

Kartoffelkauf -

für welche Sorte soll ich mich entscheiden?



SACHSEN-ANHALT

Landesanstalt für
Landwirtschaft und
Gartenbau

Kartoffelkauf - für welche Sorte soll ich mich entscheiden?

Auf der Suche nach der geeignetsten Sorte hat der Verbraucher die Qual der Wahl. Jedes Jahr kommt eine Vielzahl neuer Kartoffelsorten auf den Markt. In Deutschland sind 2015 in die Beschreibende Sortenliste über 140 Speisekartoffelsorten eingetragen. Um dem Verbraucher, Landwirt aber auch Freizeitgärtner die Auswahl zu erleichtern, prüfen die Sortenprüfstellen der Bundesländer die Sorten auf Anbaueignung, Ertrag, Qualität und Verbrauchseigenschaften für die Bedingungen des jeweiligen Landes. Die Ergebnisse dieser Prüfungen werden in Form von Versuchsberichten, Faltblättern aber auch im Internet veröffentlicht.

Der Verbraucher sollte vor dem Kauf wissen, für welchen Verwendungszweck er die Kartoffeln einsetzen möchte und dann gezielt Sorten mit den gewünschten Eigenschaften einkaufen. Für die verschiedensten Verwendungszwecke der Kartoffel im Haushalt, vom Kartoffelsalat bis zum Püree, werden die Sorten nach der Handelsklassenverordnung in Kochtypen eingeteilt, deren Kennzeichnung auf den Verpackungen zu finden ist:

Kochtyp/ Farbe der Banderole	besonders geeignet für	Eigenschaften
fest kochend (Typ A)/ grün	Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, auch Salz- und Pellkartoffeln	„springen beim Kochen nicht auf, sind fest, feinkörnig und feucht“
vorwiegend fest kochend (Typ B)/ rot	Salz- und Pellkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelsuppe	„springen beim Kochen nur wenig auf, sind mäßig feucht und feinkörnig“
mehlig kochend (Typ C)/ blau	Kartoffelpüree und Kartoffelpuffer, Knödel, Salzkartoffeln (mit Dämpfsatz), Eintopfgerichte	„springen beim Kochen stärker auf, kochen locker, sind trockener und grobkörniger“

Das Kartoffelsortiment wird in 4 Reifegruppen (sehr frühe Reifegruppe, frühe Reifegruppe, mittelfrühe Reifegruppe und mittelspäte bis sehr späte Reifegruppe) eingeteilt. Der Anbau von sehr frühen und frühen Speisekartoffeln hat in den neuen Bundesländern im Kleingarten eine gewisse Bedeutung. Sehr frühe und frühe Speisekartoffelsorten werden im Handel bis Ende Mai aus Nordafrika und Südeuropa, bis Mitte Juni aus Südwestdeutschland bereitgestellt. Von den mittelfrühen bis späten Speisekartoffeln haben die mittelfrühen die größte Anbaubedeutung, denn sie eignen sich sowohl für die sofortige Vermarktung nach der Ernte als auch für die Einlagerung und spätere Vermarktung bis zum Anschluss an die neue Frühkartoffelernte. Anbaubedeutung und Sortenumfang der mittelspäten bis späten Speisesorten sind gering. Ihre späte Abreife, oftmals Ernte bei ungünstiger Witterung bis Ende Oktober und die daraus resultierende schlechtere Lagerfähigkeit und Qualität sind die Hauptgründe. Die Verzehrsgewohnheiten sind regional sehr verschieden. So werden, gemessen am Bundesdurchschnitt, z. B. in den neuen Ländern etwa 15 - 25 % mehlig kochende Kartoffeln, in den alten Bundesländern dagegen nur 4 - 8 % gegessen.

Speisesorten müssen hinsichtlich ihrer Koch- und Speiseeigenschaften sowie ihrer äußeren Knollenqualität bestimmten Qualitätsanforderungen genügen. So wird im Interesse der Verbraucher in Deutschland keine Sorte zugelassen, die im Geschmack schlechter als Mittel bewertet wird. Der Geschmack der gekochten oder anderweitig zubereiteten Knollen stellt ein Qualitätsmerkmal dar, das sich objektiv außerordentlich schwierig beurteilen lässt. Es hat nicht an Versuchen gefehlt, die Geschmacksprobe durch analytische Ermittlungen zu ersetzen. Dies ist bis heute jedoch nicht gelungen. Mit Hilfe unseres Geschmackssinnes sind wir lediglich in der Lage zwischen süß, sauer, salzig und bitter zu unterscheiden. Die Geschmacksbeurteilung der Kartoffel ist wesentlich komplexer. Hier wird durch das Aussehen sowie Geruchs- und Gefühlsempfindungen (z.B. warm-kalt, mehlig-wässrig) das Geschmacksurteil beeinflusst. Die Geschmacks- und Geruchsstoffe der Knolle sind vorwiegend in den äußeren Teilen der Rinde konzentriert, so dass sie beim Schälen weitgehend entfernt werden. Der typische Geschmack der Pellkartoffel wird dadurch verständlich.

Das Auge isst mit. In der Tabelle sind die für den Verbraucher interessanten Knollenmerkmale der aktuell in den Landessortenversuchen geprüften Sorten, welche geringe Mängel im Geschmack mit einer schwachen Kochdunkelung kombinieren, dargestellt. Hier kann aus flach bis mittlerer Augentiefe, runder bis langer Knollenform, gelber bis roter Schalenfarbe, glatter bis genetzter Schale und hell bis dunkelgelber Fleischfarbe ausgewählt werden. Die gelbliche Färbung des Knollenfleisches wird im Wesentlichen durch Karotinoide hervorgerufen. Die teilweise oder vollständige Rotfärbung der Schale geht auf Farbstoffe zurück, die im Zellsaft der Peridermzellen und/oder der peripheren Teile der Rinde gelöst sind. Darüber hinaus gibt es noch einige zugelassene Sorten mit roter Pigmentierung der Augen (z. B. Quarta).

Die Beliebtheit der Kartoffel ist vielfach von ihrer äußeren Qualität abhängig. Hier spielen Knollenform, Schalenbeschaffenheit, Schalenfarbe, Augenlage usw. eine große Rolle. Eine besondere Bedeutung hat der Speisewert hinter dem sich solche Qualitätskomponenten, wie Konsistenz, Feuchtigkeit, Mehligkeit, Geschmack und Verfärbung nach dem Kochen verbergen. Speisekartoffeln müssen den 3 Kochtypen entsprechen.

Der Geschmack einer Sorte wird durch Witterung, Boden, Düngung und Lagerungsbedingungen beeinflusst. Die Knollenfleischfarbe ist sortenabhängig.

Knollenmerkmale der in den LSV 2019 geprüften Speisekartoffelsorten, welche geringe Mängel im Geschmack mit einer schwachen Kochdunkelung kombinieren

Sorte	Koch- typ	Knollen- form	Schalen- farbe	Schalen- beschaffenheit	Fleisch- farbe
sehr frühe Reifegruppe					
Annabelle	A-B	lang	hell	glatt	tiefgelb
Glorietta	A-B	langoval	gelb	glatt-genetzt	tiefgelb
Anuschka	A-B	rund	gelb	glatt	gelb
Corinna	B	oval	gelb	glatt	gelb
Paroli	B	oval	gelb	glatt-genetzt	gelb
Solist	B	rundoval	gelb	genetzt	hellgelb
Lea	A-B	oval	gelb	glatt	tiefgelb
frühe Reifegruppe					
Belana	A-B	oval	gelb	glatt	gelb
Goldmarie	A	langoval	gelb	glatt	gelb
Gunda	B-C	oval	gelb	glatt	hellgelb
Lisana	B	oval	gelb	glatt	gelb
Mia	B	rundoval	gelb	glatt	tiefgelb
Nixe	B;B-C	langoval	gelb	glatt	gelb
Wega	B	oval	gelb	glatt	tiefgelb
La Vie	A	langoval			
Cathi	B	oval	gelb	glatt	gelb
Liora	B	oval	gelb	glatt	tiefgelb
Maruscha	B	langoval	gelb	glatt	gelb
mittelfrühe bis sehr späte Reifegruppe					
Karelia	B	rundoval	gelb	mittel	gelb
Lilly	B	oval	gelb	genetzt	gelb
Madeira	B	oval	gelb	glatt	gelb
Regina	A-B	rundoval	gelb	glatt	tiefgelb
Torenia	A-B	langoval	gelb	mittel	gelb
Talent	B-C	langoval	gelb	genetzt	gelb
Theresa	B-C	oval	gelb	mittel	gelb
Juventa	B	oval	gelb	glatt	gelb
Tokio	C	rundoval	gelb	mittel	hellgelb
Danina	B	oval	gelb	glatt	gelb
Noblesse	A-B	rundoval	gelb	glatt	tiefgelb
Odett	B	oval	gelb	glatt	gelb
Pocahontas	A-B	oval	gelb	mittel	gelb
Simonetta	A-B	langoval	gelb	mittel	tiefgelb

Herausgeber:

Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau
Zentrum für Acker- und Pflanzenbau, Strenzfelder Allee 22

06406 Bernburg, Bearbeiter: Thomaschewski, H.

Telefon: 03471-334 215 Fax: 03471-334 205

Die Auswertung kann im Internet unter folgender Adresse abgefragt werden:

<http://www.llg.sachsen-anhalt.de>

Veröffentlichung und Vervielfältigung der Versuchsergebnisse bedürfen der Genehmigung d. Herausgebers!

Redaktionsschluss: 02.12.2019

