

Öko-Sortenempfehlungen 2022

Kartoffeln

Hinweise zur Fruchtart

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. 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 die Krautfäule in den trockenen Jahren 2018 bis 2020 kaum in Erscheinung trat, erlangte die Krankheit im insgesamt niederschlagsreichen Jahr 2021 in vielen Beständen ein hohes Befallsniveau.

Landessortenversuche mit Öko-Kartoffeln 2021

Landessortenversuche (LSV) mit Speisekartoffeln im Öko-Anbau wurden 2021 auf den beiden Löss-Standorten Nossen (Sachsen) und Mittelsömmern (Thüringen) durchgeführt. Pflanztermin waren der 10. bzw. 11. Mai. Auf beiden Standorten liefen die Kartoffeln in der ersten Junidekade auf und damit deutlich später als in den Vorjahren. Im weiteren Verlauf entwickelten sich gleichmäßige Bestände, bis Ende Juni waren bei den meisten Sorten die Reihen geschlossen. Die Kartoffeln profitierten von der guten Wasserversorgung, allerdings führten in Nossen stark überdurchschnittliche Niederschläge in den Monaten Juli und August zu günstigen Infektionsbedingungen für die Krautfäule. Die Krankheit trat ab Mitte Juli in Erscheinung, konnte aber bis Ende des Monats durch regelmäßige Kupferbehandlungen erfolgreich bekämpft werden. Häufige Niederschläge Anfang August hatten dann aber einen stärkeren Befall bei den meisten Sorten bis Mitte August zur Folge. Drei Kartoffelsorten zeigten sich mit einer deutlich geringeren Anfälligkeit für die Krautfäule.

Im Mittel der beiden Standorte lagen die Knollenerträge bei knapp 300 dt/ha und damit um 17 % niedriger als im Vorjahr. In Relation zum Mittel der beiden Vorjahre beträgt der Minderertrag 12 %. Die Sortierung war insgesamt ausgewogen, nur bei einzelnen Sorten war ein erhöhter Anteil an Unter- bzw. Übergrößen festzustellen. Die Stärkegehalte lagen mit 13,6 % im Mittel über die Sorten deutlich niedriger als in den Vorjahren.

Sortenempfehlung

Reifegruppe sehr früh: Glorietta
 Reifegruppe früh: Wega, Twister (vorläufig), Julinka*
 Reifegruppe mittelfrüh: Montana, Simonetta, Danina, Otolia*

* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

Erträge, Sortierung und Stärkegehalt von Kartoffelsorten im ökologischen Landbau

	R G	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Un- ter- grö- ßen (%)	Stär- ke- ge- halt (%)	Kraut- fäule
		2019	2020	2021	2019	2020	2021				
Anz. Orte		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Goldmarie	2	123	84	74	124	88	79	3,5	2,3	13,3	5,5
Wega	2	102	87	101	101	87	101	8,7	2,4	11,8	5,3
Glorietta	1	89	92	95	94	95	100	3,9	3,7	13,3	6,1
Twister	2		106	144		104	113	26,7	1,6	13,5	2,5
Almonda	3	95	104	119	98	105	119	8,8	2,0	14,7	4,9
Montana	3	102	117	107	104	115	107	8,8	4,0	12,0	4,3
Danina	3	100	107	87	104	111	94	1,7	6,7	13,0	5,6
Simonetta	3	97	98	103	79	91	87	23,6	0,8	14,1	4,5
Theresa	3	91	111	115	96	107	114	9,5	1,9	13,8	5,1
Torenia	3		98	101		95	95	14,6	1,2	11,7	4,8
Karelia	3		119	88		122	93	3,4	8,3	13,4	4,4
Muse	3			159			141	20,5	0,8	17,1	2,8
Jule	3			91			98	2,2	4,7	12,9	4,4
Antonia	3			87			94	1,3	5,2	14,6	4,7
Pocahontas	3			105			107	8,0	2,1	12,0	4,9
Emanuelle	3			109			106	11,4	1,3	13,3	4,6
Heidemarie	3			73			75	4,3	6,6	16,3	2,5
BB (dt/ha; %)		329	344	280	288	316	255	8,5	3,0	13,2	5,2

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
 Krautfäule (1-9) : 3 = gering, 5 = mittel, 7 = stark

Hinweise zu den geprüften Sorten

Reifegruppe sehr früh und früh

Wega erzielte insgesamt knapp mittlere Marktware- und Speisegrößenenerträge in der frühen Reifegruppe 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.

Goldmarie fiel in den letzten beiden Prüffahren ertraglich deutlich ab und zählt damit inzwischen zu den ertragsschwächeren Sorten im gegenwärtigen Prüfsortiment. Die Sortierung ist insgesamt ausgeglichen. Die langovalen Knollen weisen eine gelbe Fleischfarbe auf. Wachstumsrisse können stärker auftreten. 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.

Glorietta ist eine sehr frühe Kartoffelsorte und zeigte sich mehrjährig 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.

Twister verbesserte sich im zweiten Prüffahr deutlich und erzielte einen sehr hohen Marktware- und hohen Speisegrößenenertrag bei einem sehr hohen Anteil an Übergrößen. Die gute 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 zählte Twister nicht zu den besten Sorten. Die Neigung zu Kochdunkelung ist gering bis mittel.

Julinka stand bis 2020 im Prüfsortiment und kam auf stabile leicht überdurchschnittliche Marktware- und Speisegrößenenerträge. 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.

Reifegruppe mittelfrüh

Almonda ist eine Sorte mit insgesamt hohen Ertragsleistungen. 2021 erzielte sie trotz eines mittleren Befalls mit Krautfäule relativ hohe Erträge. 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 meist gute Bewertungen. Zu beachten ist die etwas stärkere Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Montana erzielte mehrjährig hohe Marktware- und Speisegrößenenerträge 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.

Danina konnte 2021 die hohen Erträge der Vorjahre nicht bestätigen, vermutlich verursacht durch die etwas stärkere Anfälligkeit für Krautfäule. Danina ist vorwiegend festkochend und hat eine ovale Knollenform und hellgelbe Fleischfarbe. Wachstumsrisse können die äußere Qualität etwas mindern. Der Stärkegehalt liegt im mittleren Bereich. Bei Kochdunkelung ist die Sorte mit gering bis mittel eingestuft, bei der Neigung zu Schwarzfleckigkeit mit gering.

Simonetta kam dreijährig auf stabile 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 bis tiefgelber Fleischfarbe. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering. Der Anteil an Knollen mit Wachstumsrissen kann höher ausfallen. Bei Geschmack und Kochdunkelung zählte sie zu besten Sorten. Positiv ist außerdem die geringe bis sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Theresa zeigte sich dreijährig mit insgesamt hohen Erträgen, die aber schwankten. Die Sorte ist durch ovale Knollen mit gelbweißer bis 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. Theresa zählt zu den mehligkochenden Sorten, 2021 tendierte sie im Kochtyp aber zu vorwiegend festkochend.

Torenia bestätigte im zweiten Prüffjahr die mittleren Marktware- und leicht unterdurchschnittlichen Speisegrößenerträge. Der Anteil an Untergrößen ist gering, der Anteil an Übergrößen leicht überdurchschnittlich. Die festkochende Sorte weist langovale Knollen mit gelber Fleischfarbe und einen relativ geringen Stärkegehalt auf. Bei den Qualitätsmerkmalen kam Torenia auf durchweg gute Bewertungen.

Karelia fiel im zweiten Prüffjahr ertraglich stark ab. Während 2020 die Sortierung ausgeglichen war, zeigte sich Karelia in 2021 mit einem relativ hohen Anteil an Untergrößen. Die vorwiegend festkochende Sorte hat eine rundovale Knollenform und hellgelbe Fleischfarbe. Vom Züchter wird sie als mehligkochend eingestuft. Bei den Speisewertprüfungen der LSV tendierte sie zu vorwiegend festkochend.

Bei den einjährig geprüften Sorten erreichte **Muse** sehr hohe, **Pocahontas** und **Emanuelle** hohe, **Jule** und **Antonia** niedrige sowie **Heidemarie** sehr niedrige Marktwareerträge. Alle Sorten sind festkochend. Muse und Heidemarie erwiesen sich als vergleichsweise widerstandsfähig gegen die Krautfäule. Heidemarie zeigte erhebliche Mängel bei den äußeren Qualitätsmerkmalen.

Otolia brachte in den Prüffjahren 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.

Eigenschaften von Kartoffelsorten im aktuellen Prüfsortiment

	Koch- typ	Form- schön- heit	Augen- tiefe	Fleisch- farbe	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunke- lung	Schwarz- fleckig- keit
Goldmarie	f	+	+	g	+/0	+/0	+	+++
Glorietta	f	+	+	g	+	+	+/>+++	+/>+++
Montana	f	+	+	g	+	+	+	+/>+++
Simonetta	f	+	+/>+++	g-tg	+	+	+/>+++	+/>+++
Torenia	f	+	+	g	+	+	+	+/>+++
Muse	f	(+/0)	(+/0)	g	(+/0)	(+)	(++)	(-)
Jule	f	(+/0)	(+)	g	(+/0)	(+/0)	(+/>+++)	(++)
Antonia	f	(+)	(0)	g	(+/0)	(+)	(+)	(+)
Pocahontas	f	(+)	(+)	tg	(+/0)	(+)	(+/0)	(++)
Emanuelle	f	(+)	(+/0)	g	(+)	(+)	(+)	(+/>+++)
Heidemarie	f	(-)	(0/-)	hg	(0)	(+/0)	(0)	(-)
Almonda	f-vf	0	+/0	g	+/0	+	+/>+++	+/0
Wega	vf	+	+/0	g	+/0	+	+/>+++	++
Twister	vf	+/0	+/0	hg	+/0	+/0	+/0	+/0
Danina	vf	+/0	+	hg	+/0	+	+/0	+/>+++
Karelia	vf-m	0	+/0	hg	+/0	+	+	+/>+++
Julinka	vf	+/0	+/0	g	+	+	+/>+++	+
Otolia	vf	+/0	+/0	hg	+/0	+	+	+/0
Theresa	m	+/0	+/0	gw-hg	+/0	+	+	0/-

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

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

Fleischfarbe: gw = gelbweiß, hg = hellgelb, g = gelb, tg = tiefgelb

Anfälligkeit für Schorf, Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit:

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

() = vorläufige Einschätzung nach einjähriger Prüfung

Ertrag und Eigenschaften von Kartoffelsorten aus früheren Prüfjahren

	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	+	+/>+++
Musica	2	f	+	0	+	hg	0	+	0
Queen Anne	2	vf	++	+	+/>+++	hg	+	+	+/0
Julinka	2	vf	0	0	+/0	g	+	+	+
Regina	3	f	+	+	+/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
Wendy	3	vf	+	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/-

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