

Öko-Sortenempfehlungen 2019

Kartoffeln

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. 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 2018 auf den Standorten Mittelsömmern (Thüringen) und Nossen (Sachsen) Landessortenversuche (LSV) mit Speisekartoffeln unter den Bedingungen des ökologischen Landbaus durchgeführt.

Aufgrund der ausgeprägten Trockenheit fielen die Erträge mit 332 dt/ha in Nossen und 157 dt/ha in Mittelsömmern niedriger aus als in den Vorjahren. Im Mittel der beiden Standorte ergab sich ein Minderertrag von 39 %. Bei der Sortierung war ein höherer Anteil an Untergrößen und ein geringerer Anteil an Übergrößen zu verzeichnen. In Mittelsömmern lagen die Stärkegehalte vergleichsweise hoch, in Nossen blieben sie dagegen im mittleren Bereich. Aufgrund des hohen physiologischen Alters zeigen sich die Ernteknollen sehr keimfreudig.

Sortenempfehlung

Reifegruppe früh: Wega, Goldmarie, Queen Anne*
Reifegruppe mittelfrüh: Annalena, Regina, Talent, Allians, Montana, Otolia

* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

Bearbeiter: Dr. Wolfgang Karalus
Abteilung/Referat: Bildung, Hoheitsvollzug/Saatenanerkennung, Sortenwesen
E-Mail: Wolfgang.Karalus@smul.sachsen.de
Telefon: 035242 631-7205
Redaktionsschluss: 14.12.2018
Internet: www.smul.sachsen.de/lfulg

Erträge, Sortierung und Stärkegehalt von Kartoffelsorten im ökologischen Landbau

	RG	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Stärke- gehalt (%)
		2016	2017	2018	2016	2017	2018	2018	2018
Anz. Orte		1	2	2	1	2	2	2	2
Goldmarie	2	86	81	76	86	81	75	5,7	15,4
Wega	2	113	98	92	119	98	93	5,7	14,9
Julinka	2		97	106		96	106	6,0	15,9
Glorietta	1			84			90	1,0	15,8
Almonda	3	102	104	106	104	105	106	5,6	15,8
Regina	3	92	112	107	101	117	111	3,7	13,2
Allians	3	101	119	103	107	123	105	4,3	14,4
Annalena	3	98	95	110	99	97	103	10,4	13,6
Otolia	3	109	115	109	83	108	104	9,8	14,6
Montana	3	116	95	102	114	91	101	6,8	12,8
Lilly	3	95	92	107	99	98	111	3,0	12,9
Talent	3	88	89	88	89	83	90	5,0	19,0
Madeira	3		97	104		102	108	2,7	14,2
Lucilla	3		72	103		73	108	1,8	16,1
Carolus	3		115	90		94	94	2,5	15,1
Danina	3			115			118	4,3	14,7
BB (dt/ha; %)		340	444	238	308	411	220	6,0	14,6

RG (Reifegruppe): 1 = sehr früh, 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 sehr früh und früh

Goldmarie erreichte mehrjährig relativ niedrige Marktware- und Speisegrößenerträge bei insgesamt ausgeglichener Sortierung. Die langovalen Knollen weisen eine gelbe Fleischfarbe auf. Bei der Kochprüfung zeigte Goldmarie ausgeprägt festkochende Eigenschaften. Im Geschmack konnte sie nicht immer ganz überzeugen. Die frühe Sorte zeichnet sich durch eine geringe bis sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit aus und liegt vergleichsweise ruhig im Lager.

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

Julinka kam zweijährig auf mittlere Marktware- und Speisegrößenerträge. Die vorwiegend festkochende frühe Sorte hat eine rundovale Knollenform und gelbe Fleischfarbe. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist gering.

Glorietta zeigte sich im ersten Prüfjahr mit deutlich unterdurchschnittlichen Erträgen bei einem sehr geringen Anteil an Übergrößen. Die sehr frühe Sorte mit langovaler Knollenform ist optisch ansprechend und weist als Besonderheit in dieser Reifegruppe eine tiefgelbe Fleischfarbe auf. Auch beim Geschmack erhielt sie positive Bewertungen.

Queen Anne präsentierte sich in den Prüffahren als ertragsstarke frühe 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.

Reifegruppe mittelfrüh

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.

Almonda ist eine Sorte mit überdurchschnittlichen Ertragsleistungen. 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, im Kochtyp tendiert Almonda zu vorwiegend festkochend. Beim Geschmack erhielt die Sorte meist gute Bewertungen. Schwachpunkt ist die stärkere Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Annalena brachte in den Prüffahren mittlere Erträge bei insgesamt ausgeglichener Sortierung. Die langovalen Ernteknollen sind optisch ansprechend, weisen eine hellgelbe bis gelbe Fleischfarbe 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 bis hohen Marktwareerträgen und hohen Speisegrößen erträgen. Sie ist durch einen geringen Anteil an Übergrößen und höheren Anteil an Untergrößen gekennzeichnet. 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.

Talent kam insgesamt auf niedrige Marktware- und Speisegrößen erträge. 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. Schorf kann stärker auftreten. 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 dreijährig hohe Marktwareerträge bei einem hohen Anteil an Übergrößen und sehr geringen Anteil an Untergrößen. Die Speisegrößen erträge lagen insgesamt in einem mittleren Bereich. Die vorwiegend festkochende Sorte weist eine ovale Knollenform und hellgelbe Fleischfarbe auf. Der Stärkegehalt ist überdurchschnittlich. Im Geschmack wurde Otolia insgesamt mit gut bewertet.

Montana zeigte sich in den drei Prüffahren mit mittleren Ertragsleistungen, die allerdings stärker schwankten. Montana zählt zu den festkochenden Sorten und ist durch formschöne, ovale Knollen mit geringer Augentiefe und glatter Schale gekennzeichnet. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering. Bei Geschmack und Kochdunklung erreichte die Sorte gute Bewertungen. Im gegenwärtigen Prüfsortiment weist Montana den niedrigsten Stärkegehalt auf.

Lilly kam 2018 auf hohe Erträge, nachdem sie in den beiden Vorjahren schwächer abschnitt. Der Anteil an Übergrößen war gering. Während die Sorte vom Bundessortenamt als vorwiegend festkochend eingestuft wurde, weist der Züchter sie als mehlig kochend aus. In den LSV zeigte sich, dass der Grad der Mehligkeit deutlich unter der Vergleichssorte Talent liegt,

Lilly also im Übergangsbereich zwischen den beiden Kochtypen einzuordnen ist. Der Stärkegehalt ist vergleichsweise niedrig. Die Knollen sind optisch sehr ansprechend und weisen eine ovale Form und gelbe Fleischfarbe auf. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist gering.

Madeira zeigte sich zweijährig mit mittlerer Ertragsleistung bei einem sehr hohen Anteil in der mittleren Fraktionierung. Die ovalen Knollen weisen eine hellgelbe Fleischfarbe auf und werden wenig mit Schorf befallen. Der Kochtyp ist vorwiegend festkochend.

Lucilla verbesserte sich im zweiten Prüffjahr im Ertrag deutlich. Bei der mehlig kochenden Sorte wurde im Vergleich zu Talent ein geringerer Stärkegehalt und ein geringerer Grad an Mehligkeit festgestellt. Lucilla ist durch eine rundovale Knollenform und gelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. 2018 wurde die äußere Qualität durch Wachstumsrisse gemindert. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist gering.

Carolus konnte 2018 die hohen Marktwareerträge aus dem Vorjahr nicht bestätigen. Während sich die Sorte 2017 als ausgesprochen großfallend zeigte, blieb 2018 der Anteil an Übergrößen gering. 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 mittel bis stark ausgeprägt.

Danina präsentierte sich einjährig als sehr ertragsstarke Sorte, sowohl bei den Marktwareerträgen, als auch bei den Speisegrößenerträgen. Danina ist vorwiegend festkochend und hat eine ovale Knollenform und gelbe Fleischfarbe.

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	+	+/>++
Glorietta	A-B	(+)	(+)	(tiefgelb)	(+)	(+)	(+/0)	(++)
Almonda	A-B	+/0	+/0	gelb	+	+	+	0/-
Regina	A-B	+/0	+	tiefgelb	0	+/0	+	+
Allians	A-B	+	+	gelb	0	+	+	+/>0
Annalena	A-B	+	+	hellgelb	+	+	+	+/>++
Montana	A-B	+	+	gelb	+	+	+	+
Queen Anne	B	+/>++	+	hellgelb	+	+	+/>0	+/>0
Wega	B	+	+	gelb	+/>0	+	+/>++	++
Julinka	B	+/>0	+/>0	gelb	+/>0	+	+	+/>++
Otolia	B	+	+	hellgelb	+	+	+	+/>0
Madeira	B	+/>0	+/>0	hellgelb	+	+	+	+/>0
Danina	B	(0)	(+/>0)	(gelb)	(+/>0)	(+)	(+)	(0)
Lilly	B, B-C	+/>0	+	gelb	+	+	+	+
Talent	B-C	+/>0	+/>0	gelb	0	+/>++	+/>0	0/-
Lucilla	B-C	+/>0	+/>0	gelb	+/>0	+	+	+
Carolus	B-C	+	+/>0	hellgelb	+/>0	+	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