)
Gala	B	+ /+++	+ /+++	gelb	+/0	+	+	+
Francisca	B	+	+ /+++	gelb	+/0	+	+	+
Ditta	A-B	+	+ /+++	gelb	+/0	+	+ /0	+ /0
Allians	A-B	+ /+++	+ /+++	gelb	+/0	+	+	+ /0
Bellinda	A-B	+ /0	+ /0	gelb	+	+	+ /+++	+ /0
Megusta	A-B	+	+	tiefgelb	+	+	+	+ /0
Soraya	B	+	+	gelb	+/0	+	+	++
Birgit	B	+	+	tiefgelb	+/0	+	+	0
Wendy	B	(+)	(+ /+++)	gelb	+/0	(+ /0)	(+ /+++)	(0)
Talent	B-C	+	+ /+++	gelb	+/0	+	+	0 /-
Melody	B-C	+ /+++	+	hellgelb	+/0	+	+	0 /-

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

Bearbeiter: Dr. Wolfgang Karalus
Abteilung/Referat: Landwirtschaft/Pflanzenbau
E-Mail: Wolfgang.Karalus@smul.sachsen.de
Telefon: 035242 631-7205
Redaktionsschluss: 31.01.2014
Internet: www.smul.sachsen.de/lfulg