

Öko-Sortenempfehlungen 2021

Kartoffeln

Bei Kartoffeln ist sowohl die regionale 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 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 Pflanzdichte der Anteil an Übergrößen vermindern. Bei Sorten mit hoher Knollenzahl oder spätem Knollenansatz trägt das Vorkeimen des Pflanzgutes zur Ertragssicherung bei.

Landessortenversuche (LSV) mit Speisekartoffeln im Öko-Anbau wurden 2020 auf den beiden Löss-Standorten Nossen (Sachsen) und Mittelsömmern (Thüringen) durchgeführt. Pflanztermin war in Nossen der 16. April und in Mittelsömmern der 4. Mai. Auf beiden Standorten liefen die Kartoffeln in der dritten Maidekade auf. Während in Nossen durchweg trockene Bedingungen herrschten, gingen in Mittelsömmern im Juni überdurchschnittliche Niederschlagsmengen nieder und im Juli erfolgte eine Beregnung. Der Befall mit Krautfäule blieb in Nossen sehr gering, in Mittelsömmern war ein geringes bis mittleres Befallsniveau zu verzeichnen. Im Mittel der beiden Standorte lagen die Knollenerträge bei 354 dt/ha und damit im Bereich des Vorjahres. Dabei ergab sich in Nossen mit 446 dt/ha ein hohes und in Mittelsömmern mit 261 dt/ha ein mittleres Ertragsniveau. Die Sortierung war insgesamt ausgewogen, nur bei einzelnen Sorten war ein erhöhter Anteil an Unter- bzw. Übergrößen festzustellen. Die Stärkegehalte lagen mit 16,2 % im Mittel über die Sorten wiederum in einem hohen Bereich.

Sortenempfehlung

Reifegruppe sehr früh:	Glorietta
Reifegruppe früh:	Wega, Goldmarie, Julinka
Reifegruppe mittelfrüh:	Montana, Otolia, Danina, Lilly, Talent*

* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

Erträge, Sortierung und Stärkegehalt von Kartoffelsorten im ökologischen Landbau

	RG	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Unter- größen (%)	Stärke- gehalt (%)
		2018	2019	2020	2018	2019	2020	2020	2020	2020
Anzahl Orte		2	1	2	2	1	2	2	2	2
Glorietta	1	84	87	93	89	90	93	4,3	3,0	17,1
Goldmarie	2	76	120	84	74	119	87	3,3	0,9	16,1
Wega	2	92	100	88	92	97	86	7,5	4,7	14,6
Julinka	2	106	100	99	105	103	100	5,2	4,2	16,4
Twister	2			107			102	9,7	2,6	14,7
Almonda	3	105	93	104	104	94	104	5,7	4,0	17,3
Otolia	3	109	99	106	103	89	104	7,1	2,1	17,6
Montana	3	101	100	118	100	99	114	10,0	3,3	15,2
Lilly	3	107	111	109	110	113	111	2,8	6,4	14,9
Madeira	3	104	90	91	107	95	93	3,0	7,4	15,8
Danina	3	115	98	107	117	100	109	3,7	2,9	17,3
Simonetta	3		95	99		76	90	12,2	0,9	17,3
Theresa	3		90	112		92	105	10,1	2,5	18,2
Torenia	3			99			92	9,3	1,4	15,1
Karelia	3			120			120	4,5	3,8	17,6
BB (dt/ha; %)		238	336	342	223	301	321	5,3	3,9	16,2

RG (Reifegruppe): 1 = sehr früh, 2 = früh, 3 = mittelfrüh; BB = Bezugsbasis (Mittel der dreijährig geprüften Sorten)
 Marktwareertrag = Gesamtertrag abzüglich Untergrößen
 Speisegrößenertrag = Gesamtertrag abzüglich Unter- und Übergrößen

Hinweise zu den geprüften Sorten

Reifegruppe sehr früh und früh

Glorietta zählt zur sehr frühen Reifegruppe und zeigte sich dreijährig mit Erträgen auf dem Niveau der frühen Sorte Goldmarie bei einem geringen Anteil an Übergrößen. Die Sorte mit langovaler Knollenform ist optisch ansprechend und weist als Besonderheit in der sehr frühen Reifegruppe eine gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe auf. Auch beim Geschmack erhielt sie positive Bewertungen. Glorietta hat eine ausgeprägt feste Konsistenz.

Goldmarie brachte innerhalb der frühen Reifegruppe mittlere Erträge, die allerdings von Jahr zu Jahr stark schwankten. Die Sortierung ist insgesamt ausgeglichen. Die langovalen Knollen weisen eine gelbe Fleischfarbe auf. Bei der Kochprüfung zeigte Goldmarie ausgeprägt festkochende Eigenschaften. Im Geschmack konnte sie nicht immer überzeugen. Die frühe Sorte neigt wenig zu Schwarzfleckigkeit und liegt vergleichsweise ruhig im Lager.

Wega erzielte insgesamt mittlere Marktware- und Speisegrößenerträge in der frühen Reifegruppe. Kennzeichen der vorwiegend festkochenden frühen Sorte sind eine ovale Knollenform, eine intensive 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.

Julinka kam dreijährig auf stabile leicht überdurchschnittliche Marktware- und Speisegrößenerträge. Die vorwiegend festkochende frühe Sorte hat eine rundovale Knollenform und gelbe Fleischfarbe. Bei den Qualitätsmerkmalen zeigte Julinka keine Schwächen. Neben einem guten Geschmack sind auch Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit gut bewertet.

Twister erreichte im ersten Prüffahr insgesamt hohe Marktwareerträge und überdurchschnittliche Speisegrößenerträge. Die festkochende Sorte hat eine ovale Knollenform und hellgelbe Fleischfarbe. Beim Geschmack und der Kochdunkelung zählte sie nicht zu den besten Sorten.

Reifegruppe mittelfrüh

Almonda ist eine Sorte mit insgesamt hohen Ertragsleistungen. Die Knollen sind durch eine ovale Form und hellgelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Die Formschönheit der Knollen wies teilweise Mängel auf. 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.

Talent kam in den Prüfjahren insgesamt auf niedrige Marktware- und Speisegrößenerträge. 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 brachte mehrjährig hohe Marktwareerträge bei einem hohen Anteil an Übergrößen und sehr geringen Anteil an Untergrößen. Die Speisegrößenerträge lagen insgesamt in einem mittleren Bereich, schwankten aber von Jahr zu Jahr. Die vorwiegend festkochende Sorte weist eine ovale Knollenform und hellgelbe Fleischfarbe auf. Der Stärkegehalt ist mittel. Im Geschmack wurde Otolia insgesamt mit gut bewertet.

Montana erzielte 2020 sehr hohe Erträge, in den Vorjahren waren meist mittlere Ertragsleistungen zu verzeichnen. Montana zählt zu den festkochenden Sorten und ist durch ovale Knollen mit geringer Augentiefe und glatter Schale gekennzeichnet. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering. Bei Kochdunkelung und Neigung zu Schwarzfleckigkeit erreichte die Sorte gute Bewertungen. Der Stärkegehalt liegt vergleichsweise niedrig.

Lilly ist eine Sorte mit hohem Ertragsvermögen bei ausgeglichener Sortierung. 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 weisen eine ovale Form und gelbe Fleischfarbe auf. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist gering bis mittel.

Madeira zeigte sich dreijährig mit unterdurchschnittlichen Marktware- und mittleren Speisegrößenerträgen. Der Anteil an Übergrößen fiel gering aus, in 2020 war der Anteil an Untergrößen relativ hoch. Die ovalen Knollen haben eine hellgelbe Fleischfarbe und können stärker mit Schorf befallen werden. Der Kochtyp ist vorwiegend festkochend.

Danina präsentierte sich dreijährig als ertragsstarke Sorte, sowohl bei den Marktwareerträgen, als auch bei den Speisegrößenerträgen. Danina ist vorwiegend festkochend und hat eine ovale Knollenform und gelbe Fleischfarbe. Wachstumsrisse können stärker auftreten. Der Stärkegehalt liegt im mittleren Bereich. Bei Kochdunkelung und Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist die Sorte mit gering bis mittel eingestuft.

Simonetta kam zweijährig auf mittlere Marktwareerträge und bedingt durch den sehr hohen Anteil an Übergrößen auf niedrige Speisegrößenerträge. Die festkochende Sorte hat optisch ansprechende Knollen mit langovaler Form und gelber Fleischfarbe. Beim Geschmack und der Kochdunkelung zählte sie zu besten Sorten. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering.

Theresa zeigte sich zweijährig mit insgesamt mittleren Erträgen, die aber schwankten. Theresa ist mehligkochend und durch ovale Knollen mit hellgelber Fleischfarbe gekennzeichnet. Die äußere Qualität wurde teilweise durch Wachstumsrisse gemindert. Der Stärkegehalt liegt im hohen Bereich. Zu beachten ist die starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Torenia kam im ersten Prüfjahr auf mittlere Marktware- und niedrige Speisegrößenerträge. Kennzeichen der festkochenden Sorte sind langovale Knollen mit hellgelber Fleischfarbe und ein relativ geringer Stärkegehalt.

Karelia erzielte einjährig sehr hohe Erträge bei ausgeglichener Sortierung. Die vorwiegend festkochende Sorte hat eine rundovale Knollenform und hellgelbe Fleischfarbe.

Eigenschaften von Kartoffelsorten im aktuellen Prüfsortiment

	Koch- typ	Form- schön- heit	Augen- tiefe	Fleisch- farbe	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunke- lung	Schwarz- fleckig- keit
Glorietta	f	+	+	gelb	+	+	+/++	+/++
Goldmarie	f	+	+	gelb	+/0	+/0	+	+
Twister	f	(+/0)	(+/0)	hellgelb	(+/0)	(+/0)	(+/0)	(+)
Almonda	f	0	+/0	gelb	+/0	+	+/++	0
Montana	f	+	+	gelb	+	+	+	+
Simonetta	f	+	+/++	gelb	+	+/++	+/++	+/++
Torenia	f	(+/0)	(+)	hellgelb	(+)	(+)	(+/0)	(+/++)
Wega	vf	+/0	+/0	gelb	+/0	+	+/++	++
Julinka	vf	+/0	+/0	gelb	+	+	+/++	+
Otolia	vf	+/0	+/0	hellgelb	+/0	+	+	+/0
Madeira	vf	+/0	+/0	hellgelb	0	+	+	+/0
Danina	vf	+/0	+/0	gelb	+/0	+	+/0	+/0
Karelia	vf	(0)	(+/0)	hellgelb	(+)	(+)	(+)	(+)
Lilly	vf-m	0	+/0	gelb	+	+	+/0	+/0
Theresa	m	0	+/0	hellgelb	+/0	+	+/0	-

Kochtyp: f = festkochend, vf = vorwiegend festkochend, m = mehligkochend

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

Anfälligkeit für Schorf, Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit:

++ = sehr gering, + = gering, 0 = mittel, - = stark, -- = sehr stark

() = vorläufige Einschätzung nach einjähriger Prüfung

*Noch keine Einschätzung aufgrund geringer Datengrundlage

Ertrag und Eigenschaften von Kartoffelsorten aus früheren Prüffahren

	R G	K T	Markt- ware- ertrag	Speise- größen- ertrag	Form- schön- heit	Fleisch- farbe	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunke- lung	Schw.- fleckig- keit
Annabelle	1	f	-	0/-	+	hellgelb	0	+	+	+/++
Venezia	2	f	0	+	+	gelb	+/0	+	+/++	+/++
Musica	2	f	+	0	+	hellgelb	0	+	+	0
Qu. Anne	2	vf	++	+	+/++	hellgelb	+	+	+/0	+/0
Regina	3	f	+	+	+/0	tiefgelb	0	+/0	+	+
Annalena	3	f	0	0	+	hellgelb	+	+	+	+/++
Allians	3	f	+	+	+	gelb	0	+	+	+/0
Bellinda	3	f	+/0	0	+/0	gelb	0	+/0	+/++	+
Ditta	3	f	+/0	0	+/0	gelb	+/0	+	+/0	+/0
Wendy	3	vf	+	0	+	hellgelb	+	+/0	+	+/0
Talent	3	m	-	-	+/0	gelb	0	+	+/0	0
Lucilla	3	m	-	-	0	gelb	+/0	+	+/0	+/0
Carolus	3	m	0	-	+/0	hellgelb	+/0	+/0	0/-	0/-

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

KT = Kochtyp