

Neue Sorte Thalia auf Platz 1

Kartoffeltestessen zu frühen und mittelfrühen Öko-Sorten

Neue Kartoffelsorten werden in Rheinland-Pfalz für den Ökolandbau in zwei Landessortenversuchen auf Flächen des Bioland-Hofs Morgentau in Kleinniedesheim bei Worms geprüft. Die 16 frühen und mittelfrühen Kartoffelsorten wurden Anfang November einem Speisetest unterzogen.



Das Kartoffeltestessen sieht keine weiteren Beigaben auf dem Teller vor, weder Salz noch Butter. Die Kartoffeln werden dann sorgfältig auf Eigenschaften wie Pellfähigkeit, Fleischfarbe, Mehligkeit, Konsistenz und Struktur überprüft.

Fotos: Zillger

Zehn 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 steht die 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 maximal drei Jahre dabeibleiben, verglichen zu werden. Dies waren die Sorten Simonetta, Lea und Emanuelle. Neue Sorten gab es im frühen Sortiment zwei, im mittelfrühen drei.

Anbaubedingungen 2024 in Kürze

Nach einem nassen Herbst und kalten Januar mit 19 Frost- und vier Eistagen, waren Februar und März bereits überdurchschnittlich warm, aber die nassen Bodenverhältnisse ermöglichten erst zum 14. April die Pflanzung der

beiden Sortimente. Darauf folgte dann ein überraschender Kälteeinbruch, wobei es am Standort Kleinniedesheim nicht froh.

Alle Sorten waren sorgfältig vorgekeimt. Anfang Mai waren alle Sorten aufgelaufen. Kaum vier Wochen nach der Pflanzung wartete der sehr regenreiche Mai mit der doppelten Menge des langjährigen Niederschlags auf, 140 mm, davon fast 50 mm am 17. Mai. Dies leitete bereits den Spritzstart von Kupfer zur Vorbeugung von Phytophthora laut Prognosemodell Ökosimphyt ein.

Auch die folgenden Monate blieben regenreich. Die Phytophthora schlug insbesondere bei den frühen Sorten zu. Die Ernte am 18. August war ein Kompromiss zwischen der Abreife der beiden Reifegruppen. Das Kraut der frühen Reifegruppe (bis auf die Sorte Nemo) war schon abgestorben, während das Kraut der mittelfrühen Reifegruppe noch abgeschlegelt wurde.

Das Testergebnis: Durchschnittsnote 3,8

Im Jahr 2024 liegt die Durchschnittsbewertung bei 3,8, mit der Bestnote 2,5

und der schlechtesten Bewertung von 4,6. Auf Rang 1 liegt die neue mittelfrühe und festkochende Sorte Thalia mit der Note 2,5 und einem Stärkegehalt von 13,8 Prozent. Die ovale Sorte mit deutlich gelber Fleischfarbe stammt von Belana ab. Sie brachte auch einen überdurchschnittlichen Ertrag, der auf ihre geringe Anfälligkeit gegen Krautfäule zurückzuführen ist. Von dieser Sorte wird man noch hören.

Auf Rang 2 mit der Note 2,9 folgt erstaunlicherweise eine mehligke Sorte, Polly von Norika mit der Note 2,9 und einem kochtypischen Stärkegehalt von knapp 16 Prozent. Die Tester und Testerinnen waren sich einig, dass sie gut schmeckt, es gab keine Ausreißer wie sonst üblich bei der Bewertung von mehligke Sorten. Ihre Fleischfarbe wird eindeutig als hellgelb eingestuft, die Konsistenz ist locker bis mittel.

Polly ist nun dreijährig im Sortiment geprüft, und wurde von Jahr zu Jahr im Geschmack besser bewertet. Das mag dieses Jahr an ihrer geringen Krautfäuleanfälligkeit im Vergleich zu anderen Sorten gelegen haben, die Krautfäule wirkt sich ja auch negativ auf den Geschmack aus. Besteleistung in ihrer dreijährigen Performance zeigte sie auch beim Ertrag, wo sie die mittelfrühen Sorten mit 401 dt/ha anführt (dreijährig rel. 109 Prozent). Kurzum, wer mehligke Sorten anbauen möchte, sollte diese Sorte ins Auge fassen.

Krautfäuletolerante Sorten schneiden gut ab

Auf Rang 3 folgt die Sorte Taormina mit der Note 3,0 und einem Stärkegehalt von 13,4. Auch sie hat wohl die gute Platzierung ihrer relativen Krautfäule-resistenz (Note 1 in RLP, BSA 2) zu verdanken, 2023 stellte sie das Schlusslicht. Die vorwiegend festkochende und mittelfrühe Sorte hat eine hellgelbe Fleischfarbe, sie soll auch Trockenheits- und Hitzetolerant sein. In den beiden Testjahren brachte sie jedes Mal einen überdurchschnittlichen Ertrag.

Auf Rang 4 folgt die Sorte Vindika mit der Note 2,9 und einem Stärkegehalt von 12,9. Zugelassen über Europlant im Jahr 2020, ist sie erstmalig im Sortiment, leider mit einem Minderertrag von nur 88 Prozent gegenüber den Verrechnungssorten. Die langovale, tiefgelbe Sorte ist krautfäuleanfällig (RLP 6), aber früh, schnell, hat einen guten Ansatz und eine schöne Sortierung. Alles weitere bleibt abzuwarten.

Auf Rang 5 folgte eine weitere mehligke Sorte von Norika, die frühe Nixe, mit der Note 3,4 und einem Stärkegehalt von 13,75. Also deutlich zu niedrig

für ihre Kocheinstufung, genau wie der Ertrag von nur 89 Prozent. Ertraglich lag sie in drei vorhergehenden Jahren deutlich über dem Durchschnitt, so dass ihr 4-jähriges Mittel immer noch bei rel. 117 liegt. Sie hat eine Krautfäulenote von 4, kann damit leider nicht punkten. Beim Geschmack gibt es allerdings keine negativeren Bewertungen. Dennoch hatte sie auch im Jahr 2023 einen niedrigen Stärkegehalt von 12,6 Prozent. Nur 2022 lag der Stärkegehalt wie für mehligke Sorten erwartet bei 15,5 Prozent.

Auf Rang 6 folgt die Verrechnungssorte Emmanuelle mit der Note 3,0 und einem Stärkegehalt von 10,6. Die mittelfrühe und festkochende Emmanuelle, eine Kreuzung aus Allians und Cezanne, die 2020 von HZPC in den Niederlanden zugelassen wurde, kann aber ihrem Elternteil weder bei der Geschmacksbewertung noch beim Ertrag in schwierigen Jahren das Wasser reichen, denn in Sachen Krautfäuleresistenz hat sie die Note 5.

Auf Rang 7 folgen mit der Note 4,0 gleich drei Sorten

Simonetta, die mittelfrühe und festkochende Sorte von Europlant - mit einem Stärkegehalt von 14,25 - ist dieses Jahr in der Geschmacksbewertung etwas nach hinten gerutscht. Als Ver-

rechnungssorte ist sie bereits seit 2018 im Prüfsortiment mit einer durchschnittlichen Note von 3,3. Ihr Ertrag liegt langjährig bei 104 Prozent, 2024 bei 107 Prozent. Die Krautfäulebewertung bei Note 2,0. Simonetta ist langoval mit gelber Fleischfarbe.

Ebenfalls auf Rang 7 liegt die sehr frühe Sorte Lea mit einem Stärkegehalt von 11,7. Sie wurde von Solana 2019 vorgestellt, gehört inzwischen zu den Verrechnungssorten, allerdings mit einer Note 5 in der Krautfäuleanfälligkeit. Dennoch zeigt sie gute Erträge (RLP rel. 105). Sie ist sehr schnell, bei mittlerem Knollenansatz und guter Sortierung, schmeckt gut (RLP langj. Note 3,4), gelb, langoval, robust und lagerbar.

Die holländische Sorte Nemo, ebenfalls Testnote 4, ist mit einem Stärkegehalt von 14,6 inzwischen im dritten Jahr im Anbau. Beim Geschmack auf den hinteren Rängen, lässt sie sich ertraglich durch keinerlei schwierige Witterungsbedingungen vom ersten Platz drängen und führt dort weit vor dem Mittelfeld mit sensationellen 168 Prozent. Sie hat die Krautfäulenote 2. Bei ihr streuten die Geschmacksbewertungen wie jedes Jahr von 1 bis 6. Direktvermarkter schwärmen dennoch von den rot-gelb gescheckten Knollen mit hohem Wiedererkennungswert. Sie schmeckt sehr stark mehlig und hat

eine lockere Konsistenz mit einer deutlich gelben Fleischfarbe. Vertrieben wird sie über Karsten Ellenberg.

Auf Rang 8 folgten drei neue Sorten

Note 4,1 erreicht Elata KWS von Geersing, eine frühe festkochende Sorte mit einem Stärkegehalt 12,2 Prozent. Ihr Ertrag liegt bei 106 Prozent, Krautfäulenote 2, hellgelbfleischig, schnell groß wachsende Kartoffel mit vollkommener Resistenz für Kartoffelmüdigkeit Pallida.

Ebenfalls Rang 8 belegt Filipa, eine sehr frühe vorwiegend festkochende Sorte von Europlant mit einem Stär-

Tabelle 1: Rangliste Testessen 2024 und Durchschnittswerte

Sorte	Koch-Typ	Ø-Note*	Rang/Note	Rang/Note	Rang/Note	Rang/Note
Jahr			2024	2023	2022	2021
Thalia	f	2,5	1			
Polly	m	3,6	2	7	11	
Taormina	vf	4,3	3	12		
Vindika	f	3,1	4			
Nixe	m	3,4	5	3	2	7
Emmanuelle	f	3,9	6	6	15	
Simonetta	f	3,3	7	2	13	3
Lea	f	3,4	7	4	3	2
Nemo	m	3,9	7	6	9	
Elata KWS	f	4,1	8			
Nena	m	4,1	8			
Filipa	vf	4,1	8			
Olivia	vf	4,4	9	8		
Adorata	f	4,3	10	9	12	
Sunny	f	4,6	11	8		
Herbstgold	vf	4,4	11	6		
Durchschnitt, Note		3,7	3,8	4,1	3,3	4,1

f = festkochend, vf = vorwiegend festkochend, m = mehligkochend
*evtl. inkl. weiterer Vorjahre; 1 ist die beste, 9 die schlechteste Note.
Bedeutung der Noten: 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



Die Sorte Lea gehört zu den sogenannten Verrechnungssorten, die über viele Jahre beibehalten werden, um mit neuen Sorten, die jeweils maximal drei Jahre dabeibleiben, konstant verglichen zu werden.

kegehalt von nur 10,2 Prozent. Ertrag 104 Prozent, Krautfäule 6, gelb, rundoval, keimfreudig.

Nena aus Dänemark, mittelfrüh und mehlig mit einem Stärkegehalt 15,1 Prozent, erreicht ebenso Rang 8. Ertrag 84 Prozent, Krautfäulenote 4,0, erstmals zugelassen im Jahr 1985 in Deutschland, gelb mit einer sehr gleichmäßig ovalen Knollenform, nicht keimruhig.

Auf Rang 9 folgt die Sorte Olivia, mittelfrüh und vorwiegend festkochend mit der Note 3,0 und einem Stärkegehalt von 15,6 Prozent. Sie gehört ebenfalls zu den weniger Krautfäule anfälligen Sorten mit der Note 2,0 und liegt beim Ertrag dieses Jahr bei 110 Prozent,

Auf Rang 10 folgt die sehr frühe und festkochende Sorte Adorata mit der Note 4,3 und einem Stärkegehalt von 11 Prozent. Geschmacklich und ertraglich hat sie unter Ökoanbaubedingungen keine Glanzleistungen erbracht.

Auf Rang 11 folgen die restlichen Sorten

Sunny, Note 4,6 von HZPK, sehr früh, festkochend und einem Stärkegehalt von nur 10,1 (dem niedrigsten in diesem Jahr). Die hellgelbe, ovale Sorte hat Anuschka-Gene und brachte bisher immer einen Minderertrag.

Herbstgold, Note 4,6 aus Niederösterreich über Europlant vertrieben, ist mittelfrüh und vorwiegend festkochend bei einem Stärkegehalt von 13,65. Trotz niedriger Krautfäuleanfälligkeit (Note 2,0) liegt sie auch beim Ertrag bei den Schlusslichtern. Sie soll eine Hitze- und Trockentoleranz mitbringen. Ähnlich wie bei der Sorte Nemo waren sich die Prüfer nicht einig in der Bewertung. Einige Knollen waren leicht aufgesprungen, die Fleischfarbe liegt zwischen gelb und hellgelb. Sie hat eine genetzte, teilweise raue Schale.

Fazit: Das Jahr 2024 brachte mit dem nassen Start von Anfang an viel Aufregung mit sich. Erfreulicherweise konnten doch noch befriedigende Ernten eingebracht werden. Die regenreiche Witterung sorgte für einen sehr hohen Krautfäuledruck, der bei vielen Sorten trotz Pflanzenschutzmaßnahmen den Ertrag, aber auch den Geschmack beeinträchtigte. Die mehligke Sorte Polly hat sich geschmacklich und ertraglich einmal mehr bewährt, Shootingstar in diesem extremen Jahr ist die neue mittelfrühe und festkochende Sorte Thalia von Weuthen.

*Christine Zillger,
Kompetenzzentrum Ökologischer
Landbau Rheinland-Pfalz (KÖL)*