

## **Kontrolle der Stärkeeinlagerung in Kartoffeln 2003**

In den letzten Jahren waren die Stärkegehalte von Kartoffeln sorten- und standortabhängig oft deutlich erhöht, so dass die Kochfestigkeit und damit die Qualität stark beeinträchtigt waren. Vor allem einige festkochende Sorten verloren ihre kochtypischen Eigenschaften. Im Rheinland wurden 2003 auf sechs Betriebe regelmäßige Stärkekontrollen während der Vegetationszeit durchgeführt, um die Entwicklung der Stärkeeinlagerung zu beobachten und evtl. Empfehlungen für Maßnahmen zur Krautregulierung aussprechen zu können. Gleichzeitig wurden auch Ertragsbildung und Krautfäuleinfektion erfasst.

Die Pflanzung konnte unter optimalen Bodenbedingungen schon Anfang März erfolgen. Obwohl es zu dieser Zeit noch sehr kalt war und die Bodentemperaturen oft noch nicht den Empfehlungen entsprachen, entwickelten sich die früh gepflanzten Bestände auf den Beobachtungsflächen wesentlich besser als spätgepflanzte. Aufgrund der späteren Trockenheit konnte hier sicherlich Feuchtigkeit und Nährstoffe besser verwertet werden.

**Phytophthora** entwickelte sich meist nur zögerlich. Auf vielen Standorten starb das Kraut in diesem Jahr durch normale Abreife und nicht durch hohen Phytophthoradruck ab. Hier gab es aber regional deutliche Unterschiede. Vor allem auf dem Standort Anrath mit einem hohen regionalen Kartoffelanteil insbesondere an Frühkartoffeln unter Folie war die Krautfäuleinfektion sehr hoch. Dies zeigt sich in Tabelle 3. Während die Bestände in Anrath am 10.07. schon mit 8 und 9 (abgestorben) bonitiert wurden, kamen sie in Bornheim 1 gerade mal auf eine Boniturnote von 2-4 (geringer bis mittlerer Befall).

Die **Ertragsleistungen** (Tabelle 1) waren in Abhängigkeit von Standort, Pflanzzeit, Krautfäuleentwicklung und Beregnungsmöglichkeit sehr unterschiedlich. So lagen sie z.B. bei der Sorte Charlotte auf drei Standorten zwischen 155 und 348 dt/ha, bei Cilena zwischen 226 und 440, bei Simone zwischen 247 und 380 und bei Princess zwischen 290 und 453 dt/ha. Auf den Betrieben ohne Beregnung wurden die geringsten Erträge erzielt.

**Stärkegehalte** (Tabelle 2, Abbildungen unten): Ähnlich wie die Erträge gestalteten sich auch die Stärkegehalte unterschiedlich. Sie schwankten z.B. bei der Sorte Cilena zwischen 12,9 und 15,1%, bei Charlotte zwischen 13,1 und 15,2%, bei Princess zwischen 9,6 bis 11,6%. Bei Nicola lagen sie auf allen Standorten über 14%. Auf dem Betrieb Bornheim 2 wurden am 16.07. bei einem Stärkegehalt der Cilena von 15,1% das Kraut gehäckselt, wodurch die Gehalte konstant blieben. Auf dem Betrieb Bornheim 2, der eine sehr gute Ertragsleistung hatte, hätte ein Krautentfernen zum selben Zeitpunkt einen Minderertrag von zwischen 6 dt/ha (Princess) und 96 dt/ha (Agria) zur Folge gehabt. Auf dem Betrieb in Düren, der sehr spät gepflanzt hatte, wäre ein Krautentfernen, aufgrund der geringen Ertragsentwicklung, trotz hoher Stärkegehalte sicherlich nicht empfehlenswert gewesen. Während der Bodenruhe zur Erlangung der Schalenfestigkeit sanken die Stärkegehalte z. T. wieder ab. Das zeigte sich besonders auf den Betrieben mit Beregnung, bzw. dort, wo genügend Bodenfeuchte vorhanden war. Vor einer Entscheidung für Ertrag oder Qualität ist auf jeden Fall ein Kochtest auf die festkochenden Eigenschaften durchzuführen. Erst dann ist zu entscheiden ob ein Abschlageln des Bestandes sinnvoll ist oder nicht.



**LEITBETRIEBE ÖKOLOGISCHER LANDBAU NRW**

