

Sortenempfehlungen 2017

Kartoffeln – Reifegruppen sehr früh und früh

Sehr frühe Reifegruppe

Sortenempfehlungen für Lö-Standorte (normale Rodetermine, keine Frührodung)

Kochtyp	
festkochend	Annabelle, SF Vario, Glorietta **
vorwiegend festkochend	Verona *, Viviana*

* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment,

** vorläufige Empfehlung

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2016) von sehr frühen Kartoffelsorten auf Lö-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Stärkegehalt (%)	Absterbegrad zur Ernte	Losschalität
	2014	2015	2016	2014	2015	2016				
SF Vario	118	114	104	96	97	85	33,7	13,0	5,0	4,0
Solist	82	86	96	104	103	115	11,0	13,2	8,3	1,3
Glorietta		89	87		95	113	14,1	14,5	6,0	1,3
Annabelle	96		94	109		114	15,5	13,4	5,0	3,0
Corinna			96			92	26,6	11,7	5,7	1,7
Paroli			117			111	30,6	13,7	6,5	2,0
Anett			95			107	20,1	13,5	5,8	3,3
Ranomi			121			100	31,2	12,3	5,1	1,7
BB (dt/ha; %)	630	453	600	411	355	380	22,3	13,13	6,6	2,7
Anzahl Orte	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3

BB (Bezugsbasis) = Mittel der dreijährig geprüften Sorten

Orte: Lö-Standorte in Sachsen und Sachsen-Anhalt

Marktwareertrag = Gesamtertrag ohne Untergrößen; Speisegrößenertrag = Gesamtertrag ohne Über- und Untergrößen

Absterbegrad bzw. Losschalität (1-9): 1 = sehr gering, 5 = mittel, 9 = sehr hoch

Hinweise für den Sorteneinsatz

Festkochende Sorten

Annabelle ist eine gelbfleischige Sorte mit mittlerem Ertragsvermögen und vergleichsweise geringem Anteil an Übergrößen. Die äußere und innere Qualität ist sehr ansprechend. Neben einer schönen Form und geringen Augentiefe kann Annabelle auch geschmacklich überzeugen. Die Knollenform ist langoval bis lang.

SF Vario konnte 2016 die hohen Marktwareerträge und knapp mittleren Speisegrößenerträge der beiden Vorjahr nicht bestätigen. Bei einem hohen Anteil an Übergrößen fiel insbesondere der Speisegrößenertrag niedrig aus. Die ovalen Knollen weisen eine hellgelbe Fleischfarbe auf und waren etwas

Bearbeiter: Dr. Wolfgang Karalus
 Abteilung/Referat: Landwirtschaft/Pflanzenbau
 E-Mail: Wolfgang.Karalus@smul.sachsen.de
 Telefon: 035242 631-7205
 Redaktionsschluss: 18.11.2016
 Internet: www.smul.sachsen.de/lfulg

losschaliger als bei den anderen Sorten im Prüfsortiment. SF Vario erreichte bei Geschmack und Kochdunklung gute Einstufungen. Die Abreife ist vergleichsweise spät.

Glorietta zeigte sich zweijährig mit niedrigen Marktwareerträgen und mittleren bis hohen Speisegrößenerträgen, bei einem relativ geringem Anteil an Übergrößen. Besonderheiten der Sorte sind eine geringe Augentiefe und eine tiefgelbe Fleischfarbe der langovalen Knollen. Auch bei Losschaligkeit, Schorf, Geschmack und Kochdunklung gab es keinen Anlass für Beanstandungen. Bei den Kocheigenschaften ist Glorietta durch eine ausgesprochen feste Konsistenz gekennzeichnet.

Vorwiegend festkochende Sorten

Verona konnte in den Prüffahren durch stabile hohe Ertragsleistungen überzeugen, sowohl beim Marktwareertrag als auch beim Speisegrößenertrag. Der Anteil an Übergrößen lag meist im mittleren Bereich. Daneben ist die geringe Augentiefe hervorzuheben. Die ovalen Knollen weisen eine hellgelbe Fleischfarbe auf.

Viviana präsentierte sich in den Prüffahren mit insgesamt hohen Erträgen bei mittlerer Knollensortierung. Die rundovalen Knollen sind vergleichsweise früh festschalig und weisen eine gelbe Fleischfarbe auf. Zu beachten ist die stärkere Anfälligkeit für Schorf. Der Geschmack wurde mit gut bewertet.

Solist zeichnet sich nach wie vor durch die früheste Abreife im Sortiment aus. Auch bei frühen Rodeterminen ist ein Großteil der Knollen bereits schalenfest. Bei früher Rodung fallen die Marktwareerträge mittel bis hoch aus, bei späterer Ernte dagegen unterdurchschnittlich. Der Geschmack ist meist gut, Kochdunklung und Neigung zu Schwarzfleckigkeit sind gering. Die Fleischfarbe ist hellgelb.

Corinna, Paroli, Anett und **Ranomi** standen im ersten Prüffahr. Dabei kamen Paroli und Ranomi auf sehr hohe Marktwareerträge, bei einem relativ hohen Anteil an Übergrößen. Die vier Sorten sind insgesamt optisch ansprechend, wobei Corinna mit einer sehr geringen Augentiefe und Ranomi mit einer ausgesprochen glatten Schale hervorzuheben ist. Ranomi reifte etwas später und zeigte bei der Speisewertprüfung teilweise stärkere Mängel im Geschmack.

Knollen- und Qualitätsmerkmale von sehr frühen Kartoffelsorten

	Kochtyp	Form-schön-heit	Augen-tiefe	Fleisch-farbe (gekocht)	Los-schalig-keit	Schorf	Ge-schmack	Koch-dunk-lung
SF Vario	A-B	+/0	+/0	hellgelb	+/0	+/0	+	+
Glorietta	A-B	+	+/**	tiefgelb	+/**	+	+	+/**
Annabelle	A-B	+	+/**	gelb	+	+/0	+	+/**
Solist	B	+/0	0	hellgelb	**	+/0	+	+/**
Corinna	B	(+)	(+/**)	hellgelb	(+/**)	(+)	(+)	(+)
Paroli	B	(+/0)	(+/0)	hellgelb	(+/**)	(+)	(+)	(+/**)
Anett	B	(+/0)	(+)	hellgelb	(+)	(+)	(+)	(+/**)
Ranomi	B	(+)	(+/0)	hellgelb	(+/**)	(+)	(0)	(+)
Viviana	B	+/0	+/0	gelb	+	0	+	+
Verona	B	+	+/**	hellgelb	+/0	+	+	+/**

Kochtyp: A - B = festkochend; B = vorwiegend festkochend

Augentiefe: ** = sehr flach, + = flach, 0 = mittel

Geschmack: ** = sehr gut, + = gut, 0 = ausreichend

Losschaligkeit, Anfälligkeit für Schorf, Neigung zu Kochdunklung: ** = sehr gering, + = gering, 0 = mittel, - = stark

() = vorläufige Einschätzung nach einjähriger Prüfung

Frühe Reifegruppe

Sortenempfehlungen für Lö-/V-Standorte

Kochtyp	
festkochend	Venezia*
vorwiegend festkochend	Queen Anne, Julinka
mehlig kochend	Miranda*

* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2016) von frühen Kartoffelsorten auf LÖ- und V-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2014	2015	2016	2014	2015	2016			
Belana	89	86	91	102	94	94	14,1	2,4	15,1
Julinka	102	100	102	96	94	99	18,3	2,0	14,2
Queen Anne	107	111	105	100	110	106	17,2	0,5	14,0
Sunshine	102	103	102	102	103	101	18,2	0,8	14,1
Monique		98	87		101	88	16,3	1,5	13,5
SF Balu		89	92		70	71	35,2	0,7	14,9
Tacoma		100	100		83	69	41,1	1,2	14,2
Goldmarie			92			94	15,8	0,8	14,7
Gunda			78			91	5,4	2,7	17,7
Laudine			101			82	30,6	1,9	14,6
Nixe			99			106	12,1	2,4	17,1
SF Hit			81			83	15,6	2,2	19,6
Wega			94			92	18,9	1,8	13,4
BB (dt/ha; %)	635	439	583	413	349	472	17,0	1,4	14,3
Anzahl Orte	5	5	6	5	5	6	6	5	6

BB (Bezugsbasis) = Mittel der dreijährig geprüften Sorten
Orte: LÖ-/V-Standorte in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen

Hinweise zum Sorteneinsatz

Festkochende Sorten

Belana, bereits 2000 in Deutschland zugelassen, wurde als Verrechnungssorte wieder in das Prüfsortiment aufgenommen. Die Marktwareerträge liegen etwa 10 % unter dem Mittel, die Speisegrößenerträge erreichen ein leicht unterdurchschnittliches Niveau. Bei der äußeren Qualität ist Belana durchweg eine ansprechende Sorte. Allerdings kann Schwarzfleckigkeit in etwas stärkerem Ausmaß auftreten. Der Stärkegehalt fällt relativ hoch aus. Aufgrund der niedrigen Keimfreudigkeit liegt Belana im Vergleich zu anderen frühen Sorten ruhig im Lager. Die Knollen haben eine ovale Form.

Venezia erreichte in den Prüfungsjahren leicht unterdurchschnittliche Marktwareerträge und insgesamt hohe Speisegrößenerträge. Die Sorte ist durch einen geringen Anteil an Übergrößen und einen höheren Anteil an Untergrößen gekennzeichnet. Bei der Qualität wurde Venezia durchweg positiv bewertet. Besonders zu betonen ist die sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Monique konnte 2016 die mittleren Erträge des Vorjahres nicht bestätigen. Damit ergeben sich zweijährig Erträge auf dem Niveau von Belana. Die Sortierung der langovalen Knollen ist insgesamt ausgeglichen. Neben ansprechenden äußeren Eigenschaften erhielt die Sorte auch bei Geschmack, Kochdunklung und Schwarzfleckigkeit gute Bewertungen. Monique ist vergleichsweise keimruhig. Der Stärkegehalt fiel 2016 relativ niedrig aus.

Goldmarie kam einjährig auf unterdurchschnittliche Markt- und Speisegrößenerträge und erwies sich dabei in der Sortierung als ausgeglichen. Die Sorte ist durch langovale, formschöne Knollen mit geringer Augentiefe gekennzeichnet. Hervorzuheben ist die ausgesprochen feste Konsistenz nach dem Kochen. Beim Geschmack konnte Goldmarie im ersten Prüfungsjahr nicht ganz überzeugen.

Vorwiegend festkochende Sorten

Queen Anne präsentierte sich meist als ertragsstarke Kartoffelsorte, sowohl beim Marktwareertrag als auch beim Speisegrößenertrag. Auch bei der Qualität fiel Queen Anne positiv auf. Die formschönen langovalen Knollen weisen eine sehr glatte Schale auf und waren vergleichsweise wenig von Zwiewuchs betroffen. Der Stärkegehalt lag meist im niedrigen Bereich.

Julinka zeigte sich dreijährig mit stabilen mittleren Marktwareerträgen und knapp mittleren Speisegrößenerträgen. Es ist mit einem etwas höheren Anteil an Übergrößen zu rechnen. Die Sorte weist eine hellgelbe Fleischfarbe und rundovale Knollenform auf. Hervorzuheben sind gute geschmackliche

Eigenschaften und die sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Zu beachten ist die etwas höhere Keimfreudigkeit.

Sunshine erwies sich in den drei Prüffahren als sehr ertragsstabile Sorte auf mittlerem Niveau, bei ausgeglichener Sortierung der Ernteknollen. Der Stärkegehalt ist vergleichsweise niedrig. Sunshine kann optisch überzeugen, insbesondere im Hinblick auf die glatte Schale. Die Knollenform ist langoval. Dagegen wurden der Geschmack etwas schwächer und die Kochdunklung nur mit mittel eingestuft. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist sehr gering bis gering.

SF Balu kam zweijährig nur auf niedrige Erträge, die Speisegrößenenerträge lagen ca. 30 % unter dem Mittel. Die großfallende Sorte ist durch langovale, rotschalige Knollen mit gelber Fleischfarbe sowie eine etwas stärkere Anfälligkeit für Schorf gekennzeichnet. Im Geschmack wurde sie mit gut eingestuft.

Tacoma erreichte zweijährig mittlere Marktwareerträge. Bedingt durch den sehr hohen Anteil an Übergrößen fiel die Sorte beim Speisegrößenenertrag sehr deutlich ab. Die Knollen sind oval und weisen eine hellgelbe Fleischfarbe auf. Beim Geschmack gab es keine Beanstandungen.

Laudine und **Nixe** standen 2016 erstmalig in den LSV, **Wega** wurde erneut in das Prüfsortiment aufgenommen. Laudine erzielte mittlere Marktwareerträge und niedrige Speisegrößenenerträge. Die großfallende Sorte wies einen höheren Grad an Losschaligkeit auf als die anderen Sorten. Nixe zeigte sich mit mittlerem Ertragsvermögen. Vom Züchter wird die Sorte als mehlig kochend eingestuft. In den LSV fiel die Mehligkeit gering bis mittel aus und lag damit niedriger als bei der Vergleichssorte Gunda. Wega zeigte sich mit unterdurchschnittlichen Marktware- und Speisegrößenenerträgen. Die Sorte ist durch eine intensive gelbe Fleischfarbe gekennzeichnet.

Mehligkochende Sorten

Miranda ist eine EU-Sorte mit mittlerem Ertragsvermögen und durchweg ansprechender Qualität. Die Knollen sind formschön mit hellgelber Fleischfarbe. Im Hinblick auf die Kocheigenschaften ist zu beachten, dass der Grad der Mehligkeit deutlich geringer ist im Vergleich zu Karlana.

Gunda wurde als mehlig kochende Vergleichssorte wieder in das Sortiment aufgenommen. Der Marktwareertrag fiel niedrig aus. Aufgrund des sehr niedrigen Anteils an Übergrößen konnte sie sich beim Speisegrößenenertrag aber verbessern. Im Geschmack wurde sie mit gut bewertet.

SF Hit zeigte sich im ersten Prüffahr mit niedrigen Erträgen und sehr hohen Stärkegehalten. Die Knollen weisen eine gelbweiße Fleischfarbe auf. Die Mehligkeit war ähnlich ausgeprägt wie bei Gunda.

Knollen- und Qualitätsmerkmale von frühen Kartoffelsorten

	Koch- typ	Form- schön- heit	Au- gen- tiefe	Fleisch- farbe (gekocht)	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunk- lung	Schwarz- fleckig- keit
Belana	A-B	+	+	gelb	+/0	+/0	+/0	+/0
Monique	A-B	+	+	gelb	+/0	+	+/**	+/**
Venezia	A	+	+	gelb	+/0	+	+/**	**
Goldmarie	A	(+)	(+)	gelb	(+/0)	(0)	(+/0)	(+/**)
Julinka	B	+/0	+/0	hellgelb	+/0	+	+	**
Queen Anne	B	+/**	+	hellgelb	+	+/0	+/0	+
Sunshine	B	+	+	gelb	+	+/0	0	+/**
SF Balu	B	+/0	+	gelb	+/0	+	+	+/0
Tacoma	B	+/0	+/0	hellgelb	+/0	+	+	+/0
Laudine	B	(+/0)	(+/0)	gelb	(+)	(+/0)	(+)	(+/**)
Nixe	B	(+)	(+/0)	gelb	(+)	(+)	(+)	(+)
Wega	B	(+)	(+/0)	gelb	(+)	(+/0)	(+)	(**)
Gunda	B-C	(+)	(0)	hellgelb	(+)	(+)	(+/0)	(0/-)
SF Hit	B-C	(+)	(0)	gelbweiß	(+)	(+/0)	(+)	(0/-)
Miranda	B-C	+	+/0	hellgelb	+/0	+	+	+/**

Kochtyp: A, A - B = fest kochend; B = vorwiegend fest kochend; B - C = mehlig kochend

Augentiefe: ++ = sehr flach, + = flach, 0 = mittel;

Geschmack: ++ = sehr gut, + = gut, 0 = ausreichend

Anfälligkeit für Schorf, Neigung zu Kochdunklung und Schwarzfleckigkeit: ++ = sehr gering, + = gering, 0 = mittel, - = stark