

---

**Medienanlass Biokartoffeln, 4. September 2024**

## **Sortenversuche auf dem Betrieb Rathgeb Bio**

Andreas Rüschi, Leiter Anbau und Gewächshausbetriebe Rathgeb Bio

### **Betrieb Rathgeb Bio ([www.rathgeb-bio.ch](http://www.rathgeb-bio.ch))**

Das Familienunternehmen Rathgeb Bio produziert seit 1994 Biogemüse und Kartoffeln nach Knospe-Labelstandard. Kartoffeln sind eines der Hauptprodukte unseres Betriebes. Neben dem Anbau lagern wir die Kartoffeln selber, waschen und sortieren sie und verpacken diese nach Wünschen unserer Detailhandelskunden. Letztendlich liefern wir sie in deren Verteilzentralen. Die Hauptkunden sind Coop und Migros. Der Anbau erfolgt zu grossem Teil auf unseren eigenen Flächen. Wir arbeiten aber auch mit rund 60 eigenständigen Bio-Landwirtschaftsbetrieben zusammen, welche mit oder ohne Unterstützung von uns Kartoffeln anbauen und über uns vermarkten.

### **Ansprüche der Kunden bzw. des Grossmarktes an Sorten**

Wir produzieren nicht *Kartoffeln* sondern *möglichst geeignete Kartoffelsorten* für die verschiedenen Ansprüche unserer Kunden.

Vorab: Die beste Kartoffelsorte im Sinne einer eierlegenden Wollmilchsau gibt es nicht. Die Kartoffel ist ein Naturprodukt. Es sind mehr oder weniger enge Grenzen von Genetik und Umwelt gegeben.

Vielmehr geht es darum den optimalen Mix zwischen Ansprüchen des Marktes und uns als Produzent, Lagerhalter und Aufbereiter (Waschen und Abpacken) zu finden.

Punkto Kundenansprüche unterscheiden sich die Kartoffelsorten schon mal grundsätzlich nach deren Konsumeignung. Man unterscheidet zwischen Sorten für Pommes Frites, Chips sowie weitere verarbeitete Produkte und im Frischkonsum zwischen festkochenden (grüne Verpackung am Verkaufsort), vorwiegend festkochenden (rote Verpackung), mehligkochenden (blaue Verpackung), Raclette (braune Verpackung) und Patatli (kleinste Kartoffeln, meist in Schalen).

Bei den Kartoffelsorten für Pommes Frites beispielsweise werden möglichst grosse Knollen mit hellgelber (für Mc Donalds jedoch möglichst weisser) Fleischfarbe und möglichst ohne Braunverfärbungen beim Fritieren erwartet. Es wird zudem ein Mindest-Stärkegehalt erwartet damit die Pommes kross werden und nicht zu viel Fritieröl aufnehmen.

Genügt nun die Ernte eines Feldes den Mindestanforderungen nicht, gibt es meist nur noch die Möglichkeit an Stelle Frites aus den Kartoffeln Rösti – mit um einiges tieferem Einkommen für den Produzenten – zu machen. Die Nachfrage nach Rösti hat zudem ihre Grenzen. Als Frischkartoffeln eignen sich die meisten Frites-Sorten nicht, da sie zu mehlig sind und geschmacklich nicht passen.

Im Frischkonsum (Kartoffeln die unverarbeitet verkauft werden) kommen Ansprüche an die Knollenform und Schalenqualität hinzu. So erwarten die Kunden bei festkochenden

Kartoffeln längliche und nicht zu grosse Knollen, möglichst mit glatter Schale ohne Flecken (Schorf) und Frasslöcher, mit gutem Geschmack. Die Schale sollte möglichst von gelber und nicht roter Farbe sein.

Letztendlich erwarten wir als Anbau- und Lagerbetrieb Sorten die möglichst resistent gegenüber Krankheiten und Schädlingen, möglichst klimaresilient (Nässe und Trockenheit) und ertragssicher sind. Als Lagerhalter wollen wir zudem auch Sorten die im April des Folgejahres noch nicht auskeimen.

Kartoffeln sind also nicht einfach Kartoffeln. All oben erwähnten Ansprüche gilt es in einem Sortenmix zu kombinieren um die Kundenwünsche möglichst gut zu erfüllen und unser Risiko als Produzent zu verteilen. Aus diesem Grund bauen wir zwischen 20 und 30 verschiedene Sorten auf unserem Betrieb an.

### **Infos zum Versuchsfeld in Guntalingen**

Aufgrund des ausserordentlich nassen Frühjahrs konnten wir – um Bodenschonung zu respektieren – erst Ende Juni pflanzen, an Stelle dem vorgesehenen Termin Ende April. Durch diesen zwangsweise späten Pflanzzeitpunkt verdarb das Pflanzgut für unseren kleinflächigen Sorten-Testanbau mit rund 50 neuen Sorten. Dieser in der Regel alljährlich stattfindende Testanbau konnte dieses Jahr nicht durchgeführt werden.

Was wir in diesem Feld dennoch anlegen konnten sind die grossflächigen Sortenversuche. Wir testen hier mit dem FiBL zusammen neue Speisesorten (Oscar, Mary Anne und Gaya) und im Rahmen der swisspatat-Sortenprüfung sogenannte Low-Input-Sorten (wenig anfällig auf Krautfäule) für Pommes Frites (Alanis und Ikarus). Diese Sortenstreifen werden betriebsüblich angebaut, während dem Wachstum begutachtet auf Wachstumseigenschaften, Krankheitsanfälligkeit. Nach der Ernte werden Ertrag und Qualität erhoben. Die Frites-Sorten werden zudem in einem Verarbeitungsbetrieb wie üblich geschnitten und frittiert.

Die Sortentests führen wir aus Eigeninteresse durch um die für uns besten Sorten anzubauen. Wir arbeiten mit dem FiBL zusammen und sind auch in Austausch mit Agroscope. Mit unseren Sortentests sind wir als Mitglied der «Arbeitsgruppe Sorten» auch eingebettet in die Branchenorganisation swisspatat. Diese erarbeitet im Expertengremium jährlich eine empfehlende Sortenliste für Kartoffeln. Ziel dieser Liste ist die besten Sorten für einen nachhaltigen Kartoffelbau in der Schweiz zu definieren.

Seit diesem Jahr gibt es eine Zielvereinbarung von swisspatat mit dem Bundesamt für Landwirtschaft, womit krankheits- und schädlingsresistente, nährstoffeffiziente und gegen Umwelteinflüsse tolerante Sorten gefördert werden. Siehe auch Medienmitteilung swisspatat vom 27.2.24: <https://www.kartoffel.ch/de/Medien/news.html>

### **Unser konkretes Engagement für die besten Sorten**

Jedes Jahr – jeweils Anfang November – informieren wir uns bei den relevanten Kartoffelzüchtern vor Ort (an einer Sortenshow in Holland) zu deren neusten Sorten.

Die Entwicklung einer neuen Sorte dauert von der Kreation bis zur Verfügbarkeit des Pflanzgutes auf dem Markt 10 bis 15 Jahre. Ich erinnere an die oben erwähnten diversen Ansprüche an eine Sorte.

Nimmt die Bedeutung einer Krankheit - beispielsweise aufgrund Veränderung der Witterung – zu, ist also nicht von heute auf Morgen eine passende Sorte entwickelt. Sortenentwicklung, -testierung und -erneuerung ist also ein dauernder Prozess.

Die vielversprechendsten Sorten bauen wir dann im Folgejahr zu Testzwecken bei uns an. Die meisten in sogenannten Kleinparzellen (nur ca. 15 Quadratmeter je Sorte). Dies sofern die neuen Sorten erhältlich sind. 2023 gab es europaweit eine witterungsbedingt sehr schwache Ernte an Pflanzkartoffeln. So erhielten wir nur knapp die Hälfte der Versuchssorten die wir testen wollten.

Alle Kleinparzellen werden dann, wie diese Sortenstreifen hier, systematisch begutachtet und ausgewertet.

Über die Jahre sind es dann (aufgrund der vielfältigen Erwartungen an die Sorte) 1-3 neue Sorten die wir grossflächig einführen in unserem Anbau.

Die letzten Jahre haben klar gezeigt, dass wir mehr Sorten mit Resistenzen gegenüber der Kraut- und Knollenfäule aber auch hitze- und trockenheitstolerante Kartoffeln benötigen.

**Die «eierlegende Wollmilchsau» wird es unter den Kartoffeln nie geben**

Ich spanne noch mal den Bogen zum Anfang (Ansprüche der Kunden). Die «eierlegende Wollmilchsau» unter den Kartoffelsorten wird es nie geben. Vielmehr gilt es, die richtigen Züchtungs-Schwerpunkte zu setzen. Dabei erwarten wir als Produzenten mit den grossen klimatischen Herausforderungen mehr Kompromisse im Markt. Ob beispielsweise die Knollenform (rundlich vs. Länglich) oder die Fleischfarbe (gelb oder hellgelb) wirklich so bedeutend sind, sollte in der Branche kritisch hinterfragt werden. Schliesslich geht es damit auch darum einen Beitrag zur Reduktion von Foodwaste zu leisten. Kann doch immer noch ein grosser Teil der Kartoffelernte nicht verkauft werden.