

Die Kartoffel

Ihre Geschichte und Formenvielfalt, sowie Anbautips für Gärtner und Sortentips für Verbraucher

von Ludwig Watschong

Geschichte

Ursprung und Heimat der Kartoffel sind die Andengebiete Südamerikas. Dort gedeihen sie in einer riesigen Vielfalt. Neben vielen anderen knollentragenden Pflanzen, die hier noch nicht bekannt sind, gibt es annähernd 400 kultivierte Varietäten der bei uns bekannten Kartoffelart, aus denen dort viele hundert Sorten entwickelt wurden. In ihrer Heimat hat sich die Kartoffel an die verschiedensten Umweltbedingungen angepaßt. Man findet sie in der Wüste ebenso wie in den Bergen. Selbst in 4300m Höhe wachsen frostfeste Formen der Kartoffel. Die Indianer dieser Region entwickelten schon vor langer Zeit die Methode der Gefriertrocknung. Die Chunjos (eine spezielle Sorte) läßt man draußen liegen. Der Frost bringt das Wasser in ihr zum Gefrieren, die Zellen platzen. Tagsüber tauen die Kartoffeln wieder auf und die ausgetretene Feuchtigkeit verdunstet durch die wärmenden Sonnenstrahlen. Dieser Vorgang wird über mehrere Tage (und Nächte) wiederholt, bis die Kartoffeln zu unförmigen schwarzen Klumpen geschrumpelt sind. Dies dient dann als Proviant für längere Reisen.

Entwicklung

Europa sah die ersten Kartoffeln um 1550, als einige rote Exemplare aus Peru nach Spanien gebracht wurden. 1565 kamen einige gelbschalige Knollen nach England. Diese

zwei Sorten waren das Ausgangsmaterial für alle späteren Kartoffelzüchtungen. Bei Hofe waren die Kartoffeln als Zierpflanze sehr beliebt, ihre Einführung als Grundnahrungsmittel dauerte jedoch noch sehr lange. Zum einen aufgrund falscher Zubereitung, zum anderen, weil diese Sortengeschmacklich wohl kaum mit den heutigen Sorten konkurrieren könnten (oft wurde von "Kratzen im Halse" gesprochen - hoher Solanin Gehalt?). Da sie aber in fast jedem Klima und auf jedem Boden wuchsen, lagerfähig, nahrhaft, preisgünstig und vielseitig zu verwenden waren, sah man sie ab etwa 1770 überall als den großen Retter und Bewahrer vor Hungersnöten. Bis 1840 wurden immer mehr Kartoffeln angebaut und in manchen Ländern wurde sie zur Hauptnahrungspflanze. So auch in Irland, als 1845 die Kartoffelfäule wütete und tausenden von Iren den Hungertod brachte. Ursache dieser Katastrophe ist in der mangelnden Vielfalt der irischen Kartoffelsorten zu sehen. Alle Sorten entstammten einer einzigen Ausgangssorte. Aufgrund dieser Erfahrung begannen die Züchter neue Sorten aus den Ursprungsländern in ihre bisherigen Sorten einzukreuzen. Neben der Resistenzbildung sprachen aber auch andere Aspekte für die Kreuzung mit ursprünglichen Wildarten. Man stellte nämlich fest, daß viele Wildformen bis zur doppelten Menge mehr an Stärke und Protein enthielten als die bi dahin bekannten europäischen Sorten.

Die Färberkartoffel

Auch wenn bis heute die Gen-Vielfalt durch Einkreuzungen zunahm, so kann man doch feststellen, daß in Form, Farbe und sonstigem Aussehen von den Züchtern auf Einheitlichkeit geachtet wird. Wichtig sind flache Augen und runde oder ovale Formen, farblich überwiegt die gelbbraune Knollenfarbe. Zur Zeit sind nur 4 (insgesamt gibt es 130 Kartoffelsorten in der Sortenliste) rotschalige Sorten zugelassen: Alwara mit Geschmacksnote 5, Brenda 5, Buschra 4, Desiree 4. Nur letztere findet man manchmal auf dem Markt. Früher kannte man auch blaue Sorten. Von einer Frau, die einige Jahre in den Highlands im Norden Schottlands wohnte, hörte ich, daß dort vereinzelt noch eine lokale Sorte angebaut wird, deren Schale schwarz und deren Fleisch violett ist. Auch hier in Deutschland war früher die Vielfalt in Form und Farbe wesentlich größer. Dr. A. Alefeld beschreibt im Jahre 1866 55 Sorten, darunter einige Kuriositäten wie die "Färberkartoffel", deren Knollen (auch das Fruchtfleisch) so blau waren, daß sie in Scheiben geschnitten und getrocknet zum Färben benutzt wurden.

Tips für Praktiker

Da die Kartoffeln nicht reinerbig sind, können die Sorten nur durch Knollenvermehrung reingehalten werden. Dies ist von Vorteil für den experimentierfreudigen Hobbygärtner, wenn er sich seine eigenen Kartoffelsorten schaffen will. Dazu werden in einem schönen Jahr die Samen aus den Früchten gewonnen (wie bei Tomatensamen). Jeder Samen wird nun eine Pflanze

hervorbringen, die sich in ihren Eigenschaften von fast jeder anderen Pflanze unterscheidet. Die an diesen Pflanzen wachsenden Knollen dienen wieder als Pflanzkartoffeln. Um das Ergebnis wenigstens ein wenig zu beeinflussen, können zur Samengewinnung mehrere Sorten ausgewählt, nebeneinander gepflanzt und gezielt untereinander bestäubt werden. Zwar schreibt Alwin Seifert in seinem Garten-Klassiker, daß er die Sorte "Holl. Erstlinge" 15 Jahre und die Sorte "Saskia" 10 Jahre auf dem gleichen Boden in eigener Nachzucht angebaut hat, in der Regel ist die Gesundheit selbstnachgebauter Kartoffeln aber für den Gärtner ein Problem. Um die Gesundheit der Kartoffeln zu erhalten oder sogar zu erhöhen, wird in Bio-Kreisen das Augenstecken empfohlen. Das Verfahren ist recht aufwendig und zieht durch, bedingt durch die Schnittwunde, die Drahtwürmer zur Knolle. Ich ziehe mir meine Pflanzkartoffeln seit sechs Jahren aus "Keimlingsknollen". Dazu bringe ich die Kartoffeln im Frühjahr rechtzeitig zum Keimen, falls sie das nicht schon von alleine tun. Die Keime reiße ich am Pflanztag ab, zerbreche sie auf 10cm-Stücke (falls sie länger sind) und stecke davon je eine Handvoll in ein Pflanzloch. Die stärksten Triebe, die aus diesen Löchern kommen, lasse ich stehen, alle anderen entferne ich. Die größten Knollen dieser Pflanzen dienen mir im nächsten Jahr als Pflanzkartoffeln. Um sie gegen Fäule zu immunisieren, lasse ich die Knollen in der Sonne grün werden. Alle Sorten, die ich in den letzten sechs Jahren so behandelte, erfreuen sich bester Gesundheit. Bei der Sorte Grata merkte ich eine deutliche Gesundung.

Heutige Sortenvielfalt

1986 waren 128 zugelassen, davon 90 Speisekartoffeln und 38 Wirtschaftssorten. 1988 waren 130 Sorten zugelassen, davon 87 Speisesorten und 43 Wirtschaftssorten. Insgesamt verteilen sich die 130 Sorten von 1988 auf 30 Züchter. Einer der Züchter hat allerdings schon alleine 16 Sorten (=12,3%), 5 der Züchter

zusammen schon 65 Sorten, das heißt 16,6% der Züchter bieten 50% aller Sorten an. damit ist jedoch nichts über die Marktanteile ausgesagt, da nur wenige Sorten am Markt gut laufen.

Aufschluß über die Marktanteile der Sorten gibt uns die folgende Hektar-Angabe. Es sind die Vermehrungsflächen der Züchter. Laut Bundessortenamt sind diese identisch mit den Marktanteilen.

Anbaufläche in Hektar (ha), letzte Begutachtung aus dem Jahre 1987
Sp=Speisekartoffel, W=Wirtschaftskartoffel

Sorten:	sehr frühe	frühe	mittelfrühe	mittelspäte- späte
1985	W:15ha Sp:1919ha	W:212ha Sp:905ha	W:818ha Sp:7188ha	W:1067ha Sp:1033ha
1987	W:12ha Sp:1483ha (ings.18 Sorten, davon 5 Sorten auf 1204ha)	W:282ha Sp:806 (ings.13 Sorten, davon 3 Sorten auf 610ha)	W:1054 Sp:5272ha (ings.46 Sorten, davon 15 Sorten auf 4744ha)	W:1220ha Sp:908ha (ings.10 Sorten, davon 2 Sorten auf 416ha)

Aus dieser Tabelle können wir ersehen, daß die Anbaufläche von 85 bis 87 insgesamt um 13% abnahm, bei Speisekartoffeln waren es sogar 24%. Der Anbau von Wirtschaftskartoffeln stieg dagegen um mehr als die Hälfte. Bei der Auflistung von 1987 sieht man, daß einige wenige Sorten den Markt bestimmen. Die zu den mittelfrühen Kartoffeln zählende Sorte "Granola" (Geschmacksnote 4!) ist mit 1504ha (das sind 17% der Gesamt-Anbaufläche) der absolute Favorit. Insgesamt stehen 7 Sorten (8% aller Sorten) auf 4009ha (47% der Gesamtfläche) und 25 Sorten (28,7% aller Sorten) auf 6974ha (82% der Gesamtfläche).

Sortenempfehlungen

Sehr frühe Sorten:

Note 2 = 0x; Note 3 = 7x; Note 4 = 9x; Note 5 = 2x
In dieser sparte gibt es keine Sorte, die richtig mehlig wird. Leddiglich die Sorte "Hela" (Note 3) ist "am wenigsten festkochend". Gleiche Reifezeit und gleiche Geschmacksnoten haben die Sorten:"Carola", "Gloria" und "Margit". Gloria ist die festkochendste in der Sparte. Margit ist etwas beschädigungsempfindlich. Eine frühere Reifezeit (ähnlich "Holländische erstlinge") haben noch "Berber" (3) und "Rita" (3). "Hela" und "Gloria" können sich am Markt zwar noch

behaupten, nahmen aber seit 85 in der Anbaufläche rapide ab. Den Markt bestimmen die Sorten "Christa" und "Atika", obwohl sie im Geschmack nur die Note 4 erhielten. Beide Sorten zusammen bestreiten einen Marktanteil von 47% bei den sehr frühen Sorten. Der Geschmack ist schlecht, die anderen Eigenschaften nicht besser.

Frühe Sorten:

Note 2 = 1x für die Sorte Forelle (sehr festkochend);
Note 3 = 4x; Note 4 = 7x ; Note 5 = 1x
Note 3 haben die Sorten "Jessica", "Rikea", "Miriam" und "Sieglinde". Letztere ist eine sehr alte und beliebte Sorte, allerdings ist sie gegen Eisenfleckigkeit sehr empfindlich. Alle vorgenannten Sorten sind festkochend. Die einzige mehlig Sorten dieser Sparte ist "Ilona" mit der Geschmacksnote 4. Der Markt wird bestimmt von "Cilena" (4), "Sieglinde" und "Ilona".

Mittelfrühe Sorten:

Hier haben wir 4 Sorten mit der Note 2 zur Auswahl:
-"Erna" - festkochend

-"Grata" - etwas weniger festkochend
-"Hansa" - etwas spätere Reifezeit, festkochend
-"Linda" - feinste Fruchtfleischstruktur von ALLEN Sorten, festkochend
("Linda" ist für mich die bestschmeckenste Kartoffel überhaupt)
In dieser Sparte gibt es zwei ganz mehlig kochende Sorten:
-"Erntestolz"(4) - Qualitätsstabilität mittel
-"Irmgard"(4) - Qualitätsstabilität mittel
Zusammen mit der schon erwähnten "Granola"(4) bestimmen hier "Grata" und "Hansa" den Markt. "Grata" fiel jedoch seit 1981 (1840ha) sehr stark ab (1987=503ha). (Gesundheitsprobleme?)

Mittelspäte bis späte Sorten:
Note 3 nur eine Sorte:
"Datura". Sie ist eine mehlig kochende Kartoffel, sehr anfällig für Schorf. Etwas festkochende Sorten dieser Gruppe sind "Condea" (4), "Dinia" (4), "Eroica" (4) und "Isola" (4), letztere ist die am spätesten reifende Sorte in dieser Sparte. Der Markt wird hier bestimmt von "Aula" (4) und "Saturna" (5), beides mehlig werdende Sorten.