

Was ist mit der Pflanzengesundheit?

Bei der Züchtung neuer Kartoffelsorten steht die Pflanzengesundheit neben dem Ertrag im Fokus. Neben der Resistenz gegen Kartoffelkrebs und Nematoden wird auch die Anfälligkeit gegenüber Viren oder Krautfäule züchterisch bearbeitet.

Im Rahmen der Wertprüfung werden neue Kartoffelsorten auf ihre Resistenz bzw. Anfälligkeit hin geprüft.

Gäbe es keine nematoden- und krebsresistenten Sorten, könnten in weiten Teilen Deutschlands keine Kartoffeln mehr angebaut werden. Diese Krankheiten können nicht mit Pflanzenschutzmitteln bekämpft werden.

Wie lange können Kartoffeln gelagert werden?

Dies hängt von vielen Faktoren ab. Ideal sind 5 bis 7 Grad Celsius in einem gut belüfteten, dunklen Raum. Dabei ist zu beachten, dass nur gesunde, unverletzte Knollen eingelagert werden.

Sehr frühe Kartoffelsorten am besten direkt verzehren. Später reifende Sorten können besser gelagert werden.



Kontakt:

Wertprüfung

Bundessortenamt - Zentrale Hannover
Dr. Richard Manthey
Osterfelddamm 80
30627 Hannover
Tel./Fax: 0511 9566-50/-9600

Registerprüfung

Bundessortenamt - Prüfstelle Magdeburg
Dr. Hans-Horst Borg
Hohendodelebener Weg 65
39110 Magdeburg
Tel./Fax: 0391 504545-0/-111

Eine Einrichtung im Geschäftsbereich des



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Bundessortenamt
Osterfelddamm 80, 30627 Hannover
Postfach 61 04 40, 30604 Hannover
Tel.: 0511 9566-50 | Fax: 0511 9566-9600
E-Mail: info@bundessortenamt.de
www.bundessortenamt.de

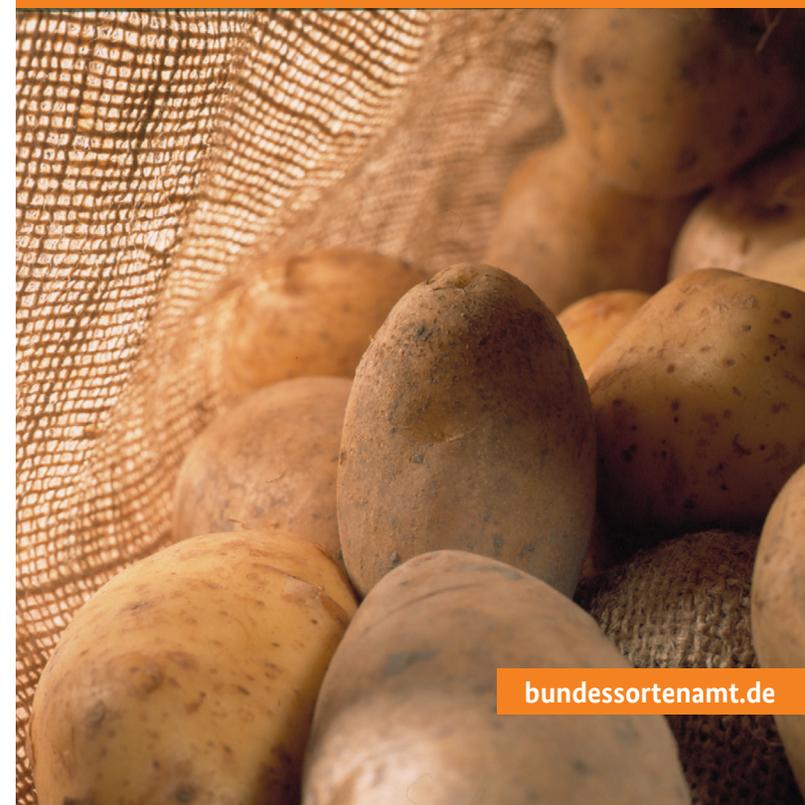
Bilder: Bundessortenamt

Stand: November 2023



Bundessortenamt

Kartoffelzüchtung schafft Vielfalt



Geschmack und Vielfalt für den Verbraucher durch Züchtungsfortschritt

Es gibt eine Vielfalt an Kartoffelsorten, die sich äußerlich und innerlich unterscheiden. Die Knollen können unterschiedlich groß und ihre Form kann von rund über oval bis lang sein. Bei der Schalen- und der Fruchtfleischfarbe gibt es vielfältige Variationen.

Pflanzenzüchter haben aber auch andere Eigenschaften im Blick, wie zum Beispiel Resistenzen gegenüber Krankheiten und Schädlingen sowie Ertragssicherheit bei verschiedenen Umweltbedingungen.



Für Verbraucher zählen bei der Kartoffel vor allem der Geschmack und die Auswahl an verschiedenen Koch- und Verwendungseigenschaften. Bei über 200 zugelassenen Kartoffelsorten in Deutschland sollte es keine Schwierigkeit sein, seine „Lieblings-Sorte“ zu finden.

Die Kartoffelzüchtung erzeugt:

- Geschmack und Verwendungsvielfalt für Verbraucher
- günstige Rohstoffe mit maßgeschneiderten Eigenschaften für die Lebensmittelindustrie
- Qualitätspflanzgut für eine nachhaltige Landwirtschaft für die Landwirte

Kartoffelsorten – Prüfung und Zulassung beim Bundessortenamt

Das Saatgutverkehrsgesetz (SaatG) ist ein Verbraucherschutzgesetz, das garantieren soll, dass dem Landwirt und dem Gartenbauer für den Anbau hochwertiges Saat- und Pflanzgut guter Sorten zur Verfügung steht. Deswegen darf in Deutschland nur anerkanntes Saat- und Pflanzgut solcher Sorten gehandelt werden, die vom Bundessortenamt zugelassen und in die Sortenliste eingetragen wurden.



Voraussetzung für die Zulassung sind:

- Unterscheidbarkeit,
- Homogenität und
- Beständigkeit,
- Landeskultureller Wert sowie
- eine eintragbare Sortenbezeichnung.

Für den landeskulturellen Wert gilt:

„Eine Sorte hat einen landeskulturellen Wert, wenn sie in der Gesamtheit ihrer wertbestimmenden Eigenschaften gegenüber den zugelassenen vergleichbaren Sorten, zumindest für die Erzeugung in einem bestimmten Gebiet, eine deutliche Verbesserung für den Pflanzenbau, die Verwertung des Erntegutes oder die Verwertung aus dem Erntegut gewonnener Erzeugnisse erwarten lässt. Einzelne ungünstige Eigenschaften können durch andere günstige Eigenschaften ausgeglichen werden.“

Kartoffelsorten – wertbestimmende Eigenschaften

Die Kartoffelsorten werden vor der Zulassung beim Bundessortenamt in der zwei Jahre dauernden **Wertprüfung** in Feld, Gewächshaus und Labor getestet. Die geprüften Eigenschaften können Auswirkungen auf den Pflanzenbau und die Verwertung haben. Die Kartoffeln werden im Prüfungsanbau auf ihre Eigenschaften aber auch auf die Unterscheidbarkeit zu anderen Kartoffelsorten sowie Homogenität und Beständigkeit hin untersucht. Die Prüfungen der Kartoffelsorten werden von der Zentrale Hannover und der Prüfstelle Magdeburg koordiniert und durchgeführt.

In Deutschland sind über 200 Kartoffelsorten davon 7 als Erhaltungssorten zugelassen. Sie werden je nach Verwendungszweck in Speise- und Wirtschaftssorten unterteilt.

Speisesorten sollten bestimmte Qualitätsanforderungen erfüllen, z. B. in der äußeren Knollenqualität und in ihren Koch- und Speiseeigenschaften.

Wirtschaftssorten sind für die Herstellung von Stärke (Papier, Kunststoffe, Arzneimittel) und Brennereiprodukten bestimmt.

In beiden Verwendungsgruppen können Sorten enthalten sein, die eine Eignung zur Herstellung von Kartoffelerzeugnissen, wie z. B. Chips oder Pommes frites, haben.

Speisekartoffelsorten

Es sind rund 160 Speisekartoffelsorten in Deutschland zugelassen. Sie gliedern sich auf in vier Reifegruppen. Weitere Kriterien sind z. B. die Schalen- und die Fleischfarbe - weiß bis gelb, rosa bis rot und blau bzw. gescheckt.

Wirtschaftskartoffelsorten

Es sind über 60 Wirtschaftskartoffelsorten zugelassen. Bei Wirtschaftssorten sind vor allem ein hoher Stärkegehalt und ein hoher bis sehr hoher Stärkeertrag wichtig. Meist werden diese Kartoffelsorten für die Herstellung von Stärke oder Brennereiprodukten verwendet.