

Deutlicher Minderertrag

LSV frühe Speisekartoffeln und Empfehlungen für den Anbau 2016

Die Ergebnisse der Landessortenversuche Speisekartoffeln 2015, frühe Reifegruppe, stellt im Folgenden Manfred Mohr vom DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Neustadt/Weinstraße, vor.



2015 stellte auch den Kartoffelanbau vor Probleme.

Fotos: agrarfoto

Im frühen Segment wurden insgesamt 13 Sorten auf 2 Standorten, mit und ohne Beregnung, geprüft. Alle Sorten wurden im Frühjahr geliefert und in weißen Kunststoffkisten vorgekeimt. Ausschließlich aus dem festkochenden Segment stammend, wurden die drei neuen Sorten Goldmarie, Isabelia und Monique erstmals geprüft.

Neuer Standort Böhl-Iggelheim mit Beregnung

Seit 2015 kooperieren das DLR R-N-H und das Bundessortenamt in Haßloch im Bereich der Sortenprüfung miteinander. Am Standort in Niederhilbersheim, Rheinhessen, konnten ab 2015 keine unabhängigen Sortenversuche mehr durchgeführt werden. Der Standort Böhl-Iggelheim, Rhein-Pfalz Kreis, verfügt über eine Rohr-Beregnung,

Der durchschnittliche Rohertrag lag mit 304 dt/ha deutlich unter dem dreijährigen Mittel. Die Hauptursache für diesen sehr geringen Ertrag war der sehr geringe Knollenansatz von durchschnittlich nur 9,5/Staude. Dies war der extremen Trockenheit und der Herbizidmaßnahme geschuldet. Durch die Trockenheit konnte in der Phase des Knollenansatzes nicht ausreichend Phosphor zur Verfügung gestellt werden. Das Augenmerk sollte aber auf den **Relativertrag** gerichtet werden.

Statistisch abgesicherte Mehrerträge erzielten die zweijähriggeprüften Sorten Queen Anne (relativ 145) und SF Hit (rel. 121), die neue festkochende Sorte Monique (rel. 123) und die Verrechnungssorte Wega (rel. 119). Die zweite neue Sorte Goldmarie liegt mit rel. 101 im Mittelfeld, wie auch zweijährig Marabel (rel. 108), Cosma (rel. 108) und Sanjava (rel. 104)

Die dreijährig geprüfte festkochende Sorte Vitabella überraschte mit rel. 105, nach dem sie in 2014 mit rel. 88 und 2013 mit rel. 89, nur unterdurchschnittliche Roherträge verzeichnen konnte.

Belana (rel. 73), die neue Sorte Isabelia (rel. 76), Allora (rel. 76) und Solo (rel. 39) erreichten nur statistisch abgesicherte Mindererträge.

Queen Anne, Monique und Wega vorne

Auch beim **Speisewareertrag** erzielten Queen Anne (rel. 157), Monique

(129), und Wega (rel. 114) vordere Platzierungen. Queen Anne überzeugte wie schon im vergangenen Jahr mit einer ausgeglichenen Sortierung. Mit nur 3 Prozent Übergrößen konnte Monique im ersten Jahr ebenfalls einen positiven Eindruck hinterlassen. Trotz zweithöchstem Wert an Übergrößen (12 Prozent) konnte Wega den vorderen Platz erreichen.

Sanjava (rel.111), Cosma (110), Marabel (107) und Goldmarie (rel. 106) konnten mittlere Werte erreichen. In den beiden vergangenen Jahren noch mit statistisch abgesicherten Mindererträgen lag der Wert von Vitabella 2015 überraschend bei relativ 108.

Die zweijährig geprüfte Sorte SF Hit erreichte durch den höchsten Übergrößenanteil von 40 Prozent einen statistisch abgesicherten Minderertrag von rel. 79. Auch auf statistisch abgesichert niedrigem Niveau bewegten sich die Sorten Allora (rel. 80), Belana (79), Solo (42) und die erst einjährig geprüfte Sorte Isabelia (rel. 80).

Mit einem **Stärkegehalt** von durchschnittlich 13,3 Prozent kann von einem positiven Ergebnis gesprochen werden. Betrachtet man den Durchschnitt ohne den höchsten Wert der Sorte SF Hit 17,5 Prozent, so fällt der Mittelwert auf 12 Prozent. Damit nähert sich der Stärkegehalt dem Durchschnitt von 11,5 Prozent aus dem Jahr 2014 an. Der geringste Wert von 11,7 Prozent konnte bei der neuen Sorte Isabelia gemessen werden.

Überdurchschnittliche Gehalte zeigten Vitabella (14,9 Prozent), Belana (14,4) und Sanjava (13,9 Prozent). Die restlichen sieben Sorten lagen in dem schmalen Korridor zwischen 12,4 Prozent und 13,2 Prozent.

Anzahl Knollen je Staude (Durchschnitt: 9,5): Angepasst an den sehr niedrigen Ertrag lag der Durchschnitt mit nur 9,5 Knollen pro Staude noch niedriger als 2014 (10,8). Sicherlich spielt auch die sehr trockene Witterung im Frühjahr eine Rolle. Im Versuch wurden bei der Pflanzung keine Pflanzenschutzmittel und Dünger ausgebracht.

Eine sehr niedrige Knollenzahl konnte bei den Sorten SF Hit (6,4), Solo (6,5), Marabel (6,8) und Allora (7,9) bonitiert werden. Über dem sehr

Standort- und Anbaudaten 2015

Speisekartoffeln, Reifegruppe früh						
Ort	Datum Pflanzung	Datum Ernte	Vorfrucht	Beregnung l/m ²	Datum Krautregulierung	Vorkeimung weiße Kunststoffkiste
NW/ Böhl	10.04.2015	19.08.2015	WW	140	21.07.2015 chemisch	ja
BSA/ Haßloch	23.03.2015	20.08.2015	Luzerne	keine	29.07.2015 mechanisch	ja

niedrigen Mittel lagen die Sorten Cosma (14,8), Queen Anne (12,9) Sanjava (10,4) und die beiden neuen Sorten Goldmarie (11,6) und Monique (11,7).

Die **Krautregulierung** wurde nur einmal chemisch am 21. Juli 2015 durchgeführt. In Bezug auf Stärkegehalt und Ertragsmaximierung der Speiseware kam die Krautregulierung für die Sorte SF Hit zu spät. Wie schon im ersten Versuchsjahr enttäuschte sie beim Knollenansatz und erreichte mit dem höchsten durchschnittlichen Knollengewicht von 169g (2014: 154g) den höchsten Übergrößenanteil.

Ergebnisse der Knollenbonituren und zum Speisewert können den Tabellen entnommen werden.

Standort Haßloch, Kreis Bad Dürkheim, ohne Beregnung

Als Besonderheit traten bei den Sorten Belana (5 Prozent), Cosma (7 Prozent) und Solo (5 Prozent) überdurchschnittlich viele gekümmerte Stauden auf. Alle drei Sorten erreichten statistisch abgesicherte Mindererträge. Die Sorte Vitabella zeigte im Bestand an 11 Prozent der Stauden sichtbaren Virusbefall. Auch sie konnte mit relativ 74 nur einen statistisch abgesicherten Minderertrag bei der Speiseware erzielen.

Der durchschnittliche Rohertrag betrug 412 dt/ha, davon waren 75 Prozent Speisewareertrag (309 dt/ha). Identisch mit dem beregnetem Standort zeigte Queen Anne, deutlich von den anderen Sorten abgesetzt, den höchsten Rohertrag (rel. 132). Auch die neue Sorte Monique konnte mit relativ 110 in beiden Versuchen ihr Ertragspotenzial zeigen. Im Gegensatz dazu, konnte die Sorte Allora mit rel. 116 in Haßloch überzeugen und auf dem beregnetem Standort erreichte sie nur rel. 76.

Obwohl die Sorte Queen Anne mit 29 Prozent den höchsten Übergrößenanteil aufwies, konnte mit der Sorte Sanjava zusammen der höchste Speisewareertrag mit rel. 125 gemessen werden. Auch die Sorte Marabel konnte mit rel. 113 und einem hohen Übergrößenanteil von 18 Prozent noch einen statistisch abgesicherten Mehrertrag erzielen. Sanjava hingegen hatte nur 4 Prozent Übergrößen.

Einen Anteil an Übergrößen über 10 Prozent hatten auch die Sorten Wega (29 Prozent), SF Hit (27 Prozent), Allora (26 Prozent), Goldmarie (19 Prozent), Monique (17 Prozent) und Cosma (14 Prozent).

Mit durchschnittlich 13,3 Prozent **Stärkegehalt** kam der identische Wert wie beim beregneten Standort zu Stande. Auch hier erzielte die Sorte SF Hit

Tabelle 1: Reifegruppe früh, Ertrag und Qualität 2015

Standort Haßloch, ohne Beregnung						
Sorte (Kochtyp)	Rohertrag	Speisewareertrag**	Sortierung <35 mm	Sortierung 35-65 mm	Sortierung >65 mm	Stärke
	rel. %		%	%	%	%
Marabel (B)	102	113	1	81	18	13,3
Belana* (A-B)	93	88	3	92	5	13,0
Wega (B)	105	99	2	69	29	10,6
Cosma* (A-B)	91	86	5	81	14	11,7
Vitabella* (A-B)	79	74	2	91	7	15,4
Solo* (A-B)	83	78	3	89	8	14,3
Allora (B)	116	109	4	70	26	13,6
Queen Anne (B)	132	125	1	70	29	12,4
SF Hit (C)	101	95	1	72	27	17,6
Sanjava* (A-B)	107	125	3	93	4	14,2
Goldmarie*(A-B)	90	94	1	81	19	14,1
Isabelia* (A-B)	96	97	5	92	3	12,0
Monique* (A-B)	110	104	0	83	17	12
Versuchsmittel (dt/ha)	412	309	2	82	16	13,4

* Sortierung lange Sorten 30-60 mm;
 **Ertrag 30/35-60/65 mm;
 VRS: Belana, Marabel, Wega

mit 17,6 Prozent den mit Abstand höchsten Gehalt. Der geringste Wert lag mit 10,6 Prozent bei der Sorte Wega noch unter 11 Prozent.

Überdurchschnittliche Gehalte zeigten Vitabella (15,4 Prozent), Solo (14,3 Prozent), Sanjava (14,2 Prozent) und Goldmarie (14,1 Prozent).

Tabelle 2: Reifegruppe früh, Ertrag und Qualität 2015

Standort NW/Böhl mit Beregnung							
Sorte (Kochtyp)	Rohertrag	Speisewareertrag**	Sortierung < 35 mm	Sortierung 35-65 mm	Sortierung > 65 mm	Stärke	Testessen, Note 1 - 9
	rel. %		%	%	%	%	
Marabel (B)	108	107	0	91	8	12,5	4,3
Belana* (A-B)	73	79	0	100	0	14,4	3,3
Wega (B)	119	114	0	88	12	12,4	3,3
Cosma* (A-B)	108	110	4	93	2	12,8	3,9
Vitabella* (A-B)	105	108	1	95	5	14,9	3,6
Solo* (A-B)	39	42	0	100	0	12,5	3,6
Allora (B)	76	80	2	98	0	13,2	5,1
Queen Anne (B)	145	157	0	100	0	12,8	4,2
SF Hit (C)	121	79	0	60	40	17,5	2,3
Sanjava* (A-B)	104	111	2	98	0	13,9	3,2
Goldmarie*(A-B)	101	106	0	97	3	12,7	4,0
Isabelia* (A-B)	76	80	2	98	0	11,7	4,1
Monique* (A-B)	123	129	0	97	3	12,4	2,8
Versuchsmittel (dt/ha)	304	281	1	93	6	13,3	3,7

VRS, *, ** s. Tab. 2,
 Note 1 - 2: würde ich bevorzugt essen; 3 - 5: würde ich gerne essen; 6 - 7: würde ich nicht gern essen; 8 - 9: würde ich keinesfalls essen



Bevor sie in den Praxisanbau gehen, werden Kartoffelsorten auf ihre regionale Eignung überprüft.

Ergebnisse der Knollenbonituren und zum Speisewert können den Tabellen entnommen werden.

Sortenbeschreibung neuerer Sorten

Neben den 13 Versuchssorten werden auch Sorten beschrieben, die schon dreijährig geprüft wurden und im Praxisanbau vereinzelt angebaut werden.

Festkochende Sorten:

Belana (fk), Nematoden Ro 1,4: Wieder im Versuch als Verrechnungs-

sorte, flache Augen, ovale Form, glatte Schale, gelbe Fleischfarbe, mittlere Beschädigungsempfindlichkeit und Anfälligkeit gegenüber Krautfäule, sehr gute Lagereignung, für Direktvermarktung, optimale Vorkeimung oder Keimstimulierung ist Pflicht, Keimabbruch unbedingt vermeiden;

Agila (fk), Nematoden Ro 1,4: Dreijährig geprüft (2006-2008, Öko 2009-2011), flache Augen, langovale Form, glatte Schale, hellgelbe Fleischfarbe, mittlere Beschädigungsempfindlichkeit, Schorfstandorte meiden, mittlerer Knollenansatz, hohe Erträge, Neigung zu Übergrößen, Pflanzabstand 30 cm, Sencor im NA Beratung anfordern, Krautfäulemaßnahmen konsequent durchführen;

Cosma (fk), Nematoden Ro 1,4: Dreijährig im Versuch, rundovale Knollenform, flache Augen, glatte Schale, gelbe Fleischfarbe, überdurchschnittlicher Knollenansatz, spätere Abreife als Mittel, Lagerung möglich;

Goldmarie (fk), Nematoden Ro 1,4: Neu im Versuch, langovale Form, flache Augen, glatte Schale, gelbe Fleischfarbe, Lagereignung, Beregnungsstandort Roh- u. Speisewareertrag durchschnittlich, überdurchschnittliche Anteile an Rhizoctonia Deformationen, unberegneter Standort leicht unterdurchschnittliche Erträge und unterdurchschnittliche Bewertung der Form, 19 Prozent Übergrößen;

Fidelia (fk), Nematoden Ro 1,4: Dreijährig geprüft (2012-2014), langovale Form, flache Augen, genetzte Schale, gelbe Fleischfarbe, 2012: viele geprüfte Parameter lagen im Durchschnitt, BSA-Einstufung: Zwiewuchs

5 u. Anfälligkeit gegenüber Y-Virus 1, bei beiden Testessen unterdurchschnittliche Bewertung;

Isabelia (fk), Nematoden Ro 1,4: Neu im Versuch, ovale Form, flache Augen, glatte Schale, gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe, Lagereignung, hohe Anfälligkeit gegenüber Blattphytophthora, beregneter Standort sehr unterdurchschnittlicher Roh- u. Speisewareertrag, unterdurchschnittlicher Stärkegehalt, unberegneter Standort durchschnittliche Roh- u. Speisewareerträge, unterdurchschnittlicher Stärkegehalt, erster optischer Eindruck war positiv;

Monique (fk), Nematoden Ro 1: Neu im Versuch, langovale Form, flache Augen, glatte Schale, gelbe Fleischfarbe, Lagereignung, hohe Anfälligkeit gegenüber Blattphytophthora, beregneter Standort überdurchschnittlicher Roh- u. Speisewareertrag u. Knollenzahl, unterdurchschnittlicher Stärkegehalt, positiver Geschmack, 2 Prozent Eisenfleckigkeit, unberegneter Standort überdurchschnittlicher Roh- u. mittlerer Speisewareertrag, unterdurchschnittlicher Stärkegehalt, erster optischer Eindruck war sehr positiv;

Sanjava (fk): Nematoden Ro 1,4 : Zweijährig im Versuch, rundovale Form, Augen flach bis mittel, glatte Schale, gelbe Fleischfarbe, spätere Abreife als Durchschnitt, Lagereignung mittel bis hoch;

Sissi (fk): Nematoden Ro 1 bis 5: Dreijährig geprüft (2010-2012), flache Augen, langovale Knollenform, glatte Schale, tiefgelbe Fleischfarbe, Pflanzabstand 30-32 cm, mittlere Lagerfähigkeit, hohe Speisequalität, Direktvermarktung, mittlere Beschädigungsempfindlichkeit (Kaliumdüngung), neigt zu rel. hohem Stärkegehalt, Metribuzin im NA Beratung anfordern; Besonderheit: wiederkehrende Probleme mit Pflanzgutgesundheit;

Solo (fk): Nematoden Ro 1,4: Dreijährig im Versuch, ovale Form, glatte Schale, gelbe Fleischfarbe, Lagereignung;

Venezia (fk), Nematoden Ro 1,4: Dreijährig geprüft (2010-2012), flache Augen, ovale Form, glatte Schale, gelbe Fleischfarbe, Y-Virus Anfälligkeit Note 1, 3-jährig überdurchschnittliche Erträge (Beregnungsstandort), 3-jährig überdurchschnittliche Speisqualität, hoher Knollenansatz, etwas tiefer (2 cm) pflanzen, 2010, 2011+ 2012 keine Nabelendfäule, ohne Bewässerung Zwiewuchsfahr beachten (Itcan), Vorkeimung empfehlenswert, 32-34 cm Pflanzabstand, Besonderheit 2011: 24 Prozent Knollen mit Sklerotien, Empfehlung: Anbau für „Direktvermarktung“, Belana X Allians, hohe

Tabelle 3: Reifegruppe früh, Knollenbonitur 2015

Standort Haßloch, ohne Beregnung

Sorte (Kochtyp)	Oberflächen-schorf	Zwie-wuchs	Wachstums-risse	Rhizoctonia Deformationen
	Index	%	%	%
Marabel (B)	2,6	0	0	8
Belana* (A-B)	2,6	0	0	1
Wega (B)	0	1	0	4
Cosma* (A-B)	0	0	0	2
Vitabella* (A-B)	0,0	1	0	4
Solo* (A-B)	0	0	0	1
Allora (B)	0	0	0	2
Queen Anne (B)	0	0	0	2
SF Hit (C)	0	0	0	1
Sanjava* (A-B)	0	0	0	1
Goldmarie*(A-B)	0,6	0	0	3
Isabelia* (A-B)	0	0	0	1
Monique* (A-B)	0	0	0	1
Versuchsdurchschnitt	0,4	0,2	0,0	2,4

Anfälligkeit gegenüber Blattrollvirus, 2014 erhöhtes Vorkommen von Blattrollvirus;

Vitabella (fk), Nematoden Ro 1: Dreijährig im Versuch, ovale Form, flache Augen, glatte Schale, hellgelbe Fleischfarbe, robust gegen Blattphytophthora, Züchterangaben: empfindlich gegenüber Schwarzfleckigkeit und Silberschorf, mittlere Anfälligkeit gegenüber Y-Virus (Note 5);

Vorwiegend festkochende Sorten (vfk)

Allora (vfk), Nematoden Ro 1,4: Dreijährig im Versuch, flache Augen, rundovale Knollenform, glatte Schale, hellgelbe Fleischfarbe; Besonderheit: 37 Prozent Sklerotien in NW, beide Standorte nur 10,3 Prozent Stärkegehalt;

Elfe (vfk), Nematoden Ro 1,4: Dreijährig geprüft (2004-2006), flache Augen, ovale Knollenform, glatte Schale, gelbe Fleischfarbe, mittlere Beschädigungsempfindlichkeit, mittlere Knollenzahl bei hohen Erträgen, Pflanzabstand 30 cm, Kochdunkelung positiv durch BSA eingestuft;

Gala (vfk), Nematoden Ro 1,4: Besonderheit 2013: in Praxisflächen konnte *Dickeya solani* nachgewiesen werden; Besonderheit 2014: in der Praxis wieder Flächen mit sternförmigen Schalenrisse; Besonderheit 2015: in der Praxis wieder Flächen mit sternförmigen Schalenrisse;

Marabel (vfk), Nematoden Ro 1,4: Wieder im Versuch als Verrechnungssorte, Übergrößen durch Pflanzabstand und Krautregulierung begrenzen, sehr hohe positive ertragliche Effekte bei weiter Fruchtfolge, bei feuchter Ernte besteht hohe Gefahr das nassfaule Knollen auftreten; Beregneter Standort leicht überdurchschnittlicher Roh- u. Speisewarertrag, sehr unterdurchschnittlicher Knollenansatz (6,8), unberegneter Standort mittlerer Roh- und überdurchschnittlicher Speisewarertrag, 18 Prozent Übergrößen;

Primadonna (vfk), Nematoden Ro 1-5: Dreijährig geprüft (2008-2010), flache Augen, ovale Form, genetzte Schale, mittlerer Knollenansatz, mittlere Beschädigungsempfindlichkeit, 2010 33 Prozent Übergrößen, dreijährig überdurchschnittliche Erträge, Testessen 2009 + 2010 schlechteste Platzierung, Besonderheit 2009 + 2010: 27 Prozent bzw. 28 Prozent der Knollen zeigten auf der Schale sternförmige Risse;

Natascha (vfk), Nematoden Ro 1,4: Dreijährig geprüft (2006-2008), flache Augen, ovale Form, glatte Schale, tiefgelbe Fleischfarbe, mittlere Beschädigungsempfindlichkeit, relativ hoher Knollenansatz, hohes Ertragspotenzial, Pflanzabstand max. 32 cm, überdurch-

Tabelle 4: Reifegruppe früh, Knollenbonitur 2015

Standort NW/Böhl mit Beregnung								
Sorte (Kochtyp)	Oberfl. schorf	Zwiewuchs	Wachstumsrisse	Rhizoct. Deform.	Rhizoct. Sklerotien	Grüne Knollen	Knollen / Staude	Stängel / Staude
	Index	%	%	%	%	%	Anzahl	
Marabel (B)	0,0	3	0	5	0	1	6,8	5,2
Belana* (A-B)	0,0	7	0	4	1	0	8,0	5,9
Wega (B)	0,0	1	0	3	0	3	8,1	4,1
Cosma* (A-B)	0,0	1	0	9	1	2	14,8	7,3
Vitabella* (A-B)	0,0	0	0	3	5	2	8,9	4,7
Solo* (A-B)	0,0	1	0	2	7	0	6,5	2,8
Allora (B)	0,0	3	0	1	0	0	7,9	5,1
Queen Anne (B)	0,0	0	0	1	0	0	12,9	4,7
SF Hit (C)	0,1	2	0	13	0	0	6,4	5,1
Sanjava* (A-B)	0,1	0	0	5	19	3	10,4	5,1
Goldmarie*(A-B)	0,2	0	0	7	0	0	11,6	7,2
Isabelia* (A-B)	0,3	0	1	2	0	0	9,8	10,1
Monique* (A-B)	0,2	3	0	2	0	0	11,7	5,1
Vers.durchschnitt	0,1	1	0,1	4,2	2,5	0,8	9,5	5,6

schnittliche Keimfreudigkeit dadurch Gefahr von Durchwuchs,

Osiris (vfk): Nematoden Ro1,4: Dreijährig geprüft (2012-2014), flache Augen, rund-ovale Form, glatte Schale, hellgelbe Fleischfarbe, mittlere Beschädigungsempfindlichkeit; 2014 Besonderheit: Zwiewuchs in NW (21 Prozent);

Queen Anne (vfk), Nematoden Ro 1,4: Zweijährig im Versuch, sehr flache bis flache Augen, langovale Form, glatte Schale, gelbe Fleischfarbe, spätere Abreife als Durchschnitt, mittlere Krautfäuleanfälligkeit, Y-Virus Anfälligkeit Note 1; beregneter Standort Roh- u.d Speisewarertrag mit rel. 145 und rel. 157 deutlich vor allen Sorten, höchster Knollenansatz, Besonderheit: sternförmige Schalenrisse in der Praxis u. im Versuch (13 Prozent), unberegneter Standort ebenfalls überdurchschnittlicher Roh- (rel. 132) u. Speisewarertrag (rel. 125), 29 Prozent Übergrößen, optisch positiver Eindruck;

Sandrin (vfk), Nematoden Ro 1,4: Dreijährig geprüft (2011-2013), flache Augen, langoval, genetzte Schale, hellgelbe Fleischfarbe, Y-Virus Resistenz, mittlere Schorfanfälligkeit, mittlere Beschädigungsempfindlichkeit;

Wega (vfk), Nematoden Ro 1,4: Wieder im Versuch als Verrechnungssorte, dreijährig geprüft (2011-2013), flache Augen, ovale Knollenform, genetzte Schale, tiefgelbe Fleischfarbe, Lagereignung; beregneter Standort Roh- u. Speisewarertrag überdurchschnittlich, 12 Prozent Übergrößen, 8,1 Knollen/Staude, 16 Prozent stern-

förmige Schalenrisse, unberegneter Standort durchschnittlicher Roh- und Speisewarertrag, 29 Prozent Übergrößen, sehr niedriger Stärkegehalt (10,6 Prozent);

Mehligkochende Sorten (mk)

Gunda (mk), Nematoden Ro 1,4: Ovale Form, glatte Schale, hellgelbe Fleischfarbe, mittlere bis hohe Anfälligkeit gegenüber Y-Virus, Lagereignung hoch; im Öko-Sortenversuch RLP Roh- und Speisewarertrag mit rel. 37 bzw. rel. 51 auf sehr niedrigem Niveau, Stärkegehalt nach Krautregulierung 15,7 Prozent;

Miranda (mk), Nematoden Ro 1: Geprüft von 2012-2014 und von 2003-2005 aber ohne Krautregulierung, ovale bis langovale Form, glatte Schale, hellgelbe Fleischfarbe, hohe Anfälligkeit gegenüber Y-Virus, Blattphytophthora- und Erwinaanfälligkeit beachten; mit Beregnung und Krautregulierung positiver Marktwarertrag, hohe Stärkegehalte, beide Testessen positiv bewertet, 2-3 cm tiefer pflanzen, bei früher Ernte 33 cm Pflanzabstand, sonst 30 cm, Einlagerung nur nach später Krautregulierung, BBCH 93 wenn die Mehrzahl der Blätter gelb verfärbt sind, 2013: mit und ohne Beregnung sichere Erträge, dreijährig sichere mittlere Erträge;

SF Hit (mk), Nematoden Ro 1: Zweijährig im Versuch, rundovale Form, flache bis mittlere Augen, genetzte Schale, hellgelbe Fleischfarbe, mittlere Beschädigungsempfindlichkeit, Y-Virus Anfälligkeit Note 1, Lagereignung mittel; beregneter Standort

überdurchschnittlicher Rohertrag u. unterdurchschnittlicher Speisewareertrag wegen 40 Prozent Übergrößen, zweijährig sehr unterdurchschnittlicher Knollenansatz (6,4), höchster Stärkegehalt (17,5 Prozent), 13 Prozent Rhizoctonia Reformationen, unberegneter Standort Roh- u. Speisewareertrag mittel, 27 Prozent Übergrößen, höchster Stärkegehalt (17,6 Prozent);

Sortenempfehlungen frühe Speisekartoffeln 2016

Grundsätzlich zu beachten sind die Anforderungen des Marktes. Oberste Priorität bei der Sortenwahl haben Absatzchancen und Anbaueignung der

Sorten für den gegebenen Standort. Bei größerem Anbauumfang wird die Sortenwahl weitgehend vom Handel mit seinen „betriebs-internen“ Absatzmöglichkeiten bestimmt. Der Direktvermarkter muss sich vornehmlich nach dem Geschmack und den Wünschen seiner Kunden richten.

Kochtyp A (festkochend): Belana, Sissi und Venezia, alle Sorten sind für die Direktvermarktung geeignet, Probeanbau: Sanjava, Monique

Kochtyp B (vorw. festkochend): Elfe, Gala, Marabel, Wega (auch ohne Beregnung), Sandrin für Direktvermarktung

Kochtyp C (mehligkochend): Gunda, Karlena, Miranda; alle Sorten sind für die Direktvermarktung geeignet. ■

Marktchancen für alte Weizenarten

Einkorn, Emmer und Dinkel

Alte Weizenarten wie Einkorn, Emmer und Dinkel könnten aufgrund ihrer gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe in Zukunft wieder stärker gefragt sein. Ein hohes Marktpotenzial für die alten Klassiker sieht zumindest der Getreideexperte der Universität Hohenheim, Dr. Friedrich Longin.

Nach seiner Ansicht geht der Trend unter den Verbrauchern zurück zum Ursprünglichen und Gesunden und genau dies sei bei den alten Arten der Fall. Zusammen mit seinen Hohenheimer Kollegen Prof. Reinhold Carle und Jochen Ziegler hat Longin Vorteile, Probleme und Möglichkeiten von alten Weizenarten untersucht und die Ergebnisse nun in wissenschaftlichen Artikeln publiziert. Demnach enthält heutzutage gängiger Brotweizen durchaus Inhaltsstoffe, die für den Menschen wichtig sind.

Sehr gesunde Getreidearten

Das Einkorn verfügt laut Carle jedoch über eine bis zu zehnfach höhere Konzentration an cholesterinsenkenenden Sterylferulaten, Vitamin E und dem Augenschutzstoff Lutein. Das orange-gelbe Xanthophyll wird Ziegler zufolge für den gelben Fleck, also den Bereich des scharfen Sehens im Auge, benötigt.

Regelmäßig konsumiert, könne das nicht selbst vom Körper produzierte Lutein helfen die altersbedingte Makuladegeneration (AMD) zu verhindern. Ein weiterer Pluspunkt der alten Weizenarten ist den Experten zufolge die hohe Resistenz gegen Krankheiten. „Man muss sie kaum spritzen, und sie wachsen quasi von selbst“, so Longin.

Problem: deutlich geringere Erträge

Das Problem der Pflanzen sei allerdings der niedrige Ertrag, räumt der Wissenschaftler ein. Emmer erreiche lediglich 50 Prozent des Ertrages von Brotweizen, Einkorn sogar nur 25 Prozent, was sie für die Verbraucher teurer mache. Zudem besäßen die alten Arten noch eine Hülle um das Korn, was sie zwar widerstandsfähiger mache, in der Müllerei aber zu einem Mehraufwand führe. Dennoch könnte es nach Auffassung von Longin wegen der positiven

Zielwert durchgängig überschritten

Maissilage 2015 mit guter Qualität

Die Maissilagen aus der Ernte 2015 weisen in Deutschland trotz der teilweise ungünstigen Vegetationsbedingungen im vergangenen Jahr im Durchschnitt eine gute Qualität auf. Darauf haben das Deutsche Maiskomitee (DMK) und das Portal www.proteinmarkt.de vergangene Woche unter Berufung auf Untersuchungsergebnisse aus den Bundesländern hingewiesen.

Laut DMK hatten die Kälte im Frühjahr sowie die extreme Trockenheit und Hitze im Sommer offenbar keine gravierenden Auswirkungen auf die Qualität der Maissilagen. So liege der Gehalt an Trockenmasse in allen Regionen zwischen 30 und 35 Prozent und damit im Orientierungsbereich für hochwertige Silagen. Der Rohaschegehalt schwanke zwischen 34 g/kg TM in Nordrhein-Westfalen und 41 g/kg TM in Niedersachsen, wobei der Grenzwert bei 40 g/kg TM angesetzt sei. Der Rohfasergehalte, der auf das Verhältnis von Kolben zur Restpflanze hindeutet, liegt dem DMK zufolge zwischen 17,8 Prozent in Rheinland-Pfalz und Saarland sowie 21,4 Prozent in Schleswig-Holstein. Im Vergleich zum Vorjahr hätten sich die Werte in Bayern und Schleswig-Holstein um etwa 3 Prozent erhöht.

Ebenfalls auf den Fasergehalt beziehungsweise den Anteil an Zellwandmaterial schließen lasse auch der Wert der Neutral-Detergenzienfasern (aNDFom), so das DMK. Die Richtspanne von 350 g/kg TM bis 400 g/kg TM werde zwar vielfach

eingehalten, allerdings auch übertroffen, und zwar um 20 g in Bayern, um 8 g in Schleswig-Holstein und um 6 g in Nordrhein-Westfalen.

Den Stärkegehalt guter Silagen beziffert das Komitee mit mindestens 300 g/kg TM. Den höchsten Wert hätten zuletzt die Messungen in den nordöstlichen Bundesländern mit 342 g/kg TM ergeben. Unter 300 g/kg TM blieben die Durchschnittszahlen in Schleswig-Holstein mit 281 g/kg TM und Bayern mit 288 g/kg TM.

Der Rohproteingehalt bewege sich zwischen 74 g/kg TM in Nordrhein-Westfalen und 80 g/kg TM in Bayern. In Bezug auf den Energiegehalt gilt der Gehalt an enzymlösbarer organischer Substanz (ELOS) nach Angaben des DMK als wichtiger Parameter für die Verdaulichkeit. Der Zielwert von 670 g/kg TM werde bei den untersuchten Silagen durchgängig überschritten. Der aus dem ELOS-Wert, aNDFom sowie Rohfett mitbestimmte Energiegehalt liege mit 6,67 bis 6,9 MJ NEL/kg TM fast durchgängig leicht unterhalb des hohen Vorjahresniveaus.

age