

Öko-Sortenempfehlungen 2023

Kartoffeln

Hinweise zur Fruchtart

Bei Kartoffeln ist sowohl die Direktvermarktung als auch die Belieferung des Großhandels bedeutsam. Auch im Öko-Anbau erfordert diese Fruchtart eine betriebliche Spezialisierung im Hinblick auf know-how und Anbautechnik, insbesondere um bei Vermarktung über den Großhandel die hohen Anforderungen an die äußere Qualität zu erfüllen. Während der Großhandel weiterhin vor allem 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. So sollten 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 Pflanzdichte der Anteil an Übergrößen vermindern. Bei Sorten mit hoher Knollenzahl oder spätem Knollenansatz trägt das Vorkeimen des Pflanzgutes zur Ertragssicherung bei.

Während im niederschlagsreichen Jahr 2021 die Ertragsbildung maßgeblich durch die Krautfäule bestimmt wurde, litten die Kartoffelbestände in 2022 vielerorts unter Trockenheit und Hitze. Viele Erntepartien sind kleinfallend sowie durch einen relativ hohen Stärkegehalt und bei anfälligen Sorten durch einen starken Schorfbefall gekennzeichnet. Aufgrund des hohen physiologischen Alters ist mit einer frühzeitigen Keimung im Lager zu rechnen.

Sortenempfehlung

Reifegruppe sehr früh:	Glorietta*
Reifegruppe früh:	Twister, Wega
Reifegruppe mittelfrüh:	Simonetta, Torenia, Karelia, Montana*, Emanuelle**

* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

** Vorläufige Empfehlung

Hinweise zu den geprüften Sorten

Reifegruppe sehr früh und früh

Wega erreichte insgesamt niedrige Marktware- und Speisegrößenenerträge bei ausgewogener Knollensortierung. Kennzeichen der vorwiegend festkochenden frühen Sorte sind eine ovale Knollenform, eine gelbe Fleischfarbe und eine sehr geringe Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit. Der Stärkegehalt fällt vergleichsweise niedrig aus. Wega weist aufgrund einer geringen Keimfreudigkeit gute Lagereigenschaften auf.

Twister erzielte dreijährig hohe Marktware- und Speisegrößenenerträge. Die herausragende Ertragsleistung in 2021 dürfte vor allem auf die geringe Anfälligkeit für Krautfäule zurückzuführen sein. Die vorwiegend festkochende Sorte hat eine ovale Knollenform und hellgelbe Fleischfarbe. Beim Geschmack zählt Twister nicht zu den besten Sorten. Die Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit ist gering bzw. gering bis mittel.

Bei den einjährig geprüften Sorten erwies sich **Vindika** als ertragsstark, insbesondere beim Speisegrößenenertrag, während bei **Lea**, **Mikado** und **Nixe** eine schwächere Ertragsleistung zu verzeichnen war. Lea fiel mit einer geringen Anfälligkeit für Kartoffelschorf positiv auf.

Glorietta ist eine sehr frühe Kartoffelsorte und zeigte sich in den Prüffahren bis 2021 mit Erträgen auf einem Niveau knapp unter Wega bei einem geringen Anteil an Übergrößen. Die Sorte mit langovaler Knollenform ist optisch ansprechend und weist als Besonderheit in der sehr frühen Reifegruppe eine intensive gelbe Fleischfarbe auf. Der Schorfbefall ist meist gering. Auch beim Geschmack erhielt sie positive Bewertungen. Glorietta hat eine ausgeprägt feste Konsistenz.

Erträge, Sortierung und Stärkegehalt von Kartoffelsorten im ökologischen Landbau

	RG	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenenertrag (relativ)			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
		2020	2021	2022	2020	2021	2022			
Anz. Orte		2	2	2	2	2	2	2	2	2
Wega	2	85	92	88	87	99	83	19,0	0,9	13,8
Twister	2	104	132	97	103	112	105	7,5	2,1	14,0
Lea	1-2			83			96	1,4	2,5	15,5
Vindika	2			100			115	1,8	1,2	16,3
Mikado	1			83			94	2,8	5,5	15,3
Nixe	2			91			89	17,1	0,6	16,8
Almonda	3	101	109	97	105	117	112	1,9	5,1	16,6
Simonetta	3	96	95	103	91	86	79	34,2	0,5	16,4
Torenia	3	96	92	111	93	94	115	12,0	2,4	14,0
Karelia	3	116	81	104	122	92	106	12,5	1,9	17,3
Jule	3		84	97		97	113	0,7	5,6	15,7
Antonia	3		79	83		93	97	0,8	7,8	15,7
Emanuelle	3		100	102		105	106	10,3	1,7	15,2
Heidemarie	3		67	69		74	78	2,5	6,8	17,2
Polly	3			108			77	39,0	0,8	17,7
Herbstgold	3			94			90	18,0	2,2	15,8
Mary Ann	3			99			107	6,8	3,7	15,3
BB (dt/ha; %)		351	306	372	318	258	318	14,5	2,2	15,3

Löss-Standorte Mittelsömmern (Thüringen) und Nossen (Sachsen)

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

BB = Bezugsbasis (Mittel der dreijährig geprüften Sorten)

Marktwareertrag = Gesamtertrag abzüglich Untergrößen

Speisegrößenenertrag = Gesamtertrag abzüglich Unter- und Übergrößen

Reifegruppe mittelfrüh

Almonda ist eine Sorte mit insgesamt mittleren bis hohen Ertragsleistungen, bei einem geringen Anteil an Übergrößen. Die Knollen haben eine ovale Form und hellgelbe Fleischfarbe. Bei der Formschönheit zeigten sich teilweise Mängel. Die Stärkegehalte fallen für eine festkochende Sorte relativ hoch aus, im Kochtyp tendiert Almonda zu vorwiegend festkochend. Beim Geschmack erhielt die Sorte gute Bewertungen. Zu beachten ist die etwas stärkere Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Simonetta kam dreijährig auf stabile mittlere Marktwareerträge und bedingt durch den sehr hohen Anteil an Übergrößen auf niedrige Speisegrößenerträge. Die Sorte hat optisch ansprechende Knollen mit langovaler Form und gelber bis tiefgelber Fleischfarbe. Der Anteil an Knollen mit Wachstumsrissen kann höher ausfallen. Simonetta neigt sehr wenig zu Kochdunkelung. Positiv ist außerdem die geringe bis sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Die Einstufungen bei Konsistenz, Feuchtigkeit und Mehligkeit sind typisch für eine festkochende Sorte.

Torenia erreichte in den drei bisherigen Prüfjahren mittlere Marktware- und Speisegrößenerträge, allerdings mit Schwankungen von Jahr zu Jahr. Im trockenen Jahr 2022 zählte sie zu den ertragsstärksten Sorten. Der Anteil an Untergrößen ist wie bei Simonetta ausgesprochen gering. Die Sorte weist langovale Knollen mit gelber Fleischfarbe und einen geringen Stärkegehalt auf. Bei den Qualitätsmerkmalen kam Torenia auf durchweg gute Bewertungen. Im Hinblick auf den Kochtyp ist sie eindeutig festkochend.

Karelia zeigte sich dreijährig mit insgesamt mittleren Marktware- und hohen Speisegrößenerträgen bei ausgewogener Sortierung. Dabei schwankten die Erträge erheblich von sehr hoch in 2020 bis gering in 2021. Die Sorte hat eine rundovale Knollenform und hellgelbe Fleischfarbe. Vom Züchter wird sie als mehligkochend eingestuft. Bei den Speisewertprüfungen der LSV erwies sie sich eher als vorwiegend festkochend. Neben guten geschmacklichen Eigenschaften kann Karelia mit einer geringen Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit punkten.

Jule konnte sich im zweiten Prüfjahr deutlich verbessern. Insgesamt erreichte sie niedrige Marktwareerträge und bedingt durch den sehr niedrigen Anteil an Übergrößen hohe Speisegrößenerträge. Die ovalen Knollen weisen eine geringe Augentiefe und gelbe Fleischfarbe auf. Jule zeigte bisher keine Mängel bei Geschmack, Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit. Die gekochten Knollen haben eine ausgesprochen feste Konsistenz, feine Struktur und geringe Mehligkeit, so dass Jule eindeutig zu den festkochenden Sorten zählt.

Antonia wurde bereits 2008 zugelassen. In zweijähriger Prüfung war sie den meisten anderen Sorten im Ertragsvermögen unterlegen. Das Erntegut ist kleinfallend, d. h. der Anteil an Untergrößen ist relativ hoch und Übergrößen sind kaum zu finden. Die ovalen Knollen mit hellgelber Fleischfarbe sind formschön und weisen eine mittlere Augentiefe auf. Antonia konnte als festkochende Sorte geschmacklich überzeugen und zeigte keine Schwächen bei Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit.

Emanuelle präsentierte sich auch im zweiten Prüfjahr mit mittleren Marktware- und hohen Speisegrößenerträgen. Die Sortierung ist ausgewogen. Die langovalen Knollen mit gelber Fleischfarbe sind optisch ansprechend und wurden auch unter den Bedingungen in 2022 wenig mit Schorf befallen. Im Geschmack konnte sie nicht immer überzeugen, ansonsten waren wenig Mängel zu verzeichnen. Der Kochtyp ist festkochend.

Heidemarie erwies sich zweijährig als sehr ertragsschwach. Im Jahr 2021 zeigte sie zwar eine geringe Anfälligkeit für Krautfäule, konnte dies aber ertraglich nicht umsetzen. Auch bei den Qualitätsmerkmalen ist die festkochende Sorte nicht konkurrenzfähig. Die ovalen Knollen mit hellgelber Fleischfarbe sind wenig formschön, wiesen einen starken Befall mit Schorf und Rhizoctonia auf und waren auch beim Geschmack nicht ohne Mängel.

Bei den einjährig geprüften Sorten erreichte die mehligkochende Sorte **Polly** hohe Marktwareerträge, fiel aber aufgrund des sehr hohen Anteils an Übergrößen beim Speisegrößenertrag deutlich ab. Die vorwiegend festkochende Sorte **Herbstgold** war insgesamt etwas ertragsschwächer, während die festkochende Sorte **Mary Ann** sich mit mittleren Marktware- und hohen Speisegrößenerträgen zeigte.

Montana wurde bis 2021 geprüft und erzielte hohe Marktware- und Speisegrößenerträge bei ausgeglichener Sortierung. Die festkochende Sorte ist durch ovale Knollen mit geringer Augentiefe, glatter Schale und gelber Fleischfarbe gekennzeichnet. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering. Bei Kochdunkelung und Neigung zu Schwarzfleckigkeit erreichte die Sorte gute Bewertungen. Der Stärkegehalt liegt vergleichsweise niedrig. Montana kombiniert damit hohe Erträge mit guten Qualitätseigenschaften.

Eigenschaften von Kartoffelsorten im aktuellen Prüfsortiment

	Koch- typ	Form- schön- heit	Augen- tiefe	Fleisch- farbe	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunke- lung	Schwarz- fleckig- keit
Wega	vf	+	+/0	g	+/0	+	+/++	++
Twister	vf	+/0	+/0	hg	+/0	+/0	+	+/0
Lea	f	(+/0)	(+/0)	g	(+)	(+)	(+)	(+/++)
Vindika	f	(+/0)	(+/0)	g	(+)	(+)	(+/++)	(0)
Mikado	vf	(+/0)	(+/0)	hg	(+/0)	(+)	(+/++)	(+/0)
Nixe	vf-m	(+/0)	(+/0)	hg	(+/0)	(+/0)	(+)	(0)
Almonda	f-vf	+/0	+/0	g	+/0	+	+/++	+/0
Simonetta	f	+/0	+	g-tg	+/0	+	++	+/++
Torenia	f	+/0	+	g	+/0	+/0	+	+
Karelia	vf-m	+/0	+/0	hg	+/0	+	+/++	+
Jule	f	+/0	+	g	+/0	+	+/++	+/++
Antonia	f	+	0	hg	+/0	+	+	+
Emanuelle	f	+	+	g	+	+/0	+	+/0
Heidemarie	f	0/-	0/-	hg	-	+/0	+/0	-/--
Polly	m	(+/0)	(+/0)	g	(+/0)	(+)	(+)	(-/-)
Herbstgold	vf	(+)	(+)	g	(0)	(+)	(+)	(0)
Mary Ann	f	(+/0)	(+)	g-tg	(+/0)	(+/0)	(+/++)	(0/-)

Kochtyp (KT): f = festkochend, vf = vorwiegend festkochend, m = mehligkochend

Augentiefe: ++ = sehr flach, + = flach, 0 = mittel; Geschmack: ++ = sehr gut, + = gut, 0 = ausreichend

Fleisfarbe: gw = gelbweiß, hg = hellgelb, g = gelb, tg = tiefgelb; Anfälligkeit für Schorf, Neigung zu Kochdunke-
lung und Schwarzfleckigkeit: ++ = sehr gering, + = gering, 0 = mittel, - = stark, -- = sehr stark

() = vorläufige Einschätzung nach einjähriger Prüfung; RG (Reifegruppe): 1 = sehr früh, 2 = früh, 3 = mittelfrüh

Ertrag und Eigenschaften von Kartoffelsorten aus früheren Prüffahren

	R G	KT	Markt- ware- ertrag	Speise- größen- ertrag	Form- schön- heit	Fleisch- farbe	Schorf	Ge- schmack	Schwarz- fleckig- keit
Annabelle	1	f	-	0/-	+	hg	0	+	+/++
Glorietta	1	f	-	0/-	+	g	+	+	+/++
Musica	2	f	+	0	+	hg	0	+	0
Goldmarie	2	f	-	-	+	g	+/0	+/0	+/++
Julinka	2	vf	0	0	+/0	g	+	+	+
Regina	3	f	0	+	+/0	tg	0	+/0	+
Annalena	3	f	0	0	+	hg	+	+	+/++
Allians	3	f	+	+/++	+	g	0	+	+/0
Bellinda	3	f	+/0	0	+/0	g	0	+/0	+
Ditta	3	f	+/0	0	+/0	g	+/0	+	+/0
Montana	3	f	+	+	+	g	+	+	+/++
Danina	3	vf	+/0	+	+/0	hg	+/0	+	+/++
Otolia	3	vf	+	+/0	+/0	hg	+/0	+	+/0
Lilly	3	vf-m	0	+	0	g	+	+	+/0
Talent	3	m	-	-	+/0	g	0	+	0
Carolus	3	m	0	-	+/0	hg	+/0	+/0	0/-
Theresa	3	m	+	+	+/0	gw-hg	+/0	+	0/-