

Sortenempfehlungen 2017

Kartoffeln – Reifegruppe mittelfrüh

Hinweise zur Fruchtart

In Sachsen wurden 2016 auf ca. 6.300 ha Kartoffeln angebaut. Damit blieb die Anbaufläche im Vergleich zum Vorjahr weitgehend konstant, wie auch in Deutschland insgesamt. Bundesweit standen Kartoffeln 2016 auf ca. 236 Tha. Bei den Verwertungsrichtungen haben in Sachsen Speisekartoffeln mit ca. 86 % der Kartoffelanbaufläche die größte Bedeutung. Daneben spielen Pflanzkartoffeln mit ca. 12 % eine wichtige Rolle. Stärkekartoffeln nehmen nur noch einen Anteil von ca. 2 % ein (Quelle: Agrarförderung).

Der Anbau von Kartoffeln war 2016 durch teilweise späte Pflanztermine bis weit in den Mai, ein frühes Auftreten der Krautfäule, eine lokal sehr differenzierte Wasserversorgung sowie schwierige Erntebedingungen durch die Trockenheit im September und die Nässe im Oktober geprägt. Auf einigen Betrieben zog sich die Ernte bis weit in den November hinein. In Sachsen wurde 2016 ein Knollenertrag von 416 dt/ha ermittelt (Quelle: Statistisches Landesamt). Damit wurde im Vergleich zum langjährigen Mittel ein leichter Mehrertrag von 3 % erzielt. Die Erzeugerpreise liegen bei 17 - 19 EUR/dt und damit unter dem Niveau des Vorjahres.

Landessortenversuche 2016

Für die in Deutschland durchgeführten Landessortenversuche (LSV) mit Speisekartoffeln der mittelfrühen Reifegruppe wurde 2016 ein gemeinsames Kernsortiment mit den Sorten Allians, Annalena, Lilly, Lucilla, Montana, Regina, Madeira, Swing und Peela vereinbart. Die Ergebnisse dieser Sorten sollen zukünftig vom Bundessortenamt für die Beschreibende Sortenliste genutzt werden. Bei der Zulassung von Kartoffelsorten werden nur noch wenige Eigenschaften erfasst, so dass Daten aus den LSV für eine umfassende Beschreibung der Sorten verwendet werden sollen.

Die Ernte der mittelfrühen Sorten in den Landessortenversuchen (LSV) fand zwischen dem 5. September und 5. Oktober statt. Auf den Lö-/V-Standorten ergab sich in Relation zum Vorjahr ein Mehrertrag von 8 %. Im Vergleich zum ertragsstarken Jahr 2014 fiel der Knollenertrag aber um 18 % geringer aus. Der Anteil an Untergrößen war mit durchschnittlich 3 % vergleichsweise niedrig. Auch der Anteil an Übergrößen lag mit 15 % auf niedrigem Niveau. Dabei ist zu berücksichtigen, dass die Sortierung der Ernteknollen 2016 geändert wurde, bei den runden bis rundovalen Sorten in 35 – 65 mm und bei den langovalen bis langen Sorten in 30 – 60 mm. In den Jahren zuvor betrug die Bandbreite jeweils nur 25 mm. Auf den D-Standorten wurde mit im Mittel 348 dt/ha das bereits niedrige Ertragsergebnis des Vorjahres nochmals um 15 % unterschritten.

Die Stärkegehalte bewegten sich auf den Lö-/V-Standorten mit 16,5 % im Mittel über die Sorten im hohen Bereich. Dabei ist eine deutliche Sortendifferenzierung zu beachten, die Spanne reichte bei den Sorten von 14,4 bis 20,4 %. Knollenfäulen traten insgesamt nur in geringem Umfang in Erscheinung. Auf den D-Standorten kam es zu einem stärkeren Auftreten von Kartoffelschorf.

Bearbeiter:	Dr. Wolfgang Karalus
Abteilung/Referat:	Landwirtschaft/Pflanzenbau
E-Mail:	Wolfgang.Karalus@smul.sachsen.de
Telefon:	035242 631-7205
Redaktionsschluss:	30.01.2017
Internet:	www.smul.sachsen.de/lfulg

Sortenempfehlungen

Kochtyp	Lö-/V-Standorte	D-Standorte
f	Allians, Regina, Annalena, Ramona, Montana ¹	Annalena, Montana ¹
vf	Wendy ² , Lilly ³	Lilly ³
m	Talent, Lucilla ^{1,3}	Talent ²

Kochtyp: f = festkochend, vf = vorwiegend festkochend, m = mehligkochend

¹ vorläufige Empfehlung,

² Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

³ Sorte beim Kochtyp im Übergangsbereichs zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend

Erträge (mehrjährig) sowie ausgewählte Merkmale (2016) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf Lö-/V-Standorten

	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Unter- größen (%)	Stärke- gehalt (%)
	2014	2015	2016	2014	2015	2016			
Almonda	104	112	110	112	104	95	25,1	1,7	17,3
Annalena	107	101	106	85	94	101	19,7	1,1	14,9
Filou	85	92	94	79	77	88	19,5	2,7	19,7
Lilly	108	106	110	113	115	116	12,2	2,4	15,1
Ramona	95	96	95	117	113	104	8,1	4,0	14,4
Regina	100	95	90	107	111	101	6,4	5,8	14,7
Talent	100	98	94	87	86	95	15,8	1,2	19,9
Allians		101	102		111	110	9,6	1,5	14,9
Lucilla		96	102		95	101	16,8	2,2	17,2
Montana		107	108		95	101	20,9	2,5	14,5
Loreen			120			80	41,6	1,1	15,3
Madeira			99			105	10,7	3,3	14,5
Nautilus			92			60	45,2	0,6	20,4
Otolia			100			88	23,7	1,0	17,2
Peela			107			118	7,6	3,3	16,8
Salinero			98			81	29,0	1,8	17,2
Samson			93			95	12,3	4,0	14,6
Swing			95			98	13,9	2,6	18,3
BB (dt/ha; %)	657	492	536	436	372	445	15,3	2,7	16,6
Anzahl Orte	5	6	6	5	6	6	6	6	5

BB (Bezugsbasis) = Mittel der dreijährig geprüften Sorten

Marktwareertrag = Gesamtertrag abzüglich Untergrößen; Speisegrößenertrag = Gesamtertrag abzüglich Unter- und Übergrößen

Orte: Lö-/V-Standorte in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen

Hinweise zu den Sorten

Festkochende Sorten

Regina erreichte unterdurchschnittliche Marktwareerträge und mittlere bis hohe Speisegrößenenerträge. Bei der Sortierung ist die Sorte durch einen überdurchschnittlichen Anteil an Untergrößen und niedrigen Anteil an Übergrößen gekennzeichnet. Die rundovalen Knollen weisen eine geringe Augentiefe und eine intensive gelbe Fleischfarbe sowie im gekochten Zustand eine feine Struktur und feste Konsistenz auf. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist gering.

Annalena brachte auf den Lö-/V-Standorten mittlere bis hohe Marktwareerträge und bedingt durch den vergleichsweise hohen Anteil an Übergrößen meist unterdurchschnittliche Speisegrößenenerträge. Auf den D-Standorten schnitt die Sorte insgesamt etwas schwächer ab. Bei der Qualität kam Annalena durchweg auf gute Einstufungen. Dabei ist die sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit hervorzuheben. Die Knollen sind langoval und haben eine hellgelbe Fleischfarbe.

Allians wurde als Verrechnungssorte wieder in das Prüfsortiment aufgenommen und zeigte sich 2015 und 2016 auf den Lö-/V-Standorten wieder als ertragsstarke Sorte, insbesondere beim Speisegrößenenertrag. Die Knollen sind durch eine glatte Schale und geringe Augentiefe gekennzeichnet. Auch bei Geschmack, Kochdunklung und Schwarzfleckigkeit konnte Allians überzeugen. In einigen Fällen minderten Zwiewuchs und Wachstumsrisse die äußere Qualität. Aufgrund der ausgeprägt langovalen Knollenform sollte auf eine schonende Ernte und Aufbereitung geachtet werden.

Almonda zeigte sich dreijährig mit hohen Marktwareerträgen. Bei der Sortierung ergab sich in den Prüffahren kein einheitliches Bild, so dass auch die Speisegrößenenerträge schwankten. Positiv zu vermerken ist die sehr geringe Neigung zu Kochdunklung. Dagegen weist Almonda mit einer mittleren bis stärkeren Neigung zu Schwarzfleckigkeit einen Schwachpunkt auf. Die Knollen haben eine ovale Form.

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2016) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf D-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2014	2015	2016	2014	2015	2016			
Annalena	94	82	107	89	84	97	19,1	2,3	13,7
Lilly	106	118	93	111	116	103	8,9	8,9	13,6
Allians		69	100		74	105	11,4	3,4	14,6
Lucilla		92	87		88	87	14,4	11,3	16,2
Montana		110	102		96	91	22,1	7,1	12,9
Regina		100	89		102	98	8,6	14,5	13,7
Madeira			82			94	5,8	14,9	14,7
Peela			95			101	11,1	10,1	14,7
Salinero			96			80	29,2	3,1	14,7
Swing			96			95	15,8	2,6	16,8
BB (dt/ha; %)	635	391	332	477	362	266	14,0	5,6	13,6
Anzahl Orte	2	2	2	2	2	2	2	2	2

BB (Bezugsbasis) = Mittel der dreijährig geprüften Sorten
Orte: D-Standorte in Sachsen-Anhalt

Ramona kam zwar in den drei Prüffahren nur auf unterdurchschnittliche Marktwareerträge, nahm jedoch aufgrund des sehr geringen Anteils an Übergrößen bei den Speisegrößenerträgen eine gute bis sehr gute Position ein. Besonderheiten sind die rote Schalenfarbe sowie die im gekochten Zustand tiefgelbe Fleischfarbe und feste Konsistenz. Es muss mit einer stärkeren Neigung zu Kochdunklung gerechnet werden. Die Knollen sind rundoval. Die Keimfreudigkeit liegt im mittleren Bereich.

Montana präsentierte sich zweijährig mit hohen Marktwareerträgen. Dabei erwies sich das Erntegut als recht großfallend und die Speisegrößenerträge lagen im knapp mittleren Bereich. Montana ist durch einen vergleichsweise niedrigen Stärkegehalt gekennzeichnet. Die ovalen Knollen sind optisch ansprechend, haben eine hellgelbe Fleischfarbe und neigen wenig zu Schwarzfleckigkeit.

Samson zeigte sich im ersten Prüffahr mit unterdurchschnittlichen Erträgen. Die Knollen sind rotschalig und haben eine ovale Form sowie gelbe Fleischfarbe.

Knollen- und Qualitätsmerkmale von Kartoffelsorten

	Koch- typ	Form- schön- heit	Au- gen- tiefe	Fleisch- farbe (gekocht)	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunk- lung	Schwarz- fleckig- keit
Almonda	A-B	+/0	+/0	gelb	+/0	+	+/>+++	0/-
Annalena	A-B	+	+	hellgelb	+	+	+	+/>+++
Ramona	A-B	+	+	tiefgelb	+/>0	+/>0	0	+
Regina	A-B	+	+	gelb	+/>0	+	+	+
Allians	A-B	+	+	gelb	+/>0	+	+	+/>+++
Montana	A-B	+	+	hellgelb	+	+/>0	+	+
Samson	A-B	(+)	(+)	gelb	(+)	(+)	(0)	(+/>0)
Lilly	B	+	+/>0	gelb	+	+	+	0
Loreen	B	(+/>0)	(0)	hellgelb	(+/>0)	(+)	(+)	(+/>0)
Madeira	B	(+)	(+)	hellgelb	(+/>0)	(+/>0)	(+/>+++)	(+)
Otolia	B	(+/>+++)	(+/>0)	hellgelb	(+)	(+)	(+)	(+/>0)
Peela	B	(+)	(+/>0)	hellgelb	(+)	(+)	(+)	(0)
Salinero	B	(+)	(+/>0)	gelb	(+/>0)	(+)	(+)	(-)
Swing	B	(+)	(+)	gelb	(+)	(+)	(+/>0)	(--)
Wendy	B	+/>0	+/>0	hellgelb	+/>0	+	+/>0	+/>0
Talent	B-C	+/>0	+	hellgelb	+/>0	+/>+++	+	0/-
Filou	B-C	+/>0	0	hellgelb	+/>0	+	+	-
Lucilla	B-C	+	+/>0	hellgelb	+/>0	+	+	+/>0
Nautilus	B-C	(+)	(+/>+++)	hellgelb	(+/>0)	(+)	(+)	(-)

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

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, -- = sehr stark

() = vorläufige Einschätzung nach einjähriger Prüfung

Vorwiegend festkochende Sorten

Lilly zeichnet sich durch ein hohes bis sehr hohes Ertragsvermögen aus. Von den mehrjährig geprüften Sorten erzielte sie auf den Lö-/V-Standorten die höchsten Speisegrößenenerträge und zeigte sich dabei über die Prüffahre als sehr ertragsstabil. Die Sortierung ist insgesamt ausgeglichen. Innerhalb der Reifegruppe zählt Lilly zu den späteren Sorte bei der Abreife des Krautes. Die gelb fleischigen Knollen mit rundovaler Form neigen wenig zu Kochdunklung, können aber in mittlerem Umfang Schwarzfleckigkeit aufweisen. Abweichend von der Einstufung des Bundessortenamtes beim Kochtyp wird Lilly vom Züchter als mehlig kochende Sorte geführt. Bei den Merkmalen Mehligkeit, Struktur und Konsistenz der gekochten Knollen wurden aber meist nicht die Einstufungen für eine typische mehlig Sorten erreicht.

Loreen, Madeira, Otolia, Peela, Salinero und **Swing** standen im ersten Prüffahr. Loreen erzielte sehr hohe Marktwareerträge, fiel aber aufgrund des sehr hohen Anteils an Übergrößen beim Speisegrößenenertrag rapide ab. Peela präsentierte sich mit einer ansprechenden Ertragsleistung, insbesondere beim Speisegrößenenertrag. Otolia, Madeira, Salinero und Swing erreichten insgesamt mittlere Marktwareerträge. Swing wird vom Züchter als mehligkochend beschrieben, in der Beschreibenden Sortenliste ist sie als vorwiegend festkochend eingestuft. Bei der im Rahmen der LSV durchgeführten Speisewertprüfung ergab sich eine deutlich geringere Mehligkeit im Vergleich zu Talent.

Wendy zeigte sich in den Prüffahren mit insgesamt mittleren Marktwareerträgen und unterdurchschnittlichen Speisegrößenenerträgen. Die rundovalen Ernteknollen mit hellgelber Fleischfarbe sind meist recht großfallend. Bei der Qualität liegen die Einstufungen im guten bis mittleren Bereich. Wendy zeichnet sich durch eine sehr geringe Keimfreudigkeit aus, so dass die Sorte für lange Lagerzeiten besonders geeignet ist.

Mehligkochende Sorten

Talent zeigte sich in den Prüffahren meist mit knapp mittleren Marktwareerträgen und deutlich unterdurchschnittlichen Speisegrößenenerträgen. In den letzten Prüffahren war das Erntegut recht großfallend. Hervorzuheben sind die guten bis sehr guten Bewertungen im Geschmack. Trotz des hohen Stärkegehaltes und der ausgeprägten Mehligkeit ist die Neigung zu Schwarzfleckigkeit befriedigend. Talent ist keimruhig und eignet sich daher für eine längere Lagerung.

Filou erwies sich dreijährig als recht ertragsschwache Kartoffelsorte, insbesondere bei den Speisegrößenenerträgen. Die Sorte kann etwas stärker durch *Alternaria* befallen werden. Der Kochtyp ist eindeutig mehligkochend, jedoch ist bei der Qualität keine Verbesserung im Vergleich zu Talent festzustellen. Schwachpunkt ist die starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Die Keimfreudigkeit ist gering.

Lucilla brachte zweijährig knapp mittlere Erträge bei insgesamt ausgeglichener Sortierung. Stärkegehalt und Grad der Mehligkeit lagen deutlich unterhalb von Talent, so dass Lucilla bei den Kocheigenschaften im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend einzuordnen ist. Die rundovalen Knollen sind formschön und weisen eine hellgelbe Fleischfarbe auf.