

KULTURSAAT e.V.

Verein für Züchtungsforschung
und Kulturpflanzenerhaltung
auf biologisch-dynamischer Grundlage

Lebenslauf einer Sorte aus biologisch-dynamischer Züchtung

Stand: 17.02.2013



Kulturart: Möhren

Sortenname: SOLVITA

Kennnummer Bundessortenamt: MOG 277

Züchterin:

**Christina Henatsch
Gut Wulfsdorf
Bornkampsweg 39
22926 Ahrensburg**

Sortenbeschreibung:

SOLVITA ist eine 140 bis 160 Tage Möhre vom Typ FLAKKESE. Ihre Form ist leicht konisch und lang, ihre Haut ist glatt. Sie hat eine gute Laubstärke, -festigkeit und -gesundheit. Insbesondere in der Jugendentwicklung zeigt sie ein schnelles Wachstum. Ihr Geschmack ist süß, mild-aromatisch und saftig. Unter Praxisbedingungen auf leichten Böden in Norddeutschland wurden bei ausreichender und gleichmäßiger Wasserversorgung wiederholt hohe Erträge in Kombination mit ansprechenden sensorischen Qualitäten realisiert worden. Sie eignet sich gut als lagerfähige Möhre für den Frischmarkt und zur Verarbeitung zu Saft und Babynahrung.

SOLVITA wurde sowohl mit Bildschaffenden Methoden als auch mittels Bildekräfteforschung untersucht. Die Beurteilung der Sorte durch A. und D. Schmidt mit der Bildekräfteforschung über verschiedenen Jahre deutet auf folgende Charakteristika hin: kräftig, harmonisch, voll, freudig, lichthaft durchströmend. Form, Dynamik, Leben und Bewusstsein werden harmonisch und ausgewogen vermittelt.

Züchtungsgang:

Im Jahr 2003 fand auf den Flächen des zertifiziert biologisch-dynamisch bewirtschafteten Gut Wulfsdorf der erste Anbau statt. Ausgangssorte war die von Bejo bis 2004 verantwortete Möhre VITA LONGA. Methodisch wurde in den Erwerbsgemüsebeständen des Gut Wulfsdorf mit der positiven Massenauslese aus großen Beständen gearbeitet. Selektiert wurde auf Glattschaligkeit, Reife (abgestumpfte Rübenspitze) sowie einen eher schmalen Laubansatz. Insbesondere musste die Innenstruktur verbessert werden: Das Herz war sehr groß, teils bestand der Bastring nur aus einem schmalen Rand, was nicht angestrebt ist. So wurde sehr streng auf ein kleineres (bzw. normal großes) Herz selektiert, auf intensivere Farbe und bessere Durchfärbung, sowie auf eine saftige, aber nicht zu weiche Innenstruktur. Zusätzlich zu anbautechnischen Merkmalen wurde auf

KULTURSAAT e.V.

Verein für Züchtungsforschung
und Kulturpflanzenerhaltung
auf biologisch-dynamischer Grundlage

Geschmack selektiert. Geschmacklich abweichende Möhren (bitter oder seifig) oder solche mit zu wässrigem, faden Geschmack wurden verworfen. Ziel war eine süße, saftige und aromatische Möhre.

Da durch die Selektion das Ertragspotential nicht verloren gehen sollte, wurde zusätzlich zur Verfeinerung von Form und Geschmack darauf geachtet, großfallende und wüchsige Möhren auszulesen, die aber trotzdem eine Harmonie in der Gestalt und eine feine Form aufweisen.

Ab der zweiten Generation wurde das Saatgut zur Verbesserung und Intensivierung der Lebenskräfte und somit der Ernährungsqualität (u.a. eurythmisch) behandelt. Die Vorgehensweise entspricht derjenigen die am Beispiel Kopfsalat für die Kultursaat-Sorte LUCINDE in der Lebendigen Erde ([6/2012](#)) dargestellt ist.

Die Sorte SOLVITA wurde im Februar 2015 nach Registerprüfanbau in Brion (GEVES, Frankreich) vom Bundessortenamt zugelassen. Die Erhaltungszucht findet durch Kulturpflanzenentwicklung Wulfsdorf, Christina Henatsch statt. Die Organisation der Vermehrung und der Vertrieb des Verkaufssaatgutes obliegen u. a. der bingenheimer saatgut.