

Mit Wega kann man nichts falsch machen

Testessen zum Öko-Kartoffelversuch 2019

Im zwölften Öko-Kartoffelversuch des Kompetenzzentrums ökologischer Landbau (KÖL) wurden 16 Sorten untersucht. Unter Regie von Christine Zillger, Leitung Versuchswesen im KÖL, und Manfred Mohr, landesweiter Koordinator von Beratung und Versuchswesen im Kartoffelbau, wurden acht frühe und acht mittelfrühe Sorten angebaut; wie immer auf dem Betrieb Morgentau, Kleinniedesheim bei Worms.

Das Jahr 2019 war gekennzeichnet von Trockenheit, Hitze, aber auch Regenfällen; und damit einhergehend setzte die Krautfäule Mitte Juni den Pflanzen zu. Einige Sorten konnten deshalb leider nicht richtig ausreifen. Die geschmackliche Qualität war insgesamt geringer als letztes Jahr.

Das Kartoffeltestessen bildet jedes Jahr den Abschluss des Sortenversuchs. Als Tester geladen waren Fachberater der DLR und der Kartoffelzüchtung und -vermarktung, Landwirte und Köche sowie Verbraucher. Siebzehn Personen umfasste die Testerkommission. Die Knollen kamen perfekt gegart als Pellkartoffeln auf den Tisch.

Die Knollen wurden blind verkostet und nach den Merkmalen Zerkochen, Pellfähigkeit, Fleischfarbe, Konsistenz, Mehligkeit, Struktur, Feuchtigkeit, Geruch und Geschmack begutachtet. Die Merkmale Augentiefe, Makel an der Knolle sowie Kochdunklung wurden außer Acht gelassen, da neue Sorten auf geringe Augentiefe und Vermeidung der Kochdunklung gezüchtet werden und Knollenmakel bei der Direktvermarktung von Ökokartoffeln keine so große Rolle spielen.

Als Bewertungsgrundlage diente ein modifiziertes Bewertungsschema des Bundessortenamtes. Die Tester gaben Bewertungen der einzelnen Proben in vier Stufen von „bevorzugt essen“ bis „keinesfalls essen“ ab. Dazu gaben sie Noten von 1 bis 9, wobei 1 für „außer-

gewöhnlich gut“ und 9 für „möchte ich keinesfalls essen“ standen.

Neue Sorten aus Frankreich, den Niederlanden und Bayern

In der Rubrik „früh abreifend“ waren neu dabei: Cathi, Kochtyp festkochend, Firma Bavariasaat und La Vie, festkochend aus den Niederlanden. In der Rubrik „mittelfrüh“ wurden die Sorten Gwenne, Kochtyp festkochend, aus Frankreich sowie Theresa, mehlig kochend, Firma Europlant hinzugenommen.

Im zweiten Prüfungsjahr waren als frühe Sorten Chateau (fk) und Twister (vfk) und als mittelfrühe Sorten Simonetta, Bernina und Valdivia (alle festkochend) dabei. Im dritten Prüfungsjahr wurden Julinka (früh, vfk), Lisana (früh, vfk) und Mariola mittelfrüh, (vfk) geprüft. Wega, Otolia, Almonda und Goldmarie waren die Verrechnungssorten. Allians wurde nach vielen Jahren nicht mehr im Sortenversuch angebaut.

Goldmarie diesmal viermal mit Note 1

Wega und Julinka sind die Testsieger, dicht gefolgt von der neuen Gwenne und überraschend Goldmarie! Die Noten der 17 Sorten (16 Sorten aus dem Sortenversuch, eine Null-Sorte zum „Einschmecken“) lagen im Bereich von 2,6 bis 5,1 (2018: 2,3 bis 4,6; 2017: 2,4

bis 5,3). Die Durchschnittsnote betrug 3,9 (2018: 3,5; 2017: 3,8).

Wega und Julinka erreichten beide Note 2,6. Die neue Sorte Gwenne auf dem zweiten Platz schnitt mit 2,7 ab, dicht gefolgt von Goldmarie mit 2,9. So gut wie dieses Jahr hatte Goldmarie noch nie geschmeckt! Sie bekam viermal die Note.

Lisana bildete dieses Jahr das Schlusslicht mit der Note 5,1, davor die neue Sorte Cathi sowie Valdivia mit 4,1. Die mehlig Theresa landete mit der Note 3,8 auf einem der mittleren Plätze. Insgesamt war es kein so gutes Ergebnis wie im letzten Jahr, aber ein zufriedenstellendes.

Die Sorten im Überblick, sortiert nach der Bewertung

1. Julinka, Note 2,6 (2018: 3,6; 2017: 4,5) ist im dritten Jahr dabei, vorwiegend festkochend, Reifezeit früh, Firma Europlant, Zulassung 2012. Sie schmeckte sehr mild, leicht maronig, leicht bitter im Abgang. Im Ertrag etwas unterdurchschnittlich.

An dieser Sorte kann man auch erkennen, wie wichtig es ist, eine Sorte mehrere Jahre zu testen, da sie in unterschiedlichen Jahren ganz unterschiedlich abschneiden kann.

1. Wega, Note 2,6, ist im sechsten Jahr dabei und Verrechnungssorte, vorwiegend festkochend, Reifezeit früh, Firma Norika, Zulassung 2010. Letztes Jahr bekam Wega die Note 2,5 (Platz 2) und war 2017 Testsiegerin. Auch bei Testessen in anderen Regionen schneidet die Wega sehr gut ab.

Mit ihrer ovalen Knollenform und ihrem tiefgelben Fleisch ist sie schön anzusehen; Geruch und Geschmack sind sehr angenehm; harmonisch kräftig, abgerundet, leicht süßlich; sie hat eine sehr dünne Schale und ist cremig bis fast stückig fest. Wega ähnelt der Marabel, hat nur größere Knollen; in der Direktvermarktung und in der Gastronomie ist sie sehr beliebt. Der Knollen/Markt-Ertrag lag bei 475 dt/ha bzw. 450 dt/ha.

Wega hat noch andere Vorzüge: sie ist leicht trockenresistent; das heißt man kann in heißen Sommern auch mal zwei Wochen in Urlaub fahren, ohne Angst zu haben, sie vertrocknen zu lassen; das ist ressourcenschonend. Auch ist sie robust gegen Krautfäule und konnte daher ausreifen. Nur der Drahtwurm setzte ihr zu.

2. Gwenne, Note 2,7, ist eine neue Sorte im Versuch, Schale hellgelb, Fleisch hellgelb bis gelb, Knolle langoval bis lang, hörnchenförmig; Reifezeit mittelfrüh, Herkunftsland: Frankreich, Zulassung: 2014. →

Ergebnisse des Testessens Öko-Kartoffelsorten				
Sorte	Koch-Typ	Rang / Note	Rang / Note	Rang / Note
		2017	2018	2019
Julinka	vfk	11 / 4,5	7 / 3,6	1 / 2,6
Wega	vfk	1 / 2,4	2 / 2,5	1 / 2,6
Gwenne	fk	--	--	2 / 2,7
Goldmarie	fk	10 / 4,4	8 / 4	3 / 2,9
Chateau	fk	--	9 / 4,1	4 / 3,4
Mariola	vfk	6 / 3,3	7 / 3,6	4 / 3,4
Simonetta	fk	--	2 / 2,5	4 / 3,4
Otolia	vfk	14 / 5,2	5 / 3	5 / 3,5
Twister	vfk	--	10 / 4,3	5 / 3,5
Bernina	fk	--	4 / 2,8	6 / 4,1
Theresa	mk	--	--	6 / 3,8
La Vie	fk	--	--	7 / 4,1
Almonda	fk	4 / 3	6 / 3,4	8 / 4,2
Cathi	fk	--	--	9 / 4,4
Valdivia	fk	--	3 / 2,6	9 / 4,4
Lisana	vfk	3 / 2,8	9 / 4,1	10 / 5,1
Durchschnitt 2019: 3,5		Durchschnitt 2016-2019: 3,63		
<i>1 ist die beste und 9 ist die schlechteste Note.</i>				
<i>Noten 1 – 2: würde ich bevorzugt essen</i>				
<i>Noten 3 – 5: würde ich gern essen</i>				
<i>Noten 6 – 7: würde ich nicht gern essen</i>				
<i>Noten 8 – 9: würde ich keinesfalls essen</i>				

Sie schmeckte ausgewogen kräftig, leicht bitter im Abgang; von cremiger Konsistenz. Gwenne ist eine sehr frühe mittelfrühe Sorte. Sie litt sehr unter der Krautfäule; der Ertrag war unterdurchschnittlich. Relativer Knollen/Markt-Ertrag: 82/88 Prozent. Gwenne bildet eher kleine Knollen aus.

3. Goldmarie, Note 2,9 (2018: 4,0; 2017: 4,4); Verrechnungssorte, festkochend, Reifezeit früh, Firma Norika, Zulassung 2013.

Sie gab sich sehr harmonisch, ganz leicht süßlich, mit angenehmem Kartoffelaroma und cremigem Mundgefühl. Goldmarie bekam viermal die Note 1. Das ist umso erstaunlicher, da Goldmarie in den letzten Jahren mit Geschmack nicht punkten konnte. Auch erstaunlich war, dass diesmal viele rundliche Knollen dabei waren.

Auch Goldmarie war aufgrund der Krautfäule nicht ganz ausgereift. Im Ertrag war sie etwas unterdurchschnittlich; relativer Knollen/Markt-Ertrag: 80/83 Prozent. Sie wird als eine gute Direktvermarkter-Kartoffel gehandelt. Sie ist auch geeignet für Trocken- und Fertigprodukte. Für die Lagerung ist wichtig, dass Goldmarie einer natürlichen Abreife bedarf, da sie im Lager sonst „unruhig“ wird.

4. Chateau, Note 3,4 (2018: 4,1), steht im zweiten Versuchsjahr, festkochend, früh, Firma Agrico, Niederlande, Zulassung 2017. Fleischfarbe gelb (Züchter: tiefgelb).

Chateau schmeckte ausgewogen kartoffelig, aromatisch, von der Konsistenz

her cremig. Relativer Knollen/Markt-Ertrag: 85/85 Prozent (2018: 141/137 Prozent). Chateau hatte 2018 den höchsten Ertrag. Dieses Jahr war sie laut Manfred Mohr am stärksten von allen frühen Sorten der von Krautfäule betroffen.

4. Mariola, Note 3,4 (2018: 3,6; 2017: 3,3), ist im dritten Jahr dabei, vorwiegend festkochend, mittelfrüh, Firma Europlant, Zulassung 2010.

Mariola hatte einen kräftigen Geschmack, auch nach Maronen, war aromatisch, harmonisch mit einer sehr leichten Süße. Sie tendiert zu festkochend. Relativer Knollen/Markt-Ertrag: 119/70 Prozent. Mariola hatte wenig Krautfäule und war ausgereift. Fast die Hälfte der Knollen hatte Übergrößen. Laut Manfred Mohr wurde das Kraut zu spät weggenommen. Und 50 Prozent der Knollen hatten Rhizoctonia. Mariola gewinnt mit zunehmender Lagerung an Geschmack.

4. Simonetta, Note 3,4 (2018: 2,5; zweiter Platz), steht im zweiten Prüfungsjahr, festkochend, Reifezeit mittelfrüh, Firma Europlant, Zulassung 2017

Die Sorte gab sich im Geschmack aromatisch, mandelig mit sehr leichter Bitternote. Sie wies eher rundliche Formen auf. Sie streut in der Formstabilität. Sie hatte nur wenig Krautfäule, war weitgehend ausgereift. Der relative Knollen/Markt-Ertrag: 116/98 Prozent (2018: 101/90 Prozent).

5. Otolia, Note 3,5 (2018: 3,0; 2017: 5,2), war im vierten Jahr dabei und Verrechnungssorte, vorwiegend festkochend, mittelfrüh, Firma Europlant; Zulassung 2016.

Otolia schmeckte maronig, leicht süß, leicht bitter im Abgang, von der Konsistenz etwas mehlig. 2018 punktete sie mit kräftig kartoffeligem Geschmack. Die Jahre zuvor gab sie sich eher ausdrucksarm mit wenig Aroma. Otolia war ursprünglich für Osteuropa gezüchtet worden, ist jetzt eine EU-Sorte. Sie ist sehr ertragreich mit großen Knollen und vielen Übergrößen. Dieses Jahr hatte sie einen relativen Knollen/Markt-Ertrag von 126/104 Prozent (2018: 100/81 Prozent). Otolia hatte als einzige Sorte keine Krautfäule.

5. Twister, Note 3,5 (2018: 4,3, auf Platz 10), steht im zweiten Versuchsjahr, vorwiegend festkochend, früh, Firma Agrico, Niederlande, Zulassung 2017.

Sie schmeckte süß und cremig. Twister ist krautfäulestabil. Ihr Fleisch ist hellgelb und heller als bei Otolia. Relativer Knollen/Markt-Ertrag: 86/89 Prozent (2018: 97/95 Prozent).

6. Theresa, Note 3,8 ist neu und die einzige mehligste Sorte im Versuch; Schale gelb, glatt, Fleisch hellgelb bis

gelb; Knolle rundoval; Reifezeit mittelfrüh; Zulassung 2017; Herkunftsland Deutschland, Europlant.

Vom Geschmack her sehr kräftig, angenehm, mehlig punktete sie auch mit einer schönen glatten Schale. Sie hatte einen relativen Knollen/Markt-Ertrag von 98/83 Prozent.

7. Bernina, Note 4,1 (2018: 2,8, Platz 4), im zweiten Versuchsjahr, festkochend, Reifezeit mittelfrüh, Firma Europlant, Zulassung 2015.

Bernina hatte eine sehr feine Struktur. Geschmacklich zeigte sie buttrige und leicht bittere Noten, von der Konsistenz her war sie wässrig. Laut Manfred Mohr ist sie für den Bioanbau nicht geeignet, da sie zu stark krautfäuleanfällig ist. Dafür ist Bernina trockenresistent, das heißt sie wird auch ohne Bewässerung groß, ein ganz wichtiges Merkmal für trockene heiße Sommer. Relativer Knollen/Markt-Ertrag: 102/102 Prozent (2018: 106/104).

7. La Vie, Note 4,1, ist neu im Sortenversuch, festkochend, Schale gelb, glatt, Fleisch gelb, Knolle oval – langoval, Reifezeit früh, Zulassung: 2018, Herkunftsland Niederlande, HZPC.

Sie schmeckte sehr süß, was ihr auch einige Punkteabzüge gab, ansonsten nussig, cremig und zerfallend von der Konsistenz her. Optisch ist sie mit ihrer länglichen Knolle und sehr glatter Schale sehr ansprechend. La Vie hatte Krautfäule. Relativer Knollen/Markt-Ertrag: 85/85 Prozent

8. Almonda, Note 4,2 (2018: 3,4; 2017: 3,0), ist im sechsten Jahr dabei und Verrechnungssorte, festkochend, mittelfrüh, Firma Solana, Zulassung 2013.

Almonda schmeckte leicht maronig und gab sich mehlig. Die Kocheigenschaft tendiert zu vorwiegend festkochend. Geschmacklich wird sie mit der Lagerung besser. Sie wurde als Nachfolgesorte von Granola gezüchtet. Knollen/Markt-Ertrag: 472dt/ha / 440 dt/ha.

9. Cathi, Note 4,4, ist ebenfalls neu im Sortenversuch, vorwiegend festkochend, Schale hellgelb, glatt, Fleisch gelb, Knolle oval bis langoval, Reifezeit früh; Zulassung 2018, Herkunftsland Deutschland, Bavariasaat.

Cathi kam unschön auf den Teller, matschig, klebrig, grünlich. Vom Geschmack kartoffelig, aber keine angenehme Konsistenz. Der relative Knollen/Markt-Ertrag war 79/84 Prozent.

9. Valdivia, Note 4,4 (2018: 2,6) steht das zweite Jahr im Sortenversuch; festkochend, Reifezeit mittelfrüh, Firma Niederösterreichische Saatbaugenossenschaft, Zulassung 2017.

Geschmacklich konnte sie dieses Jahr nicht punkten, da die Knollenentwicklung aufgrund der Phytophthora früh im

Abreifen gestoppt war und wenig Stärke und damit Aromastoffe entwickelt wurden. Valdivia schmeckte unreif.

Letztes Jahr bekam sie sehr gute bis gute geschmackliche Bewertungen. In Testessen konventionell angebauter Sorten belegte sie erste Plätze. Valdivia ist trockenheitsresistent, hat wenig Zwiewuchsneigung; aber sie ist krautfäuleanfällig! Sie kann meterlange Stolonen machen. Der relative Knollen/Markt-Ertrag: 78/83 Prozent (2018: 96/106). Das Pflanzgut war nicht in Ordnung.

10. Lisana, Note 5,1 – letzter Platz (2018: 4,1; 2017: 2,8), im dritten Jahr, vorwiegend festkochend, früh, Firma Bavariasaat, Zulassung 2016.

Vom Geschmack her war sie süßlich mit anhaltend unangenehmer Bitternote. 2017 lag sie mit der Note 2,8 auf dem dritten Platz, war aromatisch, harmonisch, vollmundig, süßlich, leicht bitter im Abgang. Relativer Knollen/Markt-Ertrag: 96/99 Prozent (2018: 130/127 Prozent).

Fazit: Die Witterung beeinflusst den Geschmack maßgeblich

Wega kann empfohlen werden. Sie schnitt bisher in allen Jahren gut ab. Die mehligke Theresa hat sich geschmacklich als gute Sorte dargestellt. Gwenne wurde sehr gut bewertet. Beide Sorten werden weiter beobachtet. Ebenso werden die neuen, weniger gut benoteten Sorten La Vie, Cathi und Valdivia weiter beobachtet. Julinka und Goldmarie sorgten dieses Jahr für eine Überraschung. Beide wurden in den vergangenen Jahren geschmacklich mal sehr gut bis gut, mal sehr schlecht bewertet.

Denn je nachdem, ob der Sommer heiß und trocken oder aber verregnet ist, entwickeln sich die Knollen der unterschiedlichen Sorten sehr unterschiedlich. Was für eine trockenstabile Knolle gut ist, damit sie sich gut entwickelt und Aroma bildet, ist in einem verregneten Jahr mit Krautfäule kontraproduktiv. Geschmacklich kann sie sich nicht entwickeln.

Fast alle Kartoffelsorten haben im Anbau und in ihrer Verwendung ihre Berechtigung. Jeder Landwirt wird je nach Boden- und Lageverhältnissen sowie den Wünschen seiner Kunden entscheiden, welche Sorten er anbaut, ob er neue ausprobiert oder bei altbewährten bleiben wird. Ein Jahr ist kein Jahr. Daher werden alle Sorten mindestens drei Jahre beobachtet, wie sie sich in unterschiedlichen Jahren mit verschiedenen Klimaverhältnissen entwickeln werden.

*Jutta Kling,
Verbraucherinformation KÖL*