

Sortenempfehlungen 2018

Kartoffeln – Reifegruppen sehr früh und früh

Sehr frühe Reifegruppe

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

Kochtyp	
festkochend	Annabelle, Glorietta
vorwiegend festkochend	Verona *, Corinna **

* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment, ** vorläufige Empfehlung

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2017) von sehr frühen Kartoffelsorten auf Lö-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Stärkegehalt (%)	Absterbegrad	Losschaligkeit
	2015	2016	2017	2015	2016	2017				
Solist	98	105	98	104	101	97	19,4	12,4	7,4	1,3
Glorietta	102	95	102	96	99	103	18,4	13,4	6,1	1,3
Anett		104	109		94	94	29,1	11,9	6,3	3,0
Annabelle		102	98		100	105	14,0	12,7	5,9	2,7
Corinna		104	111		81	89	34,7	11,3	5,0	1,7
Paroli		128	123		97	94	39,0	12,8	5,8	2,3
Ranomi		132	123		87	93	39,2	11,5	4,8	3,3
Anuschka			108			95	27,4	12,5	4,9	2,0
BB (dt/ha; %)	396	550	511	350	433	409	18,9	12,9	6,8	1,3
Anzahl Orte	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3

BB (Bezugsbasis) = Mittel der dreijährig geprüften Sorten

Orte: Lö-Standorte in Sachsen (Nossen, Pommritz) und Sachsen-Anhalt (Magdeburg)

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

Absterbegrad (zur Ernte bzw. bei Krautminderung) und Losschaligkeit (1-9): 1 = sehr gering, 5 = mittel, 9 = sehr hoch

Hinweise für den Sorteneinsatz

Festkochende Sorten

Annabelle ist eine Sorte mit mittlerem Ertragsvermögen und vergleichsweise geringem Anteil an Übergrößen. Die äußere und innere Qualität ist sehr ansprechend. Neben einer schö-

Bearbeiter: Dr. Wolfgang Karalus
 Abteilung/Referat: Landwirtschaft/Pflanzenbau
 E-Mail: Wolfgang.Karalus@smul.sachsen.de
 Telefon: 035242 631-7205
 Redaktionsschluss: 29.11.2017
 Internet: www.smul.sachsen.de/lfulg

nen Form und geringen Augentiefe kann Annabelle auch geschmacklich überzeugen. Die Knollenform ist langoval bis lang.

Glorietta zeigte sich dreijährig mit insgesamt mittleren Marktware- und Speisegrößenerträgen sowie ausgeglichener Knollensortierung. 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.

Anuschka wurde als Verrechnungssorte wieder in das Prüfsortiment aufgenommen. Wie bereits im früheren Prüfzeitraum zeigte sie sich 2017 mit einem überdurchschnittlichen Marktwareertrag und höherem Anteil an Übergrößen. Die etwas später reifende Sorte ist durch eine rundovale Knollenform und gelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Mängel im Geschmack wurden nicht festgestellt, auch bei Kochdunklung und Schwarzfleckigkeit ist Anuschka eine sichere Sorte.

Knollen- und Qualitätsmerkmale von sehr frühen Kartoffelsorten

	Koch- typ	Form- schön- heit	Augen- tiefe	Fleisch- farbe (roh)	Los- schalig- keit	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunk- lung
Annabelle	A-B	+	+ / ++	hellgelb	+	+ / 0	+	+ / ++
Glorietta	A-B	+	+ / ++	tiefgelb	+ / ++	+	+	+ / ++
Anuschka	A-B	+	+	gelb	+ / ++	+ / 0	+	+ / ++
Solist	B	0	+ / 0	hellgelb	++	+ / 0	+	++
Anett	B	+	+	gelbweiß	+	+ / 0	+	+ / ++
Corinna	B	+	+	hellgelb	+ / ++	+	+	+ / ++
Paroli	B	+ / 0	+	hellgelb	+ / ++	+ / 0	+	+ / ++
Ranomi	B	+ / 0	+	hellgelb	+	+	+	+ / ++
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

Vorwiegend festkochende Sorten

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 insgesamt durchschnittlich. Der Geschmack ist meist gut, Kochdunklung und Neigung zu Schwarzfleckigkeit sind gering. Die Fleischfarbe ist hellgelb. Die bereits 1999 zugelassene Sorte kann bei der Formschönheit nur noch eingeschränkt mit den neueren Sorten konkurrieren.

Anett bestätigte im zweiten Prüffjahr das Ertragsverhalten aus dem Vorjahr, d. h. ein überdurchschnittlicher Marktwareertrag ging mit einem unterdurchschnittlichen Speisegrößenertrag einher. Der Anteil an Übergrößen war wiederum vergleichsweise hoch. Bei Formschönheit und Augentiefe sind die Knollen ansprechend. Inwieweit die gelbweiße Fleischfarbe den Verbrauchererwartungen entspricht, bleibt abzuwarten. Die Knollenform ist rundoval.

Corinna zeigte sich zweijährig mit hohen Marktwareerträgen, fiel aber bedingt durch einen hohen Anteil an Übergrößen bei den Speisegrößenerträgen deutlich ab. Die Sorte ist durch eine hellgelbe Fleischfarbe, eine ovale Knollenform und ansprechende optische Eigenschaften gekennzeichnet. Auch bei Geschmack und Kochdunklung erreichte sie gute Bewertungen. Der Stärkegehalt fiel mit 11,5 % im Mittel der beiden Prüffjahre relativ niedrig aus.

Paroli erzielte in den beiden bisherigen Prüfjahren sehr hohe Marktwareerträge. Bei den Speisegrößen erträgen kam sie aufgrund des sehr hohen Anteils an Übergrößen nur auf ein unterdurchschnittliches Ertragsniveau. Die Qualität ist insgesamt gut, erreicht aber nicht das Niveau von Annabelle und Glorietta. Die Knollen haben eine ovale Form und eine hellgelbe Fleischfarbe.

Ranomi brachte zweijährig sehr hohe Marktwareerträge. Ähnlich wie bei Paroli sind die Ernteknollen sehr großfallend, so dass Ranomi bei den Speisegrößen erträgen zu den schwächeren Sorten zählt. Bei der Qualität waren keine Mängel erkennbar. Die ovalen Knollen weisen eine hellgelbe Fleischfarbe auf. Ranomi verbesserte sich 2017 beim Geschmack auf ein gutes Niveau, während im Vorjahr nur eine schwächere Bewertung zustande kam.

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

Frühe Reifegruppe

Sortenempfehlungen für Lö-/V-Standorte

Kochtyp	
festkochend	Monique, Venezia *
vorwiegend festkochend	Queen Anne, Julinka
vorwiegend festkochend bis mehlig kochend	Nixe **

* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment ** vorläufige Empfehlung

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2017) von frühen Kartoffelsorten auf Lö- und V-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößen ertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2015	2016	2017	2015	2016	2017			
Belana	87	95	95	94	98	96	22,9	2,6	14,2
Monique	99	90	96	102	91	102	20,8	1,3	12,3
Queen Anne	112	109	108	110	109	112	21,6	1,1	12,1
Julinka	102	106	101	94	102	90	31,5	2,1	13,3
Goldmarie		96	95		97	98	20,8	1,2	13,6
Gunda		81	84		94	107	5,0	2,8	16,2
Nixe		103	102		109	105	22,6	1,0	15,1
SF Hit		84	80		86	82	22,2	2,4	18,4
Wega		98	100		95	107	19,2	1,9	12,1
Christel			94			78	36,4	2,2	12,3
Lisana			90			91	23,3	2,3	12,3
Loreley			90			105	12,2	2,7	13,3
Malika			109			109	24,3	1,9	13,7
Mia			110			92	33,5	2,0	11,4
BB (dt/ha; %)	434	561	639	348	457	472	24,2	1,8	13,0
Anzahl Orte	5	6	6	5	6	6			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 Erträge liegen auf einem unterdurchschnittlichen 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.

Monique konnte sich in den drei Prüffahren im Ertrag kaum von Belana absetzen, d. h. es kann mit einem knapp mittleren Ertragsniveau gerechnet werden. Die Sortierung der langovalen Knollen ist insgesamt ausgeglichen. Neben ansprechenden äußeren Eigenschaften erhielt die Sorte auch bei Kochdunklung und Schwarzfleckigkeit gute Bewertungen. Dagegen konnte der Geschmack nicht immer überzeugen. Monique ist vergleichsweise keimruhig.

Goldmarie kam zweijährig auf leicht unterdurchschnittliche Markt- und Speisegrößenenerträge und erwies sich dabei in der Sortierung als recht homogen. Die Sorte ist durch langovale, formschöne Knollen mit geringer Augentiefe gekennzeichnet. Hervorzuheben ist die ausgesprochen feste Konsistenz nach dem Kochen. Während der Geschmack im ersten Prüffahr nicht ganz überzeugend ausfiel, gab es 2017 kaum Beanstandungen.

Venezia erreichte in den Prüffahren leicht unterdurchschnittliche Marktwareerträge und insgesamt hohe Speisegrößenenerträge. 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.

Loreley und **Malika** standen im ersten Prüffahr. Loreley zeigte sich mit einem niedrigen Marktwareertrag bei einem geringen Anteil an Übergrößen, so dass sie sich beim Speisegrößenenertrag auf ein überdurchschnittliches Niveau verbesserte. Malika zählte sowohl beim Marktware- als auch beim Speisegrößenenertrag mit zu den besten Sorten. Beide Sorten sind optisch ansprechend und haben eine gelbe Fleischfarbe und rundovale Knollenform. Bei Loreley wurde ein höherer Anteil an losschaligen Knollen festgestellt.

Vorwiegend festkochende Sorten

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

Julinka zeigte sich mit stabilen leicht überdurchschnittlichen Marktwareerträgen und knapp mittleren Speisegrößenenerträgen. 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. Wachstumsrisse können die äußere Qualität etwas mindern.

Nixe bestätigte im zweiten Prüffahr die guten Ertragsleistungen aus dem Vorjahr. Insbesondere die Speisegrößenenerträge fielen hoch aus. Auch bei der Qualität ist Nixe eine ansprechende Sorte. Die langovalen Knollen haben eine gelbe Fleischfarbe. Vom Züchter wird die Sorte als mehlig kochend eingestuft. Die in den Landessortenversuchen gezeigten Kocheigenschaften deuten darauf hin, dass Nixe im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend eingeordnet werden kann.

Wega erzielte zweijährig insgesamt mittlere Erträge bei ausgeglichener Sortierung. Die Knollen sind durch eine ovale Form und gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Hervorzuheben ist die sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Christel, Lisana und **Mia** wurden 2017 neu in das Prüfsortiment aufgenommen. Dabei erwies sich die großfallende Sorte Christel als vergleichsweise ertragsschwach, insbesondere beim Speisegrößenenertrag. Lisana kam auf ein unterdurchschnittliches Ertragsniveau. Mia erzielte einen hohen Marktwareertrag, fiel aber beim Speisegrößenenertrag stärker ab. Im Stärkegehalt lag Mia deutlich unter den anderen Sorten.

Mehligkochende Sorten

Gunda wurde als mehlig kochende Vergleichssorte wieder in das Sortiment aufgenommen. Der Marktwareertrag fiel zweijährig niedrig aus. Aufgrund des sehr niedrigen Anteils an Übergrößen konnte sie sich beim Speisegrößenenertrag aber deutlich verbessern. Die ovalen Knollen haben eine hellgelbe Fleischfarbe. Im Geschmack wurde sie mit am besten bewertet. Zu beachten ist die starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

SF Hit zeigte sich zweijährig mit schwacher Ertragsleistung, sowohl bei den Marktware- als auch bei den Speisegrößenenerträgen. Die ovalen Knollen weisen eine hellgelbe Fleischfarbe auf. Auffallend hoch sind die Stärkegehalte, die etwa zwei Prozentpunkte über denen von Gunda liegen. Die Mehligkeit war noch etwas stärker ausgeprägt als bei Gunda. Schwachpunkt ist die starke bis sehr starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Knollen- und Qualitätsmerkmale von frühen Kartoffelsorten

	Koch- typ	Form- schön- heit	Au- gen- tiefe	Fleisch- farbe (roh)	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunk- lung	Schwarz- fleckig- keit
Belana	A-B	+	+	gelb	+/0	+	+/0	0
Monique	A-B	+	+	gelb	+/0	+/0	+/>++	+/>++
Goldmarie	A	+	+	gelb	+	+/0	+	+
Malika	A-B	(+)	(+)	gelb	(+)	(+)	(+/>++)	(+)
Loreley	A-B	(+)	(+/>++)	gelb	(+)	(+/>0)	(+)	(+/>++)
Venezia	A	+	+	gelb	+/0	+	+/>++	++
Queen Anne	B	+/>++	+	hellgelb	+	+/0	+	+/0
Wega	B	+	+/0	gelb	+	+/0	+	+/>++
Julinka	B	+/0	+/0	gelb	+/0	+	+	+/>++
Christel	B	(+)	(+/>0)	gelb	(0)	(+/>0)	(+/>0)	(0)
Lisana	B	(+/>0)	(+/>0)	hellgelb	(+)	(+)	(+)	(++)
Mia	B	(+)	(+/>0)	gelb	(+)	(+/>0)	(+/>++)	(+/>++)
Nixe	B; B-C	+	+	gelb	+	+	+	+
Gunda	B-C	+/0	0	hellgelb	+	+	+/0	-
SF Hit	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