

## **Kartoffeltestessen: Ergebnisse des Öko-Landessortenversuchs frühes und mittelfrühes Sortiment 2023**

Neue Kartoffelsorten werden für den Ökolandbau in RLP in zwei Landessortenversuchen auf Flächen des Bioland-Hofs Morgentau in Kleinniedesheim bei Worms geprüft. Das Pflanzenbauteam Neustadt vom DLR R-N-H, Herr Mohr, Herr Hofsäß und Herr Ost setzen den Versuch in Zusammenarbeit mit Frau Zillger vom KÖL um.

Die 16 frühen und mittelfrühen Kartoffelsorten wurden Anfang November einem Speisetest unterzogen. Zehn ausgesuchte Prüferinnen und Prüfer probierten und bewerteten die als Pellkartoffeln gegarten Knollen. Das Verfahren sieht keine weiteren Beigaben auf dem Teller vor, weder Salz oder Butter. Die Kartoffeln werden dann sorgfältig auf Eigenschaften wie Pellfähigkeit, Fleischfarbe, Mehligkeit, Konsistenz und Struktur überprüft. Am Ende dann die spannende Vergabe von Noten zwischen 1 („Würde ich bevorzugt essen.“) und 9 („Würde ich keinesfalls essen.“) Einige Sorten werden als sogenannte Verrechnungssorten über viele Jahre beibehalten, um mit neuen Sorten, die jeweils maximal drei Jahre dabeibleiben, konstant verglichen zu werden. Dies waren die Sorten Almonda (seit 2014), Simonetta, Lea und Emanuelle. Die langjährigen Sorten Goldmarie, Wega und Otolia waren aus dem Versuch ausgeschieden. Neue Sorten gab es im frühen Sortiment zwei, im mittelfrühen drei.

### **Anbaubedingungen 2023 in Kürze**

Die beiden Sortimente waren zusammen am 6. April 2023 gepflanzt worden. Die Ernte erfolgte getrennt nach Sortimenten, am 16. August und 31. August. Alle Sorten waren sorgfältig vorgekeimt. Der Winter war wieder mild, es gab im Januar 8 und im Februar 15 Frost- aber keine Eistage mit Temperaturen von maximal 0°C. Auch war der Februar sehr trocken, ergiebige Niederschläge brachte dann der März, und daher konnte trotz geeigneter Bodentemperaturen erst Ende der ersten Aprilwoche ausgepflanzt werden. Der April blieb kalt und feucht. Das Prognosemodell Öko-Simphyt auf der ISIP-Plattform rief bereits am 8. Mai zur ersten Prophylaxe-Behandlung gegen die Krautfäule für anfällige Sorten auf. Es schloss sich dann ein immer wieder von Regenfällen gesegneter Früh- und Hochsommer an, für die Landwirtschaft wegen der ausbleibenden Trockenheit ab Mitte Juli höchst problematisch. Dennoch konnten die Versuchsernten unter guten Bedingungen eingebracht werden.

### **Das Testergebnis**

In der Historie der Testessen seit 2014 als die Sorten Goldmarie, Wega und Almonda das erste Mal vertreten waren, liegen die Gesamtdurchschnittsnoten zwischen 3,3 und 4,1. Die schlechteste Note 4,1, wurde 2021 und in diesem Jahr vergeben. Wie 2021 hatten die Kartoffeln dieses Jahr mit ständig wechselnden Witterungsbedingungen und Krankheitsdruck zu kämpfen, möglicherweise wirkte sich das negativ auf den Geschmack aus. Einige Sorten zeigten schon auf der Schale Unregelmäßigkeiten und Beeinträchtigungen. Nach dem Kochen gab es kaum aufgesprungene Knollen, auch die Pellfähigkeit war durchgängig gut. An den geschälten Knollen zeigten sich häufig Verfärbungen, die sich nach dem Abkühlen noch verstärkten. Der Stärkegehalt bei den frühen Sorten lag im Schnitt bei 12,7% (zwischen 10,3% und 14,3%), bei den mittelfrühen bei 13% (zwischen 12,5% und 14,4%), also deutlich geringer als letztes Jahr. Da in der Stärke Aromen gespeichert werden, ist sie mit ausschlaggebend für den Geschmack. Die Spannbreite der diesjährigen Bewertungen zog sich von Note 2,2 bis zur Note 5,1. Das Ergebnis lässt lässt sich grob in eine Spitze mit den Noten 2,2 bis 3,2 (Jule, Simonetta und Nixe), Mittelfeld bis Note 4,36 (weitere 7 Sorten) und die vier Schlusslichter mit Noten zwischen 4,9 und 5,1.

Testsiegerin in dreimaliger Folge ist die mittelfrühe und festkochende Sorte Jule aus dem Hause Solana mit der Note 2,2. Bei ihr waren sich alle Tester einig, dass sie cremig wohlschmeckend ist. Schale und Fleischfarbe sind gelb. Auch ihr Ertrag lag nur bei 93%, dreijährig aber bei 107%. Sie hatte 2021 erst spät Befall mit Krautfäule. Diese Sorte bringt ein gutes Potential für den Ökoanbau mit, vorausgesetzt, die Bewässerung stimmt.

Rang 2 belegt die langovale Sorte Simonetta, mittelfrüh und festkochend, von Europlant mit der Note 2,9 und erzielt im vierjährigen Schnitt die Note 3,2. Sie hat eine gelbe Fleischfarbe, die Konsistenz war mittel und die Struktur fein bei einem Stärkegehalt von 12,8%. Die Verrechnungssorte liegt 2023 an der Spitze des Ertrags der mittelfrühen Sorten. Die Mehligkeit war nur schwach ausgeprägt, bei einem Stärkegehalt von 12,6%.

Es folgt auf Rang 3 die mehligkochende, frühe Sorte Nixe von Norika, mit der Note 3,2, die nun wiederholt beim Geschmack weit vorne liegt, desgleichen beim Ertrag! Sie war gut zu pellen, die Knollen nicht aufgesprungen, die Fleischfarbe gelb und die Konsistenz mittel. Sie tritt also in 2023 nicht typisch mehlig auf, eher vorwiegend festkochend. 2022 lag der Stärkegehalt bei 15,5%. Diese Sorte lässt sich nach dreijähriger Prüfung durchaus zum Anbau empfehlen.

Den vierten Rang teilen sich zwei frühe Sorten mit der Note 3,6. Die sehr frühe, festkochende Sorte Lea von Solana, zugelassen in 2019 und die im Sortiment neue, festkochende Sorte Marion von Europlant aus dem Jahr 2019. Diese brachte auch einen guten Ertrag, muss sich aber in den kommenden Jahren erst noch bewähren.

Lea zeigte in 2022, was sie an Potential im Ertrag hat, sofern sie nicht durch Krautfäule beeinträchtigt wird. 2023 avancierte sie zur Verrechnungssorte und liegt im Mittelfeld. Die schlechten Witterungsverhältnisse beeinträchtigen ihren Geschmack nicht negativ. Sie hatte einen sortentypischen Stärkegehalt von 12,3%, war gleichmäßig in der Konsistenz nach dem Kochen, ließ sich gut pellen, die Fleischfarbe ist gelb. Die Knollenform geht eher in rundliche, sie wird aber als oval eingestuft. Die dreijährigen Bewertungen liegen eindeutig um die Note 3.

Auf Rang fünf mit der Note 3,8 folgt die mittelfrühe Verrechnungssorte Almonda (Solana 2013). Mit einem Stärkegehalt von 13,7% zeigte sie sich sortenuntypisch vorwiegend festkochend, wie gewohnt in unserem Versuch. Die ovalen Knollen blieben ganz beim Kochen, ließen sich gut pellen und zeigten eine gelbe Fleischfarbe. Ihr Ertrag liegt in zehn Versuchsjahren bei 94%, in diesem Jahr bei 96%

Rang 6 teilen sich gleich drei Sorten: Nemo (Niederlande 2019), Emanuelle und Herbstgold mit der Note 4,1.

Nemo fiel erwartungsgemäß aus dem Rahmen, mit einer breiten Streuung der Noten von 2 (würde ich bevorzugt essen) bis 6 (würde ich nicht gerne essen). Zugelassen in Holland, vertrieben über Karsten Ellenberg, ist ihr Name Programm. Ihre Schale ist rot-gelb gescheckt, sie hat einen sehr hohen Stärkegehalt (14,3%, 2022 16%) und einen hohen Ertrag, wiederum 143%. Möglicherweise sehr gut geeignet für das Sortiment von Direktvermarktern, mit einem hohen Wiedererkennungswert.

Die mittelfrühe und festkochende Emanuelle, eine Kreuzung aus Allians x Cezanne, die 2020 von HZPC in den Niederlanden zugelassen wurde, erzielte dieselbe Note wie letztes Jahr, rückte aber im Rang hoch ins Mittelfeld. Auch der Stärkegehalt lag wiederum bei 12,7 % und ihr Ertrag bei 100%. Sie ist inzwischen ebenfalls bundesweite Verrechnungssorte, daher wird man noch öfter von ihr hören. In RLP ist sie erst im zweiten Jahr in der Prüfung.

Die neue Sorte Herbstgold aus Österreich, vorwiegend festkochend und mittelfrüh, wird seit 2023 über Europlant vertrieben. Sie soll eine Hitze- und Trockentoleranz mitbringen. Ähnlich wie bei der

Sorte Nemo waren sich die Prüfer nicht einig in der Bewertung. Ihr Stärkegehalt lag bei sortentypischen 13,1%. Einige Knollen waren leicht aufgesprungen, die Fleischfarbe liegt zwischen gelb und hellgelb. Sie hat eine genetzte, teilweise raue Schale.

Mit der Note 4,3 (Rang 7) folgt die Polly (Norika 2021), mehlig kochend und mittelfrüh. Sie zeigte den sortentypischen Stärkegehalt von 14,4%. Der Züchter beschreibt sie auch als trockenresistent. Die Knollen sind eher rundlich. Ertraglich haben sie neue Sorten überholt, aber als mehlig Sorten verdient sie mit respektablem 355 dt/ha Aufmerksamkeit. Ihre Fleischfarbe wird eindeutig als hellgelb eingestuft, die Konsistenz eher mittel.

Auf Rang 8 wurde zweimal die Note 4,6 vergeben. Die neue Sorte Sunny, eine Anuschkatochter aus den Niederlanden (HZPK), früh und festkochend, hat gedrungene, ovale Knollen und eine gelbe Fleischfarbe. Der Stärkegehalt beträgt 12,9% und der Ertrag liegt im Mittelfeld (98%).

Die neue Sorte Olivia wurde ebenfalls mit der Note 4,6 bewertet. Sie wurde 2019 von Europlant zugelassen als vorwiegend festkochend und mittelfrüh. Sie hatte einen beachtlichen Stärkegehalt von 13,4 und eine gelbe-dunkelgelbe Fleischfarbe. Sie brachte nur 90% des durchschnittlichen Ertrags.

Auf Rang 9 folgt die sehr frühe Premiumspeisekartoffel Adorata von Norika, mit der Note 4,9. Die festkochende Sorte hatte einen Stärkegehalt von 12,8%. Sie ist auch beim Ertrag eines der Schlusslichter ihres Sortiments mit 84%.

Die nun folgenden Sorten bilden mit den Noten 5-5,5 das untere Ende der Skala.

Die sehr frühe und festkochende Sorte Mikado der Firma Norddeutsche Saaten Partner /Danicopa aus Dänemark hat wiederum einen beachtlichen Stärkegehalt von 12,8% für ihren Kochtyp, was die Prüfer aber nicht positiv beeindruckte. Leider liegt ihr Ertrag zum dritten Mal weit unter dem Durchschnitt bei 92%, sie kann daher nicht empfohlen werden.

Die sehr früh und vorwiegend festkochende Corinna hatte wiederum niedrigsten Stärkegehalt des Sortiments mit 10,3%, wie im letzten Jahr. Sie kassierte sogar einmal die Note 8. Sie erbrachte dieses Jahr 93% des Durchschnittsertrags, im dreijährigen Schnitt 99%.

Die neue Sorte Taormina von Europlantaus 2022, vorwiegend festkochend und mittelfrüh, bildet den Abschluss mit der Note 5,5. Erfreulich war ihr Ertrag von 109%. Der Stärkegehalt liegt für vorwiegend festkochen nur bei niedrigen 11,3%. Sie hat eher rundliche Knollen mit genetzter Schale, die Fleischfarbe ist hellgelb.

#### **Fazit:**

Das Jahr 2023 brachte, mit dem nassen und kalten Start von Anfang an viel Aufregung mit sich. Erfreulicherweise konnten doch noch befriedigende Ernten eingebracht werden. Die abwechslungsreiche Witterung schlug sich aber in schlechteren äußeren Qualitäten und im Geschmack nieder. Die neuen mehlig Sorten Nixe und Polly haben sich geschmacklich und ertraglich bewährt, ebenso die mittelfröhe, festkochende Jule, die im dritten Jahr als Siegerin im Testessen hervorging. Die ganz neuen Sorten enttäuschen zunächst.

Tabelle 1: Rangliste Testessen 2023 und Durchschnittswerte der Sortimente ab 2014\*Damalige Sortimente; f = festkochend, vf = vorwiegend festkochend, m = mehlig kochend

Sorte	Koch- Typ	Rang/ Note									
Jahr		2014	2015	2016	2017	2018	2019	2021	2022	2023	MW
Jule	f							1	1	1	1,00
								2,75	2,33	2,2	2,43
Simonetta	f					2	4	3	13	2	4,80
						2,5	3,4	3,4	3,8	2,9	3,20
Nixe	m							7	2	3	4,00
								4,3	2,7	3,2	3,40
Marion	f									4	4,00
										3,6	3,60
Lea	f							2	3	4	3,00
								3,3	2,7	3,6	3,20
Almonda	vf	5	7	4	4	6	8	11	7	5	6,33
		3,5	3,5	3,5	3	3,4	4,2	5	3,2	3,8	3,68
Nemo	m									9	7,50
										3,5	3,80
Emanuelle	f									15	10,50
										4	4,05
Herbstgold	vf									6	6,00
										4,1	4,10
Polly	m									11	9,00
										3,5	3,90
Sunny	f									8	8,00
										4,6	4,60
Olivia	vf									8	8,00
										4,6	4,60
Adorata	f									12	10,50
										3,7	4,30
Mikado	f							9	16	10	11,67
								4,8	4,3	5	4,70
Corinna	vf							5	14	11	10,00
								3,9	4	5,1	4,33
Taormina	vf									12	12,00
										5,5	5,50
Durchschnitt		3,4*	3,4*	3,9*	3,8*	3,5*	3,6*	4,1	3,3	4,1	

1 ist die beste Note und 9 ist die schlechteste Note.

**Diese Probe würde ich...**

**bevorzugt essen  
gern essen  
nicht gern essen  
keinesfalls essen**

**Noten 1 - 2**

**Noten 3 - 5**

**Noten 6 - 7**

**Noten 8 - 9**