

Kultursaat e.v.

Lebenslauf einer Sorte aus biologisch-dynamischer Züchtung

Stand: 20.03.11



Frühhöhre Typ Nantaise

FINE

Kennnummer Bundessortenamt:
MOG 267

Züchterin:
Christina HENATSCH
Bornkampsweg 38
22926 Ahrensburg

Sortenbeschreibung:

FINE ist eine früh reifende Möhrensorte (100-120 Tage) vom Typ Nantaise mit zylindrischer Form, leicht abgeflachten Schultern, glatter Schale und feinem Laub. Der Geschmack dieser saftigen Möhre ist süß und leicht aromatisch. FINE ist gut zu verwenden als Bund- und Waschmöhre und kann im Reifestadium auf dem Feld länger stehen ohne zu platzen. Sie hält sich gut im Lager, wobei der Geschmack nach Weihnachten an Intensität verliert.

Die Sorte eignet sich für den Anbau auf leichten bis mittelschweren Böden.

Züchtungsgang:

Ausgangssorte war MONANATA der Firma Rijk Zwaan. Die erste Selektion wurde im Herbst 2003 vorgenommen, sodass über drei Generationen selektiert wurde. Die Züchtung fand auf Gut Wulfsdorf statt, nordöstlich von Hamburg. Es handelt sich um einen Neumoränenstandort, der Boden ist sandig mit 20-25 Punkten. Der Betrieb wird seit 20 Jahren biologisch-dynamisch bewirtschaftet; eine eigenständige Gemüsezüchtung wird dort seit 2003 betrieben – integriert in den umfangreichen Erwerbsgemüsebau des Gutes.

Bei der Selektion standen folgende Eigenschaften im Vordergrund:

- Verringerung der Grünköpfigkeit
- gute Schulterbildung (bei der Ursprungssorte ist der Blattansatz eher konisch)
- Verbesserung der Glattschaligkeit
- abgerundeter Wurzelabschluss
- Verbesserung der Innenfärbung und des Geschmacks

Kultursaat e.v.

Lebenslauf einer Sorte aus biologisch-dynamischer Züchtung

Stand: 20.03.11

Jährlich wurden aus dem Gesamtbestand des Hofes (mindestens 500 m²) im Herbst ca. 1.000 Rüben für Samenträger auf oben genannte Eigenschaften selektiert. Im Dezember / Januar kam die Selektion auf Innenfärbung und Geschmack hinzu. Dazu wurde das untere Viertel der Möhren abgeschnitten. Zu hell oder abweichend gefärbte Möhren und solche mit einem zu großen, wässrigen Herz wurden dabei eliminiert. Von den verbleibenden Möhren wurde eine Wurzelscheibe verkostet und die am aromatischsten schmeckenden Exemplare als Samenträger gepflanzt; Zielgröße waren immer etwa 150 Stück Blühpflanzen.

Der Nachbau in den Jahren 2004, 2006 und 2008 zeigte eine kontinuierliche Verbesserung der gewünschten Eigenschaften. Bei der Registerprüfung durch das Bundessortenamt in den Jahren 2009 und 2010 wurde die Grünköpfigkeit in Unterscheidung zu MONANATA mit einem Boniturnotenpunkt besser eingestuft. Bei den Geschmackswerten (die nicht Bestandteil der UPOV-Liste sind und im Rahmen der Zulassungsprüfung auch nicht vom Bundessortenamt untersucht werden) zeigte FINE deutlich bessere Noten im Vergleich zu ihrer Herkunftssorte.

Im Vergleich von FINE mit der Herkunftssorte konnte mit fortgeschrittenem Zuchtgang eine deutliche Kräftigung und Steigerung im Bereich der Vital- oder Bildekräftequalität in Form einer fein durchlichtenden und belebenden Wirkung wahrgenommen werden.

Zur Verbesserung der Bildekräfte und des Geschmacks wurden Behandlungen des Saatgutes mit Tönen und eurythmischen Gesten vorgenommen. Auch diese Behandlungen zeigten, im Vergleich mit der unbehandelten Kontrolle eine deutlich kräftigende, den Sortentypus und die Vitalqualität stärkende – und bereichernde Wirkung. (Eine detaillierte Beschreibung der Sortenentwicklung bzgl. ihrer Bildekräfte und der vorgenommenen Behandlungen liegt dem Verein Kultursaat vor und ist über die Züchterin erhältlich.)

FINE wurde 2010 nach zweijähriger Prüfung durch das Bundessortenamt zugelassen. Die Erhaltungszüchtung wird durch die Züchterin auf Gut Wulfsdorf weitergeführt mit jährlicher Selektion auf Geschmack und Untersuchung der Bildekräfte. Die Organisation der Vermehrung und des Vertriebes obliegen u. a. der Bingenheimer Saatgut AG.