

Landessortenversuche Ökokartoffeln 2019 in Schleswig-Holstein

Mittlere Erträge und hohe Marktwarenanteile

Ökokartoffeln haben in den vergangenen Jahren bei den Verbrauchern zunehmend an Beliebtheit gewonnen. Nicht nur die Ökokartoffelmengen des Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehrs haben einen andauernden Zuwachs, auch die Mengen, die über den Lebensmitteleinzelhandel vermarktet werden, wachsen stetig. Bei der Vermarktung von Ökokartoffeln stellt der Verbraucher die gleichen Anforderungen an die Qualität der Ware wie bei konventionell erzeugten Kartoffeln.

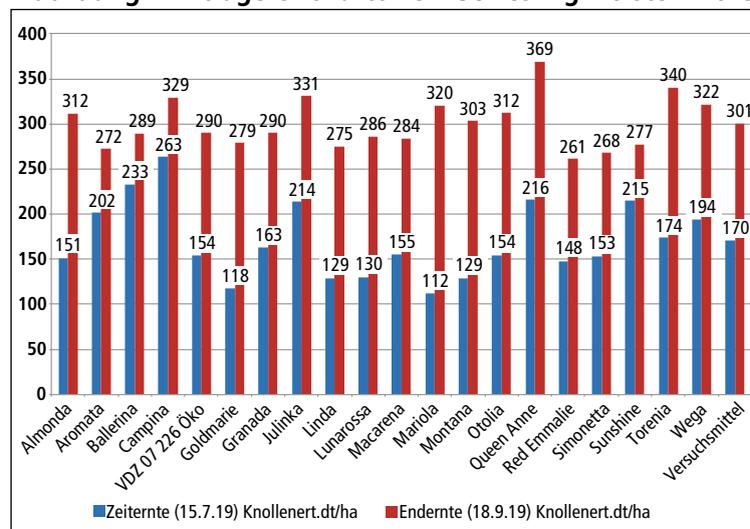
Der Befall mit Kraut- und Knollenfäule, Drahtwurm und Rhizoctonia sowie Kartoffelkäfern ist die Herausforderung der ökologischen Kartoffelproduktion. Der Kartoffelkäfer ist mit dem nach der Verordnung 889/2008, Anhang 2 zulässigen Pflanzenschutzmittel NeemAzal gut beherrschbar. Das Mittel ist zurzeit noch zugelassen und in der Betriebsmittelliste des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) gelistet. Der Drahtwurmbefall bedarf weiterer wissenschaftlicher Untersuchungen, da die vorliegenden Untersuchungen in ihrer Aussagekraft noch nicht eindeutig sind. Das größte Problem ist jedoch der Befall der Kartoffelpflanze mit Kraut- und Knollenfäule. Je nach Witterungsverlauf und Jahr unterschiedlich tritt der Befall früher oder später auf. Fäulnis kann bei ungünstigen Bedingungen zum Totalverlust führen (auch noch im Lager). Kraut- und Knollenfäule hat nicht nur Auswirkungen auf den Ertrag, sondern bringt auch Probleme bei der Lagerung der Knollen mit sich.

2017 war der Befall schon sehr früh und massiv, begünstigt durch warme Niederschläge. Im sehr trockenen Jahr 2018 konnte sich die Kraut- und Knollenfäule nicht entwickeln. 2019 trat sie relativ spät auf und befiel die Pflanzen in der Abreifephase. Auf den Ertrag hatte der Befall im Landessortenversuch nur geringe Auswirkungen. Ersichtlich wird dies daran, dass die Erträge vom Zeitpunkt der Zeiternte zur Endernte hin noch angestiegen sind (von Ø 170 dt/ha auf Ø 301 dt/ha). Der Anbau von gegenüber Kraut- und Knollenfäule toleranteren Sorten, in Verbindung



Zeiternte des Ökokartoffelversuches im Juli 2019

Abbildung 1: Erträge Ökokartoffeln Schleswig-Holstein 2019



mit gut vorgekeimtem Pflanzgut, hat sich grundsätzlich bewährt.

Zurzeit stehen im ökologischen Landbau, gemäß der Verordnung 889/2008, Anhang 2, noch Präparate zur Verfügung, um der Kraut- und Knollenfäule etwas entgegenzusetzen zu können. Mit diesen Mitteln kann zumindest unter Einhaltung der Anwendungsvorgaben ein unkontrolliertes Voranschreiten der Kraut- und Knollenfäule im Bestand begrenzt werden. Wie lange allerdings diese in der Diskussion stehenden Mittel noch verfügbar sein werden, bleibt abzuwarten.

Der Ökokartoffelversuch in Barlt 2019

Die Ökokartoffelversuchsfläche in Barlt wurde am 20. April 2019 gepflügt und am 24. April 2019 mit

der Kreiselegge zur Pflanzung vorbereitet. Am 25. April 2019 wurden die 20 Kartoffelsorten per Hand in die dafür mit dem Lochstern vorbereiteten Pflanzlöcher gepflanzt. Wie in den Vorjahren wurde ein randomisierter Block für die Zeiternte und ein randomisierter Block für die Endernte gepflanzt. Der Block für die Zeiternte wird 80 Tage nach der Pflanzung beerntet. Aus der Zeiternte werden der Ertrag, die Sortierung und der Knollenansatz ermittelt. Ertrag und Sortierung werden benötigt, um die Veränderungen (Ertragszuwachs und Verschiebungen innerhalb der Sortierfunktion) aufzuzeigen.

Die Ökokartoffeln hatten als Vorfrucht ein zweijähriges Kleegras. Eine Düngung zum Versuch erfolgte mit 4 dt/ha Haarmehlpellets, da der zuvor ermittelte N_{min} -Wert dies

erforderte. Auch wurde eine Düngung mit Kali vorgenommen, da die festgestellten Nährstoffgehalte diese Gabe erforderten. Es wurden zum Versuch 150 kg K_2O /ha über Patentkali gegeben. Nach der Pflanzung erfolgte das Häufeln der Kartoffeln. Im weiteren Vegetationsverlauf wurde der Versuch mit einer Netzege gestriegelt und danach erneut gehäufelt. Am 15. Juli 2019 erfolgte die Zeiternte mit anschließender Aufbereitung und Bonitur. Die Endernte erfolgte am 18. September 2019. Sie wurde ebenfalls aufbereitet und bonitiert. Probleme mit Drahtwurmbefall, Schorf oder Rhizoctonia wurden nicht festgestellt. Zusätzlich wurde von den Kartoffelsorten eine Mischprobe aus den Wiederholungen zusammengestellt, die 100 Tage im Lager verbringt, bevor Bonituren auf Knollenfäule, Trockenfäule und andere durchgeführt werden.

Geprüft wurden 19 gelbfleischige und eine rotfleischige Kartoffelsorte der Reifegruppen sehr früh, früh und mittelfrüh.

Sehr frühe Reifegruppe

„Sunshine“ ist eine Sorte der Solana GmbH & Co. KG, die 2013 zugelassen wurde. Ihre Knollenform ist langoval. Von den Kocheigenschaften her ist sie als vorwiegend festkochend eingestuft. Mit den Ergebnissen von 215 dt/ha bei der Zeiternte und 277 dt/ha bei der Endernte hatte „Sunshine“ überdurchschnittliche Erträge. Bei den Sortierungsergebnissen konnte diese Sorte im Zeitraum zwischen der Zeiternte

und der Endernte noch einige Zuwächse im Bereich größer als 50 bis 65 mm (von 10,5 % Zeiternte [ZE] auf 22,9 % Endernte [EE]) und im Bereich größer als 65 mm (0,0 % ZE auf 3,9 % EE) erzielen. Der Anteil an Knollen kleiner als 35 mm hat in diesem Zeitraum abgenommen (12,6 % ZE, 0,4 % EE). Im Rahmen der Knollenbonituren (Bonitur an Knollen größer als 65 mm) ist der Anteil an hohlherzigen Knollen mit 2,0 % etwas über dem Versuchsmittel. Der Stärkegehalt lag bei 12,9 %. Da die Kraut- und Knollenfäule erst spät im Versuch zur Abreife auftrat, hatte dieser Befall mit der Boniturnote 6,3, keinen Einfluss mehr auf die Ertragsbildung. Bei der Koch- und Speiseprüfung belegte ‚Sunshine‘ den 14. Platz.

Frühe Reifegruppe

‚Aromata‘ hat eine langovale Knollenform. Der Kochtyp ist festkochend. Sie ist eine Sorte der Norddeutschen Saaten Partner GmbH & Co. (NSP) aus dem Jahr 2013. Der Ertrag lag mit 202 dt/ha ZE über dem Durchschnitt und 272 dt/ha EE unterdurchschnittlich. Die Sortierung der Knollen ergab eine Abnahme im Sortierspektrum kleiner als 35 mm (ZE 5,3 % auf EE 0,2 %) und eine Zunahme der Fraktion größer als 65 mm (ZE 0,7 % auf EE 19,1 %). Der Stärkegehalt lag mit 8,3 % unter dem Versuchsmittel. Hohlherzigkeit an den Knollen wurde nicht festgestellt. Dass der Ertrag unter dem Versuchsmittel bei der Endernte blieb, ist vermutlich dem Befall mit der Kraut- und Knollenfäule geschuldet. Die Boniturnote von 6,8 liegt über dem Versuchsmittel. Mit Platz 19 belegte ‚Aromata‘ den vorletzten Platz.

‚Ballerina‘ aus dem Jahr 2004 kommt ebenfalls von der NSP. Die



Kartoffelblüte, Ökokartoffelversuch Juni 2019

Knollen sind oval und festkochend. Bei der ZE wurden 233 dt/ha geerntet. Hier lag ‚Ballerina‘ noch über dem Versuchsmittel. Die EE war mit 289 dt/ha unterdurchschnittlich. Die Sortierergebnisse waren für den Bereich kleiner als 35 mm zu beiden Ernteterminen fast gleich. Eine Zunahme war nur für den Sortierbereich größer als 65 mm (ZE 2,9 % auf EE 6,7 %) zu verzeichnen. ‚Ballerina‘ hatte mit 8,3 % einen Stärkegehalt, der unter dem Versuchsmittel lag. Sie wies mit 2,0 % leichte Probleme bezüglich der Hohlherzigkeit der Knollen größer als 65 mm auf. Der Befall mit Kraut- und Knollenfäule war etwas erhöht. Mit Platz zwölf absolvierte ‚Ballerina‘ die Koch- und Speiseprüfung.

‚Campina‘ von der Solana GmbH & Co. KG kam 2009 auf den Kartoffelmarkt. Die festkochende Sorte hat eine ovale Knollenform. Mit 263 dt/ha ZE und 329 dt/ha EE hatte sie überdurchschnittliche Erträge. Bei den ermittelten Sortierergebnissen hat ‚Campina‘ eine positive Entwicklung zwischen den Ern-

terminen vollzogen. Der Bereich kleiner als 35 mm hat abgenommen (ZE 16,9 % auf EE 10,4 %) und der Bereich größer als 65 mm hatte einen Zuwachs zu verzeichnen (ZE 0,0 % auf EE 2,0 %). Bei den Knollen größer als 65 mm hatten 3,0 % Probleme mit Hohlherzigkeit. Gegenüber der Kraut- und Knollenfäule zeigte sich die Sorte mit der Boniturnote 4,3 recht tolerant. Mit 7,8 % war der Stärkegehalt unterdurchschnittlich. ‚Campina‘ landete bei der Koch- und Speiseprüfung auf Platz 13.

‚Goldmarie‘ von der Norika GmbH ist eine langovale und festkochende Sorte aus dem Jahr 2013. Die Erträge dieser Sorte blieben unter dem Versuchsmittel (ZE 118 dt/ha und EE 273 dt/ha). Vom Zeitpunkt der Zeiternte bis zur Endernte hat es starke positive Verschiebungen im gesamten Sortierspektrum gegeben. Hatte ‚Goldmarie‘ zur ZE im Bereich kleiner als 35 mm noch einen Anteil von 30,5 %, so schrumpfte dieser zur EE hin auf einen Anteil von 0,5 %. Die stärkste Zunahme bei dieser Sorte zeigte sich bei der EE im Bereich größer als 35 bis 50 mm. Dieser stieg auf über 80 % an. Auch war eine Zunahme der Sortierfraktion größer als 65 mm festzustellen (EE 1,6 %). ‚Goldmarie‘ hatte keine Probleme mit Hohlherzigkeit und war mit der Boniturnote 5,3 gegenüber der Kraut- und Knollenfäule toleranter als der Versuchsdurchschnitt. Der Stärkegehalt lag bei unterdurchschnittlichen 8,8 %. Bei der Koch- und Speiseprüfung kam die Sorte ‚Goldmarie‘ auf Platz zwei.

Mit ‚Julinka‘ platzierte Europlant 2012 eine rundovale und festkochende Kartoffelsorte am Kartoffelmarkt. Zum Zeitpunkt der Zeiternte brachte sie 214 dt/ha als Er-

trag auf die Waage. Sie konnte zur Endernte hin noch einmal zulegen und kam hier auf den Ertrag von 301 dt/ha. Die Erträge lagen damit über dem Versuchsmittel 2019. Die Ergebnisse der Sortierung waren ansprechend: kleiner als 35 mm: ZE 8,8 % und EE 2,2 %; größer als 65 mm: ZE 0,0 % und EE 9,3 %. Hohlherzigkeit wurde nicht bonitiert. Mit einer Note von 4,3 bei der Bonitur der Kraut- und Knollenfäule erwies sich ‚Julinka‘ als sehr tolerant. Eine Schwäche zeigte sich bei dem Stärkegehalt mit 8,1. Mit Platz eins war ‚Julinka‘ der diesjährige Testsieger bei der Ökokoch- und Speiseprüfung.

Die Solana-Sorte ‚Queen Anne‘ (2012) präsentierte sich vorwiegend festkochend und langoval. Ertraglich lag sie mit Erträgen von 216 dt/ha zur ZE und 369 dt/ha zur EE überdurchschnittlich. ‚Queen Anne‘ gehörte auch zu den Sorten, die vom Zeitpunkt der Zeiternte bis zur Endernte eine positive Entwicklung im Bereich der Sortierung hinlegten: kleiner als 35 mm ZE 12,3 % und EE 2,8 %; größer als 65 mm ZE 0,0 % und EE 2,8 %. An den Knollen größer als 65 mm wurde keine Hohlherzigkeit festgestellt. Die Note für die Kraut- und Knollenfäule lag etwas unter dem Versuchsmittel. Der Stärkegehalt lag mit 8,1 % unter dem Versuchsmittel. Mit Platz zehn bei der Koch- und Speiseprüfung landete ‚Queen Anne‘ im Mittelfeld.

Die Norika GmbH brachte 2010 die Sorte ‚Wega‘ zur Zulassung. Die eingestufte Knollenform ist oval und die Kocheigenschaften sind vorwiegend festkochend. Die Erträge von ‚Wega‘ lagen zur ZE mit 194 dt/ha und bei der EE mit 322 dt/ha deutlich über dem Versuchsmittel. Der Ertragszuwachs machte sich auch bei der Sortierung bemerkbar. Wurden bei der Aufbereitung der ZE im Bereich kleiner als 35 mm ein Anteil von 9,3 % und für den Bereich größer als 65 mm ein Anteil von 0,0 % ermittelt, lagen die Anteile bei der EE für den Bereich kleiner als 35 mm bei 2,3 % und für den Bereich größer als 65 mm bei 15,7 %. An den Knollen größer als 65 mm wurde keine Hohlherzigkeit bonitiert. Obwohl ‚Wega‘ mit der Boniturnote 7,5 eine überdurchschnittliche Anfälligkeit für die Kraut- und Knollenfäule hatte, gab es keine ertraglichen Probleme. Der Stärkegehalt lag mit 8,1 % unter dem Versuchsmittel. Die Prüfungskommission wählte ‚Wega‘ auf Platz vier bei der Koch- und Speiseprüfung. ➔



Bonituren der Endernte 2019

Abbildung 2: Sortierung Ökokartoffeln in Barlt – Zeiternte, 15. Juli 2019

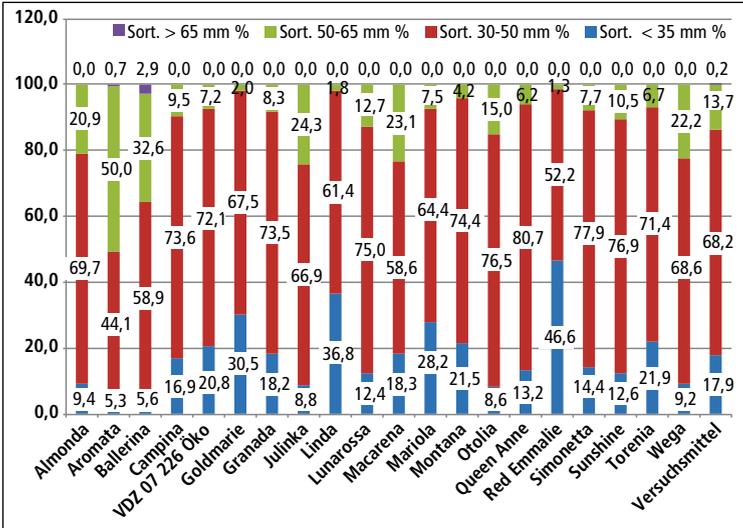
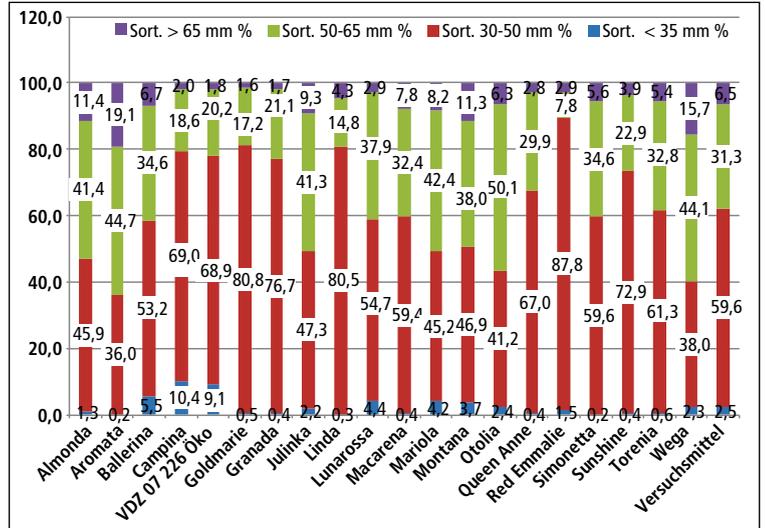


Abbildung 3: Sortierung Ökokartoffeln in Barlt – Endernte, 18. September 2019



Mittelfrühe Reifegruppe

Die ovale und festkochende Sorte **„Almonda“** aus dem Hause Saka ist seit 2013 am Kartoffelmarkt bekannt. Hatte „Almonda“ zur ZE mit 151 dt/ha noch einen unter dem Versuchsmittel liegenden Ertrag, nutzte die Pflanze die Zeit bis zur EE und legte im Wachstum noch kräftig zu, sodass zur EE 312 dt/ha auf der Waage standen. Der Ertragszuwachs hatte auch Auswirkungen auf die Sortierung. Diese entwickelte sich ebenfalls positiv (kleiner als 35 mm ZE 9,2 % und größer als 65 mm 0,0 % und zur EE kleiner als 35 mm 2,3 %; größer als 65 mm 15,7 %). Hohlherzige Knollen wurden bei den Knollen größer als 65 mm nicht festgestellt. Der Befall mit Kraut- und Knollenfäule wurde mit der Note 4,0 bonitiert, das heißt sie ist gegenüber der Krankheit recht tolerant. Unterdurchschnittlich war der Stärkegehalt mit 8,3 %. Platz elf gab es für die Sorte „Almonda“ bei der Koch- und Speiseprüfung.

Die Sorte **„Granada“** von Solana (2014) ist langoval und festkochend. Die Erträge zur ZE lagen bei 163 dt/ha und zur EE bei 290 dt/ha. Waren die Erträge unterdurchschnittlich, zeigten sich die Ergebnisse der Sortierung in ihrer Entwicklung erfreulicher. Im Einzelnen bedeutete das: kleiner als 35 mm ZE 18,2 % und größer als 65 mm 0,0 %; kleiner als 35 mm EE 0,4 % und größer als 65 mm 1,7 %. Note 1,0 bedeutet, dass es keine Probleme mit Hohlherzigkeit gab. Anfällig zeigte sich „Granada“ für den Befall mit Kraut- und Knollenfäule, das brachte der Sorte die Note 7,5

ein. Eine leichte Schwäche zeigte sich auch im Stärkegehalt, der bei 8,1 % lag. „Granada“ landete mit Platz 20 auf dem letzten Platz bei der Koch- und Speiseprüfung.

Der Biokartoffelzüchter Ellenberg hat seit 2010 die Sorte **„Linda“** in der Erhaltungszucht. Sie hat eine langovale Knollenform und ist festkochend. Bei der Zeiternte wurde ein Ertrag von 129 dt/ha und bei der Endernte ein Ertrag von 275 dt/ha ermittelt. Diese Erträge lagen unterhalb der Versuchsmittel

weiter positiv entwickelt, denn zur Endernte hin verzeichneten diese Bereiche eine deutliche Zunahme. „Linda“ hatte keine Hohlherzigkeit und war gegenüber dem Befall mit Kraut- und Knollenfäule erstaunlicherweise (Note 4,3) recht tolerant. Mit Platz 15 landete „Linda“ im unteren Mittelfeld bei der Koch- und Speiseprüfung.

Eine von den drei rotschaligen Sorten im Ökokartoffelversuch ist die Sorte **„Lunarossa“**. Sie ist eine Sorte der NSP aus dem Jahr 2018.

len größer als 65 mm hatten sich ebenfalls Veränderungen ergeben (ZE 0,0 % und EE 2,9 %). Hohlherzige Knollen wurden nicht festgestellt. „Lunarossa“ zeigt sich mit der Note 7,8 anfälliger für den Befall mit Kraut- und Knollenfäule. Der Stärkegehalt von 8,6 % war nur unterdurchschnittlich. „Lunarossa“ belegte Platz acht bei der Koch- und Speiseprüfung.

Die Saatzeit Dr. Karl-Heinrich Nienhoff hat 2018 für die rotschalige Sorte **„Macarena“** die Zulassung erhalten. Sie ist von der Knollenform her rundoval. Der Kochtyp für diese Sorte ist vorwiegend festkochend. Die „Macarena“ hatte folgende Erträge vorzuweisen: ZE 155 dt/ha und EE 284 dt/ha. Mit diesen Ertragsergebnissen blieb „Macarena“ unter den Versuchsmitteln der jeweiligen Erntezeitpunkte. Der Entwicklungsverlauf im Zeitraum zwischen der ZE und EE waren sehr positiv, das heißt der Bereich der Knollen kleiner als 35 mm lag zur ZE bei 18,3 % und bei der EE bei 0,4 %. Lag der Bereich größer als 65 mm zum Zeitpunkt der ZE bei 0,0 %, hatte die EE im Bereich größer als 65 mm einen Anteil von 7,8 % erreicht. Anzeichen von Hohlherzigkeit waren bei der „Macarena“ nicht festzustellen. Die Anfälligkeit für Kraut- und Knollenfäule wurde mit 5,0 benotet. Sie war damit weniger anfällig als der Versuchsdurchschnitt. Überdurchschnittlich war der Stärkegehalt mit 11,0 %. Mit dem Platz sechs erreichte „Macarena“ das obere Mittelfeld bei der Koch- und Speiseprüfung.

Die mittelfrühe Sorte **„Mariola“** stammt von der Europlant. Sie ist eine Sorte aus dem Jahr 2010. Sie



Sortieren der Endernte 2019

Fotos: Gerd-Ullrich Krug

Bei der Aufbereitung der ZE zeigte sich im Bereich kleiner als 35 mm ein Wert von 36,8 % und für den Bereich größer als 65 mm von 0,0 %. Bei der EE hatte der Bereich kleiner als 35 mm 0,3 % und der Bereich größer als 65 mm einen Wert von 14,8 %, erreicht. Auch Knollen der Fraktionen größer als 30 bis 50 mm und größer als 50 bis 60 mm (siehe Abbildungen Sortierungen) hatten sich nach erfolgreicher

Die Knollenform ist oval und in ihren Kocheigenschaften ist sie vorwiegend festkochend. Im Ertrag lag „Lunarossa“ zur ZE mit 130 dt/ha und bei der EE mit 286 dt/ha unter dem Versuchsmittel. Bei der Sortierung der ZE wurden im Bereich der Knollen kleiner als 35 mm ein Anteil von 12,4 % ermittelt. Die aufbereitete EE hatte nur noch einen Anteil von 4,4 % im Knollenbereich kleiner als 35 mm. Bei den Knol-

besitzt eine rundovale Knollenform und ist vom Kochtyp her vorwiegend festkochend. ‚Mariola‘ hatte zum Zeitpunkt der ZE einen Knollenanteil kleiner als 35 von 28,2 % und größer als 65 mm von 0,0 %. Zum Zeitpunkt der EE verschoben sich die Anteile bei Knollen kleiner als 35 mm auf 4,2 % und bei Knollen größer als 65 mm auf 8,2 %. Hohlherzige Knollen waren hier nicht zu finden. ‚Mariola‘ war sehr anfällig für die Kraut- und Knollenfäule. Das brachte der Sorte mit 8,3 die höchste Note im Versuch ein. ‚Mariola‘ hatte einen unterdurchschnittlichen Stärkegehalt, der bei 8,1 % lag. Sie hat bei der Koch- und Speiseprüfung Platz acht mit der Note 3,8 belegt.

2013 war das Zulassungsjahr der Sorte ‚Montana‘. Sie stammt ebenfalls von Europlant, ist oval in der Knollenform und festkochend. Der Ertrag zur ZE mit 129 dt/ha war unterdurchschnittlich, der Ertrag bei der EE (303 dt/ha) lag leicht über dem Versuchsmittel. Nicht nur der Ertrag entwickelte sich innerhalb der Erntezeitpunkte, auch das Größenspektrum hatte positive Veränderungen (Knollenanteil kleiner als 35 mm ZE 28,2 % und EE 4,2 % und bei den Knollen größer als 65 mm ZE 0,0 % und EE 8,2 %). Knollen mit Hohlherzigkeit kamen bei der ‚Montana‘ nicht vor. Überdurchschnittlich war der Befall mit Kraut- und Knollenfäule. Hier erhielt ‚Montana‘ die Note 7,3. Bei der Koch- und Speiseprüfung belegte ‚Montana‘ den Platz 16.

‚Otolia‘ ist eine Sorte der Europlant aus dem Jahr 2014. Sie ist rundoval und vorwiegend festkochend. Bei der Zeiternte hatte ‚Otolia‘ einen unterdurchschnittlichen Ertrag. Dieser lag bei 154 dt/ha. Zur Endernte ist der Ertrag überdurchschnittlich auf 312 dt/ha angewachsen. Das Anwachsen des Ertrages zur EE hin hatte auch Veränderungen bei der Sortierung zur Folge (kleiner als 35 mm ZE 8,6 % und EE 2,4 und bei Knollen größer als 65 mm ZE 0,0 %; EE 6,3 %). Hohlherzigkeit zeigte sich nicht. Die Note 3,5 für Kraut- und Knollenfäule zeigen, dass diese Sorte recht gering anfällig war. Der Stärkegehalt der ‚Otolia‘ lag bei 8,6 % und war damit unterdurchschnittlich. Geschmacklich wurde ‚Otolia‘ mit dem Platz fünf im Rahmen der Koch- und Speiseprüfung bewertet.

Die dritte rotschalige Sorte im Versuch war die Sorte ‚Red Emmalie‘. Sie stammt aus dem Ökokartoffelzüchterhaus Ellenberg. Sie wurde 2012 zugelassen, ist lang-

oval und vorwiegend festkochend. Sie war im Versuch die einzige Sorte mit einer roten Fleischfarbe. Ertraglich lag die ‚Red Emmalie‘ bei der ZE mit 148 dt/ha und bei der EE mit 261 dt/ha unter den Versuchsmitteln. Bei der Sortierung sorgte ‚Red Emmalie‘ für Überraschungen. War der Anteil an Knollen kleiner als 35 mm mit 46,6 % bei der ZE recht hoch, hatte sie bei der EE in dieser Fraktion nur noch einen Anteil von 1,5 %. Verschiebungen gab es auch im Knollenbereich größer als 65 mm (ZE 0,0 % und EE 2,9 %). Überdurchschnittlich war der Befall mit Kraut- und Knollenfäule. Sie erhielt dafür die Boniturnote 7,8. Hohlherzige Knollen waren nicht vorhanden. Mit 12,4 % hatte ‚Red Emmalie‘ den zweithöchsten Stärkegehalt. Die rotfleischige Sorte belegte Platz 17 bei der Koch- und Speiseprüfung.

Die aus dem Jahr 2017 stammende Sorte ‚Simonetta‘ der Europlant ist langoval und besitzt festkochende Kocheigenschaften. Der Ertrag lag bei der Zeiternte bei 153 dt/ha

und zur Endernte bei 268 dt/ha und war schwächer als die Versuchsmittel der Erntezeitpunkte. Die Knollenanteile kleiner als 35 mm wurden mit 14,4 % ausgewiesen und der Anteil Knollen größer als 65 mm betrug 0,0 % zum Erntezeitpunkt. Die Ergebnisse der EE ergaben für die Fraktion kleiner als 35 mm 0,2 % und bei größer als 65 mm bei 5,6 %. Hohlherzige Knollen produzierte die ‚Simonetta‘ nicht. Mit 6,8 % lag der Stärkegehalt unter dem Versuchsmittel. Gegenüber der Kraut- und Knollenfäule zeigte sie sich mit der Note 6,3 recht tolerant. ‚Simonetta‘ absolvierte die Koch- und Speiseprüfung mit der Belegung des siebenten Platzes.

Die Merkmale der aus dem Jahr 2012 stammenden Sorte ‚Torenia‘ sind langovale Knollen und die festkochende Kocheigenschaft. Sie ist eine Sorte der Europlant. Mit 194 dt/ha bei der ZE und 322 dt/ha zur EE hatte ‚Torenia‘ über dem Versuchsmittel liegende Erträge. Die Ergebnisse der Sortierung der ZE ergaben für Knollen kleiner als

35 mm einen Anteil von 21,9 % und bei den Knollen größer als 65 mm einen Anteil von 0,0 %. Diese Ergebnisse verschoben sich zur Endernte wie folgt: Knollen kleiner als 35 mm anteilig bei 0,6 % und größer als 65 mm bei 5,4 %. ‚Torenia‘ hatte keine hohlherzigen Knollen. Der Befall mit Kraut- und Knollenfäule lag mit der Note 7,5 über dem Versuchsmittel. Sie landete auf Platz 17 bei der Koch- und Speiseprüfung.

Die Sorte ‚VDZ07-226‘ der HZPC ist eine langovale, festkochende Kartoffelsorte. Sie stand erstmalig im Ökokartoffelversuch. 154 dt/ha war der ermittelte Ertrag zur Zeiternte. Der Ertrag der EE lag bei 290 dt/ha. Beide Erträge sind unterdurchschnittlich eingestuft. Die ZE hatte nach der Sortierung folgende Ergebnisse: Knollen kleiner als 35 mm 20,8 % und Knollen größer als 65 mm 0,0 %. Die EE hatte 9,1 % Knollen kleiner als 35 mm und 1,8 % Knollen größer als 65 mm. Die Knollen größer als 65 mm waren frei von Hohlherzigkeit. Mit einer Boniturnote von 6,8 war der Befall mit Kraut- und Knollenfäule etwas erhöht. Der festgestellte Stärkegehalt lag bei 8,6 % und erreichte damit nicht das Versuchsmittel. ‚VDZ07-226‘ war geschmacklich gut und belegte Platz zwei bei der Koch- und Speiseprüfung.

Abbildung 4: Ökokartoffeln Barlt – Ergebnisse der Krautfäulebonituren 2019

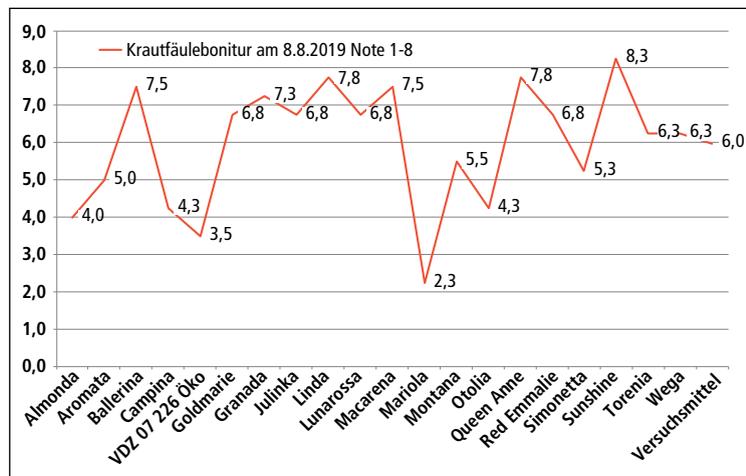
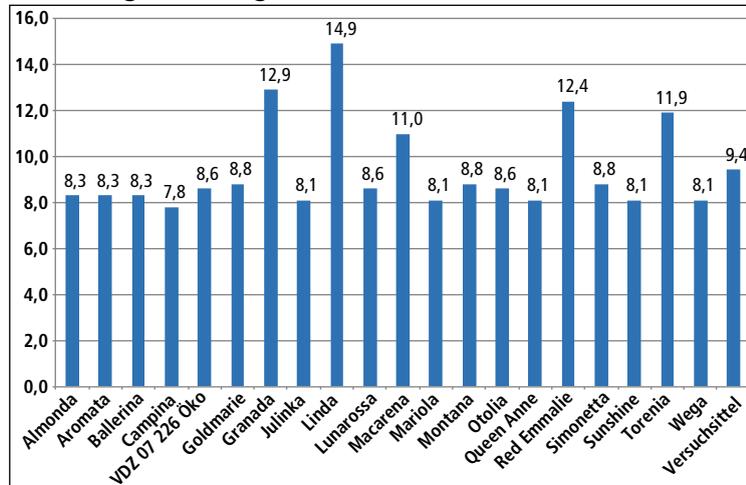


Abbildung 5: Stärkegehalte der Ökokartoffeln, Barlt 2019



FAZIT

Der Markt für Ökokartoffeln entwickelt sich auch weiterhin positiv. Die am Markt zu erzielenden Preise sind zurzeit erfreulich, dennoch ist der Anbau von Ökokartoffeln auch weiterhin eine ackerbauliche Herausforderung. Größtes Problem bleibt der Befall mit Kraut- und Knollenfäule. Mit gut vorgekeimtem Pflanzgut und einer Sortenwahl mit Toleranz gegenüber der Kraut- und Knollenfäule minimiert sich die Gefahr eines Totalausfalls. Der Befall mit Kartoffelkäfern ist beherrschbar. Um die Drahtwurmproblematik zukünftig besser einschätzen und entsprechende Bekämpfungsstrategien entwickeln zu können, sind weitere wissenschaftliche Untersuchungen erforderlich.

Gerd-Ullrich Krug
Landwirtschaftskammer
Tel.: 0 43 31-94 53-324
gkrug@lksh.de