

Sortenwahl im Bio-Kartoffelbau

Josef Söllinger^{1*}

Zusammenfassung

Der Erfolg im Pflanzenbau hängt von einer Vielzahl von Faktoren ab. Die Wahl einer geeigneten Sorte bildet eine wichtige Grundlage. Das Angebot ist groß und nicht immer einfach zu überblicken. Dieser Beitrag soll behilflich sein, die Auswahl etwas zu erleichtern.

Für die Sortenwahl bei Kartoffel sind sehr viele Kriterien von Bedeutung. An erster Stelle steht der Nutzungszweck. Im Wesentlichen wird zwischen Speise-, Verarbeitungs- (hauptsächlich Chips und Pommes frites, in geringerem Umfang Püree) und Stärkekartoffeln unterschieden. Für jede Nutzungsrichtung werden Sorten angeboten, die sich hinsichtlich Reifezeit, Qualitätseigenschaften sowie Anfälligkeit für diverse Schädlinge und Krankheiten unterscheiden.

Die hier angeführten Sorten scheinen zur Gänze in der Österreichischen Sortenliste auf. Die Auswahl erfolgte unter Berücksichtigung der Markt- bzw. Anbaubedeutung. Die Merkmals-Einstufungen beruhen auf offiziellen Prüfergebnissen.

Die österreichische Kartoffelanbaufläche beträgt rund 21.000 ha, wovon etwa 2.700 ha bzw. 13 % auf den Biolandbau entfallen. Rund die Hälfte der Gesamtfläche dient der Produktion von Speiseware.

Schlagwörter: Kartoffelsorten, Sorteneigenschaften, Verwendungszweck von Kartoffeln

Einleitung

Der Erfolg im Pflanzenbau hängt von einer Vielzahl von Faktoren ab. Die Wahl einer geeigneten Sorte bildet eine wichtige Grundlage. Das Angebot ist groß und nicht immer einfach zu überblicken. Dieser Beitrag soll behilflich sein, die Auswahl etwas zu erleichtern.

Speisefrühkartoffel

Speisefrühkartoffel („Heurige Erdäpfel“) müssen entsprechend der Verordnung zur Vermarktung von Speisekartoffeln vor dem 10. August des jeweiligen Jahres erstmalig in Verkehr gebracht werden. Bei der Wahl der Sorte stellt neben entsprechenden Speiseeigenschaften eine möglichst frühe Ausbildung marktfähiger Ernteware das Hauptkriterium dar. Zur Erreichung dieses Zieles wird mit vorgekeimtem oder zumindest keimstimuliertem Pflanzgut gearbeitet. Da die Ware dem unmittelbaren Konsum dient, spielen Lageeigenschaften keine Rolle. Die Ertragspotential einer Sorte ist nicht das wichtigste Auswahlkriterium.

Agata: Eintragung in die Österreichische Sortenliste im Jahr 1991, sehr früh bis früh, Kochtyp festkochend, helle Fleischfarbe, mittelhoher Knollenertrag, mittlere bis hohe Anfälligkeit für Schorf

Anuschka: 2003, sehr früh bis früh, festkochend, Fleischfarbe gelb bis tiefgelb, günstige Sortierung

Impala: 1992, sehr früh bis früh, vorwiegend festkochend, hohes Ertragspotential, gute Sortierung, Krautfäuleanfälligkeit mittel, durchschnittliche Virusanfälligkeit

Speisekartoffel mit Einlagerungseignung

Dies ist die Gruppe mit der größten Anbaubedeutung. Bei keiner anderen Gruppe ist eine derartig große Zahl an Merkmalen zu berücksichtigen. Reifezeit, Koch- und Speiseeigenschaften, Krankheits- und Schädlingsresistenz, Konsumentenpräferenzen hinsichtlich Farbe von Schale und Fleisch sowie Lagerfähigkeit (geringe Neigung zu Knollenfäulen, Keimfreudigkeit) sind neben dem Ertragspotential am bedeutendsten. Da der Großteil der Ware gewaschen und in Kleinpackungen angeboten wird, haben zusätzlich optische Eigenschaften (Formschönheit, Glattheit der Schale, Freiheit von diversen Knollenmängeln etc.) stark an Bedeutung gewonnen.

Erika: 2007, früh, festkochende, langovale und glattschalige Sorte mit Salateignung und guten Speiseeigenschaften, Fleischfarbe hellgelb, Y-Virus-resistent, Übergangssorte

Linzer Delikatess: 1974, früh, festkochende Salat- und Speisesorte, guter Geschmack, hohe Krautfäuleanfälligkeit, ertragsschwach, fehlende Nematodenresistenz; „Liebhäbersorte“

Evita: 1994, früh bis mittelfrüh, festkochend, gute Vermarktungseigenschaften (glatte Schale, formstabil), mittlere bis hohe Anfälligkeit für Krautfäule, gute Lagerfähigkeit

Ditta: 1988, mittelfrüh, festkochend, auf Grund günstiger Merkmalskombinationen (Krankheits-resistenzen, Ertrag, Kocheigenschaften, äußere Knollenmerkmale und Lagerfähigkeit) bestimmende Sorte in Österreich (auch im Bio-Anbau), mittlere Anfälligkeit für Blattroll- und Y-Virus sowie für Ringnekrosen, gute Lagerfähigkeit

Nicola: 1976, mittelfrüh, festkochend, gute Sortierung, stabile Form, für Kraut- und Knollenfäule mittlere bis geringe Anfälligkeit, anfällig für Eisenfleckigkeit und Ringnekrosen, Keimfreudigkeit eher hoch

Valdivia: 2013, früh bis mittelfrüh, festkochende, langovale und glattschalige Sorte mit Salateignung und guten Speiseeigenschaften, geringe bis sehr geringe Virus-Anfälligkeit

Martina: 2009, früh bis mittelfrüh, vorwiegend festkochend, Fleischfarbe hellgelb, gutes Ertragspotential, gute Virusresistenz

Alonso: 2011, mittelfrüh, vorwiegend festkochend, gute

¹ Österreichische Agentur für Ernährungssicherheit (AGES), A-4020 Linz

* Ansprechpartner: DI Josef Söllinger, josef.soellinger@ages.at



Ertragseigenschaften, geringe bis mittlere Krautfäuleanfälligkeit, geringe Virusanfälligkeit, Nematodenresistenz gegenüber Ro1 und Ro4, überdurchschnittliche Keimfreudigkeit am Lager

Tosca: 2001, mittelfrüh, vorwiegend festkochend, gute Resistenz gegen Blattrollvirus, für Y-Virus und Schorf mittlere Anfälligkeit, gleichmäßige Sortierung, geringe Beschädigungsempfindlichkeit, ruhig am Lager

Husar: 2003, mittelfrüh, vorwiegend festkochend, optisch ansprechend, guter Geschmack, günstige Sortierung, geringe Y-Virus-Anfälligkeit

Bojana: 2012, mittelspät, vorwiegend festkochend, gute Blattgesundheit und virusresistent, Nematodenresistenz gegenüber Ro1 und Ro4, Sortierung eher großfallend

Bionta: 1992, sehr spät, vorwiegend festkochend, durchschnittlicher Speisewert, ertragsstark, widerstandsfähig gegen Y-Virus, Kraut- und Knollenfäule, gute Lagereigenschaften

Bosco: 2012, mittelfrüh, mehlig kochend, Krautfäuleanfälligkeit gering bis mittel, Y-Virus-resistent, gleichmäßige Sortierung und gute Optik

Marizza: 2012, früh bis mittelfrüh, intensiv rote Schalenfarbe, Fleisch gelb, vorwiegend festkochend, Y-Virus-resistent, hohe Anfälligkeit für das Blattrollvirus, gutes Ertragsniveau, gleichmäßige Sortierung

Roko: 1997, mittelfrüh, rotschalig, vorwiegend festkochend, Y-Virus-resistent, gute Sortierung, sehr ruhig am Lager, sehr hellfleischig

Fabiola: 2005, mittelspät, rotschalig, vorwiegend festkochend, hohes Ertragspotential, sehr widerstandsfähig gegen Y-Virus, hohe Anfälligkeit für das Blattrollvirus

Speisekartoffel mit zusätzlicher Verarbeitungseignung:

Die Eignung zur Verarbeitung zu Chips bzw. Pommes frites wird in eigenen Untersuchungen erhoben. Neben Mindestanforderungen an Größe und Form der Knollen ist die „innere Qualität“ ausschlaggebend dafür, ob Merkmale wie Stärkegehalt, Farbe, Gleichmäßigkeit, Knusprigkeit oder Fettigkeit eine entsprechende Verwendung ermöglichen. Bei der Sortenwahl hat der Landwirt nur eingeschränkten Spielraum, weil im Rahmen des Kontraktanbaus die Sorte in der Regel von der abnehmenden Seite vorgegeben wird.

Romina: 1988, früh, vorwiegend festkochend, für Chips und Pommes frites geeignet, Knollenertrag unterdurchschnittlich, geringe Virusanfälligkeit, hohe bis sehr hohe Kraut- und Knollenfäuleanfälligkeit

Hermes: 1972, früh bis mittelfrüh, Schale etwas rau, vor allem für Chips und Püree geeignet, wird auch zur Stärkeproduktion im Rahmen der Frührodung herangezogen, keine Nematodenresistenz, sehr ruhig am Lager

Agria: 1988, mittelspäte Speise- und Verarbeitungssorte (Pommes frites), mehlig (mit Tendenz zu vorwiegend fest-

kochend), äußerst ertragsstark, sehr schorfanfällig, teilweise tritt Eisenfleckigkeit auf

Diego: 2011, spät, mehlig-kochende Speise- und Verarbeitungssorte (Pommes frites), gute Virusresistenz, gute Lagereigenschaften

Stärkesorten:

Die österreichische Stärkekartoffelproduktion beträgt rund 4700 ha. Die Sortenwahl erfolgt im Rahmen der Kontrahierung in Abstimmung mit der abnehmenden Industrie. Da die Kampagne zeitgerecht startet, wird ein entsprechender Mix verschiedener Reifestufen angestrebt.

Bei Ware für späte Ernte und Verarbeitung muss auf entsprechende Lagereigenschaften, insbesondere auf geringe Knollenfäule-Anfälligkeit geachtet werden. Neuere Züchtungen gehen in Richtung höherer Stärkegehalte, wodurch sich der Transport- und Manipulationsaufwand bei gleichem Stärkeertrag reduziert. Die hier angeführten Sorten werden (fast) ausnahmslos für die Zwecke der Stärkeerzeugung angebaut.

Tomensa: 1994, mittelfrüh, Stärkekartoffel mit zusätzlicher Verarbeitungseignung für Chips, rascher Aufgang, unterdurchschnittliches Ertragsniveau bei hohem Stärkegehalt, geringe Virusanfälligkeit, beschädigungsempfindlich, keimruhig

Pluto: 1991, spät, ertraglich durchschnittlich bei hohem Stärkegehalt, großfallend, gute Trockenheitsresistenz, keimruhig

Logo: 2006, spät bis sehr spät, mittleres Ertragspotential kombiniert mit sehr hohem Stärkegehalt ergibt hohe bis sehr hohe Stärkeerträge, Y-Virus-Resistenz, gute Blattgesundheit, keine heimische Pflanzguterzeugung

Trabant: 2013, spät, hoher Knollen- und Stärkeertrag, breite Nematodenresistenz, sehr geringe Y-Virus-Anfälligkeit, gute Blattgesundheit

Xerxes: 2014, spät, bringt hohe Knollen- und Stärkeerträge, sehr geringe Y-Virus-Anfälligkeit, geringe Anfälligkeit für Dürffleckenkrankheit

Skonto: 2007, spät bis sehr spät, durchschnittlicher Knollenertrag bei sehr hohem Stärkegehalt und hohem bis sehr hohem Stärkeertrag, Resistenz gegen Y-Virus, ertragsstabil, keine heimische Pflanzguterzeugung

Merkur: 1993, spät bis sehr spät, rasche Jugendentwicklung, hoher Stärkeertrag, robuste Sorte, keine Krebsresistenz

Kuras: 1995, sehr spät, bringt sehr hohe Knollen- und Stärkeerträge, geringe Anfälligkeit für Y-Virus sowie Kraut- und Knollenfäule, löst sich bei zeitiger Ernte nur schwer von der Staude

Ausführlichere Sorteninformationen finden Sie in der Österreichischen Beschreibenden Sortenliste 2015 oder im Internet unter www.ages.at (<http://www.baes.gv.at/pflanzensorten/oesterreichische-beschreibende-sortenliste/>).