

Öko-Sortenempfehlungen 2017

Kartoffeln

Für ökologisch erzeugte Speisekartoffeln bestehen weiterhin gute Vermarktungsmöglichkeiten. Während beim Absatz über den Großhandel die äußere Qualität die wichtigste Zielgröße ist, kommt es beim Direktabsatz vor allem auf gute geschmackliche Eigenschaften der Kartoffeln an. Der Großhandel verlangt bei Öko-Kartoffeln vorrangig festkochende Sorten. Betriebe mit Direktvermarktung bauen in der Regel alle Kochtypen an, also auch vorwiegend festkochende und mehligkochende Sorten.

Bei der Sortenwahl sind zahlreiche Kriterien beachtenswert. Neben Qualitätseigenschaften wie Kochtyp, äußere Beschaffenheit und Geschmack sollten agronomische Eigenschaften wie Reifezeit, Anfälligkeit für Krankheiten, Ertrag und Sortierung berücksichtigt werden. Außerdem ist die Lagereignung bedeutsam, insbesondere wenn eine Vermarktung bis in das nächste Frühjahr vorgesehen ist. Betriebe mit nicht optimaler Lager- und Aufbereitungstechnik sollten darüber hinaus 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. Außerdem lässt sich dadurch das Anbaurisiko für den Betrieb verringern.

Für die in Deutschland durchgeführten Landessortenversuche (LSV) mit Öko-Kartoffeln wurde 2015 ein gemeinsames Kernsortiment mit den Sorten Allians, Almonda, Ditta, Goldmarie, Regina und Wega vereinbart. Die Ergebnisse dieser Sorten werden zukünftig vom Bundessortenamt für die Beschreibende Sortenliste genutzt. Bei der Zulassung von Kartoffelsorten werden nur noch wenige Eigenschaften erfasst, so dass Daten aus den LSV für eine umfassende Beschreibung der Sorten verwendet werden sollen. Neben Daten aus konventionellen LSV betrifft dies auch Ergebnisse aus Öko-Sortenversuchen.

Auf Löss-Böden in Ostdeutschland wurden 2016 auf den Standorten Mittelsömmern (Thüringen) und Nossen (Sachsen) LSV mit Speisekartoffeln unter den Bedingungen des ökologischen Landbaus durchgeführt. Bis 2014 stand außerdem der Standort Bernburg (Sachsen-Anhalt) zur Verfügung. Aufgrund einer unzureichenden Homogenität der Daten konnten die Ergebnisse vom Standort Nossen 2016 nicht in die Auswertung einbezogen werden.

Um eine bundesweit einheitliche Methodik zu gewährleisten, wurde 2016 die Sortierung der Ernteknollen geändert. Sorten mit runder bis ovaler Knollenform wurden auf 35 bis 65 mm sortiert und Sorten mit langovaler bis langer Knollenform auf 30 bis 60 mm.

Sortenempfehlung

Reifegruppe früh: Venezia, Queen Anne, Wega (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: 13.01.2017
Internet: www.smul.sachsen.de/lfulg

Erträge, Sortierung und Stärkegehalt von Kartoffelsorten im ökologischen Landbau

	RG	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Stärke- gehalt (%)
		2014	2015	2016	2014	2015	2016	2016	2016
Anz. Orte		3	2	1	3	2	1	1	1
Venezia	2	103	95	91	118	104	96	2,2	14,7
Queen Anne	2	115	128	113	110	107	108	11,0	14,8
Wega	2		114	118		92	120	4,5	15,6
Goldmarie	2		99	90		87	86	10,1	14,6
Almonda	3	100	91	106	102	94	105	7,2	18,2
Regina	3	97	103	96	109	112	102	0,8	15,9
Bellinda	3	98	114	113	93	107	110	8,7	17,6
Annalena	3	105	105	102	87	101	100	8,8	14,9
Inara	3	103	81	99	102	90	100	5,5	17,3
Talent	3	92	102	92	88	99	90	7,5	21,6
Filou	3	87	83	88	90	86	90	4,2	17,9
Ditta	3		117	103		115	94	14,1	16,7
Allians	3		98	106		107	108	4,2	16,3
Otolia	3			113			84	30,5	18,1
Montana	3			120			116	10,1	16,0
Lilly	3			99			100	5,3	14,9
BB (dt/ha; %)		523	295	326	319	256	304	6,2	17,0

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

Venezia erreichte mittlere Marktwareerträge und bedingt durch den niedrigen Anteil an Übergrößen hohe Speisegrößenerträgen. Die glattschalige und formschöne Sorte ist ausgesprochen festkochend und konnte vor allem durch eine geringe Neigung zu Kochdunklung und Schwarzfleckigkeit überzeugen. Der Stärkegehalt fällt vergleichsweise niedrig aus. Schorf kann an den Knollen mit ovaler Form in mittlerem Umfang auftreten. Venezia zeichnet sich durch eine geringe Keimfreudigkeit aus.

Queen Anne präsentierte sich in den drei Prüffahren als sehr ertragsstarke Sorte, insbesondere bei den Marktwareerträgen. Auch bei den Merkmalen Formschönheit und Augentiefe ist Queen Anne eine vielversprechende Sorte. Der Anteil an Knollen mit Zwiewuchs war auffallend gering. Queen Anne ist durch vorwiegend festkochende Kocheigenschaften, eine lang-ovale Knollenform, einen vergleichsweise niedrigen Stärkegehalt und eine geringe Keimfreudigkeit gekennzeichnet.

Goldmarie zeigte sich zweijährig mit knapp mittleren Marktwareerträgen und deutlich unterdurchschnittlichen Speisegrößenerträgen. Die langovalen Knollen sind festkochend. Bei der Kochprüfung erwies sich die Sorte als ausgesprochen fest in der Konsistenz. Im Geschmack konnte sie nicht immer überzeugen. Goldmarie zeichnet sich durch eine geringe bis sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit aus.

Wega erzielte zweijährig hohe Marktwareerträge. Während sie sich im ersten Prüffjahr als großfallend zeigte, wurde 2016 nur ein geringer Anteil an Übergrößen ermittelt. Somit variiert auch der Speisegrößenertrag erheblich in den beiden Versuchsjahren. Kennzeichen der vorwiegend festkochenden Sorte sind eine ovale Knollenform, eine intensive gelbe Fleischfarbe und eine sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Reifegruppe mittelfrüh

Bellinda erreichte mittlere bis hohe Marktwareerträge. In der Sortierung erwies sie sich als recht großfallend, so dass die Speisegrößenerträge insgesamt mittel ausfielen. Formschönheit und Augentiefe wurden mit gut bis mittel bewertet. Bei Kartoffelschorf, Geschmack und Kochdunklung gab es keinen Anlass für Beanstandungen. Zwiewuchs kann etwas stärker auftreten. Die Stärkegehalte lagen meist über dem Durchschnitt und fielen für eine festkochende Sorte relativ hoch aus. Bellinda weist eine ovale bis langovale Knollenform auf und zählt zu den keimruhigen Sorten.

Annalena brachte dreijährig mittlere bis hohe Marktwareerträge und insgesamt unterdurchschnittliche Speisegrößenerträge. Die Sortierung der Ernteknollen fiel in den letzten beiden Prüffjahren recht ausgeglichen aus, dagegen war 2014 ein hoher Anteil an Übergrößen zu verzeichnen. Bei der festkochenden Sorte mit langovaler Knollenform ist neben dem guten Geschmack die geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit besonders hervorzuheben.

Regina ist eine festkochende Sorte mit mittleren Marktwareerträgen und hohen Speisegrößenerträgen. Der Anteil an Übergrößen liegt im niedrigen Bereich. Die rundovalen Knollen weisen eine gelbe bis 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.

Almonda ist eine festkochende Sorte mit insgesamt mittleren Ertragsleistungen, die allerdings stärkeren Jahresschwankungen unterlagen. Die formschönen Knollen sind durch eine ovale Form gekennzeichnet. Bei der Sorte muss mit einer mittleren Neigung zu Schwarzfleckigkeit gerechnet werden.

Inara zeigte sich ebenfalls mit schwankenden Erträgen, im bisher dreijährigen Prüfzeitraum fiel die Sorte im Jahr 2015 deutlich ab. Insgesamt wurde ein knapp mittleres Ertragsniveau erreicht. Vorteile der vorwiegend festkochenden Sorte mit ovaler Knollenform sind ein guter Geschmack und eine geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Inara ist etwas keimfreudiger und daher weniger für eine Langzeitlagerung geeignet.

Talent kam insgesamt auf unterdurchschnittliche Marktware- und Speisegrößenerträge. Bei der Kochprüfung zeigt Talent im Hinblick auf Mehligkeit, Struktur, Konsistenz und Feuchtigkeit die für eine mehligkochende Sorte typischen Einstufungen. Auch 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.

Filou zählte in den drei Prüffjahren zu den ertragsschwächeren Sorten und war auch Talent ertraglich unterlegen. Der Befall mit Krautfäule war teilweise stärker im Vergleich zu den anderen Sorten. Filou ist wie Talent durch einen hohen Stärkegehalt und bei den Kocheigenschaften durch eine ausgeprägte Mehligkeit und mittlere bis grobe Struktur gekennzeichnet. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist etwas stärker ausgeprägt im Vergleich zu Talent. Die Keimfreudigkeit ist gering.

Ditta wurde bis 2011 bereits langjährig geprüft und 2015 wieder in das Prüfsortiment aufgenommen. Sie bestätigte zweijährig ihr mittleres bis hohes Ertragsvermögen. 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 stärker auftreten.

Allians erreichte in den Prüffahren 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.

Otolia zeigte sich im ersten Prüffahr mit einem hohen Marktwareertrag, fiel aber aufgrund des sehr hohen Anteils an Übergrößen beim Speisegrößenertrag deutlich ab. Die vorwiegend festkochende Sorte weist eine ovale Knollenform auf. Der Stärkegehalt war vergleichsweise hoch.

Montana präsentierte sich einjährig als ertragsstarke Kartoffelsorte, sowohl beim Marktwareertrag als auch beim Speisegrößenertrag. Sie zählt zum festkochenden Kochtyp und ist durch eine ovale Knollenform gekennzeichnet.

Lilly kam im ersten Prüffahr auf ein mittleres Ertragsniveau. 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 Übergansbereich zwischen den beiden Kochtypen einzuordnen ist. Die Knollenform ist oval.

Eigenschaften von Kartoffelsorten im ökologischen Landbau

	Kochtyp	Formschönheit	Augentiefe	Fleischfarbe	Schorf	Geschmack	Kochdunklung	Schwarzfleckigkeit
Venezia	A	+	+	gelb	+/0	+	+/++	+/++
Goldmarie	A	+/0	+/0	gelb	+/0	+/0	+	+/++
Almonda	A-B	+	+/0	gelb	+/0	+	+	0
Regina	A-B	+	+	gelb-tiefg.	+/0	+	+/0	+
Bellinda	A-B	+/0	+/0	gelb	+/0	+	+	+
Annalena	A-B	+/0	+	gelb	+	+	+	+/++
Ditta	A-B	+/0	+/0	gelb	+/0	+	+/0	+/0
Allians	A-B	+	+	gelb	+/0	+	+	+
Montana	A-B	(+)	(+/0)	(gelb)	*	(+)	(+)	(+/0)
Queen Anne	B	+/++	+	hellgelb	+	+	+/0	+
Wega	B	+	+/0	gelb	+/0	+	+/++	++
Inara	B	+	+/0	hellgelb	+	+	+/0	+/++
Otolia	B	(+)	(+/0)	(hellgelb)	*	(+)	(+/0)	(0)
Lilly	B	(+)	(+/0)	(hellgelb)	*	(+)	(+/++)	(0)
Talent	B-C	+/0	+/0	hellgelb	+/0	+/++	+	0/-
Filou	B-C	+/0	+/0	hellgelb	+/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

* Keine Einstufung wegen geringer Datengrundlage