**Kartoffeltestessen: Ergebnisse des Öko-Landessortenversuchs frühes und mittelfrühes Sortiment 2022**

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 setzt den Versuch in Zusammenarbeit mit Frau Zillger vom KÖL um.

Die 16 frühen und mittelfrühen Kartoffelsorten wurden Anfang November einem Speisetest unterzogen. Sechs ausgesuchte Prüferinnen und Prüfer aus dem Kollegium des DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück probierten und bewerteten die als Pellkartoffeln gegarten Knollen. Das Verfahren sieht keine weiteren Beigaben auf dem Teller vor, weder Salz oder Butter. Sie 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 dabei bleiben, konstant verglichen zu werden. Dies waren die Sorten Wega, Goldmarie, Almonda und Simonetta. In den beiden Sortimenten früh und mittelfrüh waren jeweils zwei neue Sorten dabei.

**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 letztes Jahr, vermutlich bedingt durch den starken Krautfäulebefall, der auch den Geschmack der gesunden Knollen beeinträchtigte, erzielt. Und unmittelbar darauf folgte nun in diesem Jahr die bisherige Bestnote, 3,3. Die einzelnen Prüfer vergaben Noten zwischen 2 und 7. Es war zu bemerken, dass trotz hoher Stärkegehalte, (im Durchschnitt 13,9% im frühen, 14,5 im mittelfrühen Sortiment) die Knollen beim Kochen nicht aufsprangen, sondern sich unabhängig vom Kochtyp deutlich fest im Erscheinungsbild zeigten.

Testsiegerin in diesem wie auch im letzten Jahr ist die neue mittelfrühe und festkochende Sorte **Jule** aus dem Hause Solana mit der Note 2,3. Bei ihr waren sich die Tester einig, dass sie cremig wohlschmeckend ist. Schale und Fleischfarbe sind gelb. Auch ihr Ertrag war erneut gut (Spitzensorte der mittelfrühen) und sie hatte letztes Jahr erst spät Krautfäulebefall. Diese Sorte scheint ein gutes Potential für den Ökoanbau zu haben, vorausgesetzt, die Bewässerung stimmt. Aus Bundesländern, wo die Versuche ohne Bewässerung standen, konnten die hohen Erträge nicht bestätigt werden.

Den zweiten Rang teilen sich zwei frühe Sorten mit der Note 2,7. Beide Sorten brachten auch einen überdurchschnittlichen Ertrag. Die sehr frühe, festkochende Sorte **Lea** von Solana, zugelassen in 2019 und die mehlig kochende Sorte **Nixe** aus dem Hause Norika.

**Lea** zeigte in 2022, was sie an Potential im Ertrag hat, sofern sie nicht durch Krautfäule beeinträchtigt wird. Sie hatte einen sortentypischen Stärkegehalt von 12,9%, 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 Bewertungen liegen eindeutig um die Note 3.

Die gute Geschmacksbewertung der mehligkochenden Sorte **Nixe**, mit einem Stärkegehalt von 15,7% ist eine kleine Sensation, weil es ist häufig so ist, dass mehlig kochende Sorten nicht besonders gut ankommen. Die Bewertung war eindeutig, sie blieb beim Kochen ganz, war gut zu pellen und zeigte eine gelbe Fleischfarbe. Wiederum war sie mit an der Spitze beim Ertrag, letztes Jahr zeigte sie, dass sie auch einige Zeit trotz Krautfäule klarkommt. Eine sehr spannende Sorte für den Ökolandbau!

Auch den Rang 3 teilen sich zwei Sorten mit der nur unwesentlich schlechteren Note 2,8: die dreijährig geprüfte Sorte **Antonia** aus dem Hause Europlant (2008 zugelassen) und die langjährige Verrechnungssorte **Goldmarie** aus dem Hause Norika (2013).

**Goldmarie** (festkochend, früh) beschließt ihre Karriere im Sortenversuch mit ihrer besten Geschmacksnote. Ihre zweitbeste Note erhielt sie im Jahr 2019, eine 2,9. Im Schnitt von acht Testessen liegt sie allerdings bei der Note 3,8, d.h., sie war sehr häufig in den niedrigeren Rängen zu finden, insbesondere in Jahren mit Krautfäule, der sie ja ertraglich trotzt. Ihre Knollen sind sehr schön, langoval mit glatter Schale und gelber Fleischfarbe. Sie hatte in diesem Jahr einen Stärkegehalt von 14,9% und eine eher lockere Konsistenz.

Die festkochende, mittelfrühe Sorte **Antonia**, hatte dieses Jahr eine deutlich bessere Bewertung des Geschmacks. Es gab kaum Abweichungen, alle waren sich einig, gerne essen würden. Ihr Stärkegehalt lag mit 15,5% für eine festkochende Sorte recht hoch. Sie war lange Zeit eine Exklusivsorte und daher nicht in den Versuchen. Da sie in drei Jahren trotz kräftiger Laubentwicklung und nur einer mittleren Anfälligkeit gegen Krautfäule nur auf einen Ertrag von 86% kommt, ist ihre Zukunft fraglich.

Auf Rang 4 folgt nun die langjährige Verrechnungssorte **Wega** (Norika 2010), früh und vorwiegend festkochend im achten Jahr im Versuch. Sie durfte nun nochmal das von ihr gewohnte gute Abschneiden beim Geschmack zeigen, mit der Note 3,0. Sie hat in acht Jahren einen Schnitt von 3,13, der nur durch das einmalige schlechte Abschneiden in 2021 unter 3 liegt. Ihr Stärkegehalt liegt bei 12,3, das ist der zweitniedrigste der Testreihe. Die Fleischfarbe ist gelb und Konsistenz war fest. In neun Versuchsjahren liegt ihr Ertrag bei 102%.

Auf Rang fünf mit der Note 3,2 folgen wiederum zwei mittelfrühe Sorten: die ebenfalls bekannte vorwiegend festkochende Sorte **Otolia** (Europlant 2016) und die Verrechnungssorte **Almonda** (Solana 2013).

Mit einem Stärkegehalt von 15,7% zeigte sich **Almonda** 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 neun Versuchsjahren bei 94%, in diesem Jahr bei 104%.

**Otolia**  hat rundliche Knollen, neigt zu Übergrößen (fast 30%) und hat einen siebenjährigen Durchschnittsertrag von 120%. Dieses Jahr erreichte sie aber nur 99%. Die Noten beim Geschmack reichen von Noten 2 bis 5, auch über die Jahre gesehen. Dabei wird ihr Aroma als kräftig bewertet. Die Fleischfarbe geht eher ins hellgelbe, ihre Schale ist oft rauh. Der Stärkegehalt liegt 2022 in der Mitte bei 13,3%.

Rang 6 teilen sich gleich drei Sorten: **Nemo** (Niederlande 2019), Heidemarie (Ellenberg) und **Polly** (Norika 2021) und **Heidemarie** (Ellenberg 2020).

**Heidemarie** (mf, festkochend) zeigte dasselbe Ergebnis wie im letzten Jahr: Höchster Stärkegehalt mit 16,2% bei fester Konsistenz, niedrigster Ertrag des Gesamtversuches mit 43%. Sie hat eine ovale Form, zerfällt nicht beim Kochen, läßt sich gut pellen und ist eher hellgelb. Sie wächst leider nur sehr langsam und schließt kaum die Reihen. Allerdings hat sie eine hohe Resistenz gegenüber Krautfäule.

**Polly**, mehlig kochend und mittelfrüh ist neu im Versuch. Sie setzte sich ertraglich ins Spitzensegment der mittelfrühen. Sie hat große ovale Knollen mit gelber Fleischfarbe. Die Konsistenz war fest mit deutlich zu schmeckender Mehligkeit. Diese Sorte wird man im Auge behalten müssen. Der Züchter beschreibt sie auch als trockenresistent.

Ganz aus dem Rahmen fiel die Sorte **Nemo**, die in den Versuch aufgenommen wurde, weil eine andere Sorte nicht rechtzeitig geliefert wurde und unser Landwirt von ihr schwärmte. Zugelassen in Holland, vertrieben über Karsten Ellenberg, ist ihr Name Programm. Ihre Schale ist rot-gelb gescheckt, sie hat einen sehr hohen Stärkegehalt (16%) und sie setzte sich mal eben so ertraglich weit vor die andern Sorten, mit 146%. Den hohen Stärkegehalt konnte man auch deutlich bei der gekochten Knolle mit vielen hellen Stärkekörnern sehen und schmecken. Möglicherweise sehr gut geeignet für das Sortiment von Direktvermarktern, mit einem hohen Wiedererkennungswert.

Auf Rang 7 folgt die neue, sehr frühe Premiumspeisekartoffel **Adorata** von Norika, mit der Note 3,7. Die festkochende Sorte hatte einen Stärkegehalt von 13,9% und einen Ertrag von 102%. Die Geschmacksbewertung fiel sehr unterschiedlich aus, von Note 2 bis 6. Die Fleischfarbe ist eher hellgelb und die Konsistenz fest. Sie zeigte einen schwach mehligen Geschmack.

Rang 8 belegt die langovale Sorte **Simonetta**, mittelfrüh und festkochend, von Europlant mit der Note 3,8. Die Verrechnungssorte hat einen fünfjährigen Ertragsdurchschnitt von 103, allerdings war sie in den Jahren 2020 und 2022 unterdurchschnittlich. Normalerweise schneidet sie beim Geschmack wesentlich besser ab. Sie zeigte eine hellgelbe Fleischfarbe, die Konsistenz war fest und die Mehligkeit nur schwach zu schmecken, bei einem Stärkegehalt von 13%.

Rang 9 mit der Note 4,0 teilen sich die Sorten **Corinna** von der Firma Europlant und die neuemittelfrühe und festkochende **Emanuelle**, eine Kreuzung aus Allians x Cezanne, die 2020 von HZPC in den Niederlanden zugelassen wurde. Ihre Knollen neigten eher zu Rundlichkeit und waren nicht so langoval, wie vom Züchter beschrieben. Sie erbrachte einen mittleren Ertrag bei einem Stärkegehalt von 12,7%. Die Fleischfarbe nach dem Kochen war eher dunkelgelb. Sie hat eine gute Schorfresistenz und ist resistent gegen Eisenfleckigkeit.,

Die sehr früh und vorwiegend festkochende **Corinna** hatte den niedrigsten Stärkegehalt des Sortiments mit 12,1%, wie im letzten Jahr. Sie zeigte nach einem Jahr mit einem überdurchschnittlichen Ertrag nun nur unterdurchschnittlichene 88%. Es bleibt ein weiteres Versuchsjahr abzuwarten.

Den letzten Rang belegte die sehr frühe und festkochende Sorte **Mikado** der Firma Norddeutsche Saaten Partner /Danicopa aus Dänemark. Sie hat einen beachtlichen Stärkegehalt von 13,5% für ihren Kochtyp; leider liegt ihr Ertrag zum zweiten Mal weit unter dem Durchschnitt.

**Fazit:**

Im Trockenjahr 2022 blieben die Erträge beim mittelfrühen Sortiment trotz Beregnung unter denen des nassen Jahres 2021, nicht aber die frühen Sorten, die etwas besser abschnitten als im Vorjahr. Eindeutig besser war in 2022 die Bewertung des Geschmacks des Gesamtsortiments. Sorten die hier gut abschneiden und auch einen guten Ertrag bringen, sind unbedingt empfehlenswert. Direktvermarkter, die auf der Suche nach neuen mehlig kochenden Sorten sind, werden diesmal auch fündig.

Tabelle 1: Rangliste Testessen 2022 und Durchschnittswerte der Sortimente ab 2014\*Damalige Sortimente; f = festkochend, vf = vorwiegend festkochend, m = mehlig kochend



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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Diese Probe würde ich…** | | | **bevorzugt essen** | | **Noten 1 - 2** |
|  |  |  | **gern essen** |  | **Noten 3 - 5** |
|  |  |  | **nicht gern essen** | | **Noten 6 - 7** |
|  |  |  | **keinesfalls essen** | | **Noten 8 - 9** |