

Sortenempfehlungen 2018

Kartoffeln – Reifegruppe mittelfrüh

Hinweise zur Fruchtart

In Sachsen wurden 2017 auf ca. 6.200 ha Kartoffeln angebaut. Damit blieb die Anbaufläche im Vergleich zum Vorjahr weitgehend konstant, während in Deutschland insgesamt eine Ausweitung um 3 % auf ca. 251 T ha zu verzeichnen war. Bei den Verwertungsrichtungen haben in Sachsen Speisekartoffeln mit über 80 % der Kartoffelanbaufläche die größte Bedeutung. Daneben spielen Pflanzkartoffeln mit ca. 12 % eine wichtige Rolle. Stärkekartoffeln nehmen nur noch einen sehr geringen Anteil ein.

Der Anbau von Kartoffeln in Sachsen war 2017 durch normale bis günstige Bedingungen für das Auspenden, Trockenheit bis Anfang Juni, regionale Starkniederschläge mit Verschlammungen, eine insgesamt ausreichende bis gute Wasserversorgung im Juli und August sowie normale bis gute Rodebedingungen gekennzeichnet. Die Ernte konnte meist bis Anfang Oktober abgeschlossen werden. In Sachsen wurde 2017 ein Knollenertrag von 454 dt/ha ermittelt (Quelle: Statistisches Landesamt). Damit wurde im Vergleich zum zehnjährigen Mittel ein Mehrertrag von 9 % erzielt. Die Erzeugerpreise liegen mit 12 EUR/dt deutlich unter dem Niveau der Vorjahre.

Landessortenversuche 2017

Für die in Deutschland durchgeführten Landessortenversuche (LSV) mit Speisekartoffeln der mittelfrühen Reifegruppe wurde 2017 ein gemeinsames Kernsortiment mit den Sorten Allians, Lilly, Lucilla, Montana, Regina, Madeira, Swing, Peela, Karelia und Torenia 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 LSV fand zwischen dem 12. September und 16. Oktober statt. Auf den Lö-/V-Standorten ergab sich in Relation zum Vorjahr ein Mehrertrag von 18 %, der höher ausfiel im Vergleich zu den frühen Sorten mit 13 %. Die mittelfrühen Sorten konnten 2017 offenbar noch besser von der guten Wasserversorgung ab Juli profitieren. Der Anteil an Untergrößen war mit durchschnittlich 2 % vergleichsweise niedrig. Der Anteil an Übergrößen lag mit 20 % auf mittlerem Niveau. Seit 2016 erfolgt die Sortierung der Ernteknollen bei den runden bis rundovalen Sorten mit 35 – 65 mm und bei den langovalen bis langen Sorten mit 30 – 60 mm.

Die Stärkegehalte bewegten sich auf den Lö-/V-Standorten ebenfalls im mittleren Bereich mit 14,6 % im Durchschnitt über die Sorten. Dabei ist eine deutliche Sortendifferenzierung zu beachten, die Spanne reichte von 12,8 bis 18,4 %. Um die Stärkegehalte zu begrenzen wird in den LSV in der Regel eine Krautminderung vorgenommen, wenn zwei Drittel der Sorten eine zunehmende Vergilbung der gesamten Pflanzen zeigen. 2017 war der Absterbegrade in den meisten LSV bereits weiter fortgeschritten.

Sortenempfehlungen

Kochtyp	Lö-/V-Standorte	D-Standorte
f	Allians, Regina, Montana, Annalena ²	Annalena ² , Montana
vf	Peela ¹ , Lilly ³	Lilly ³
m	Talent, Lucilla 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 (2017) von mittelfrühen Kartoffel-sorten auf Lö-/V-Standorten

	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Unter- größen (%)	Stärke- gehalt (%)
	2015	2016	2017	2015	2016	2017			
Allians	100	101	108	109	106	110	26,3	1,4	13,8
Lilly	106	109	101	112	111	107	21,0	2,5	13,5
Lucilla	96	101	92	93	97	93	25,8	2,4	15,3
Montana	106	106	104	93	97	99	30,2	2,7	13,0
Regina	95	89	106	108	97	112	22,0	3,0	13,9
Talent	97	93	89	84	91	78	37,0	0,8	18,4
Loreen		119	111		77	97	35,9	1,1	13,5
Madeira		98	104		101	113	19,4	3,3	13,5
Otolia		99	102		84	101	27,2	0,8	15,3
Peela		106	107		114	118	18,6	3,1	14,1
Samson		92	98		91	98	25,4	1,9	14,0
Swing		94	96		94	86	34,1	1,2	16,2
Baltic Rose			113			110	28,7	1,1	13,3
Karelia			108			111	24,1	1,7	15,5
Theresa			98			103	22,8	1,8	15,6
Torenia			112			107	29,5	1,4	12,8
BB (dt/ha; %)	494	542	620	381	462	446	27,0	2,1	14,6
Anzahl Orte	6	6	6	6	6	6	6	6	6

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

Allians wurde als Verrechnungssorte wieder in das Prüfsortiment aufgenommen und zeigte sich in den letzten drei Prüffahren auf den Lö-/V-Standorten wieder als ertragsstarke Sorte, insbesondere beim Speisegrößenertrag. Die Knollen sind durch eine glatte Schale und ge-

ringe 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.

Regina erreichte mittlere Marktwareerträge und hohe Speisegrößenerträge. 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.

Montana präsentierte sich dreijährig mit stabilen hohen Marktwareerträgen. Dabei erwies sich das Erntegut als recht großfallend und die Speisegrößenerträge lagen im knapp mittleren Bereich. Montana weist einen vergleichsweise niedrigen Stärkegehalt auf. Die ovalen Knollen sind optisch ansprechend, haben eine hellgelbe Fleischfarbe und neigen wenig zu Schwarzfleckigkeit. Wachstumsrisse treten nur selten in Erscheinung.

Samson kam in den beiden Prüfjahren auf unterdurchschnittliche Erträge. Die rotschaligen Knollen haben eine ovale Form, geringe Augentiefe und hellgelbe bis gelbe Fleischfarbe. Kochdunklung trat in mittlerem Umfang in Erscheinung. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit liegt im mittleren bis guten Bereich.

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2017) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf D-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2015	2016	2017	2015	2016	2017			
Allians	71	106	105	77	109	111	6,7	1,1	12,4
Lilly	120	99	97	122	106	101	8,4	3,6	11,6
Lucilla	94	93	83	93	90	84	10,6	3,9	13,9
Montana	113	108	110	101	94	99	20,3	3,8	11,4
Regina	102	95	105	107	101	106	10,0	5,1	12,1
Madeira		87	99		97	101	9,6	5,0	12,2
Peela		101	104		104	103	11,4	3,7	12,0
Swing		102	93		98	77	26,6	1,0	15,0
Karelia			115			108	17,0	2,2	14,5
Torenia			106			98	18,3	1,0	11,7
BB (dt/ha; %)	383	313	612	344	258	538	11,2	5,3	12,3
Anzahl Orte	2	2	2	2	2	2	2	2	2

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

Torenia zeigte sich im ersten Prüfjahr in beiden Anbaugebieten als ertragsstarke Kartoffelsorte, insbesondere bei den Marktwareerträgen. Die Knollen sind optisch ansprechend und sind durch eine langovale Form und gelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Der Stärkegehalt ist vergleichsweise niedrig. Beim Geschmack konnte Torenia nicht ganz überzeugen.

Annalena brachte in den Prüfjahren auf den Lö-/V-Standorten mittlere bis hohe Marktwareerträge und bedingt durch den etwas höheren Anteil an Übergrößen unterdurchschnittliche Speisegrößenerträge. 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.

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
Allians	A-B	+	+	gelb	+/0	+	+	+
Montana	A-B	+	+	hellgelb	+	+/0	+	+
Regina	A-B	+	+ / ++	gelb	+ / 0	+	+	+
Samson	A-B	+ / 0	+ / ++	hellgelb	+	+ / 0	0	+ / 0
Annalena	A-B	+	+	hellgelb	+	+	+	+ / ++
Torenia	A-B	(+)	(+ / ++)	gelb	(+ / 0)	(0)	(+ / 0)	(+ / 0)
Loreen	B	0	+ / 0	hellgelb	+	+ / 0	+	+ / 0
Madeira	B	+	+	hellgelb	+ / 0	+ / 0	+ / ++	+
Otolia	B	+	+	hellgelb	+	+	+	+ / 0
Peela	B	+	+ / 0	hellgelb	+	+	+ / ++	0
B. Rose	B	(+)	(+)	gelb	(+ / 0)	(+)	(0)	(+)
Karelia	B	(+ / 0)	(+)	hellgelb	(+)	(+ / 0)	(+ / 0)	(0)
Swing	B; B-C	+	+	hellgelb	+	+	+	-
Lilly	B; B-C	+	+ / 0	gelb	+	+	+	0
Talent	B-C	+	+	hellgelb	+ / 0	+ / ++	+	0 / -
Lucilla	B; B-C	+	+ / 0	hellgelb	+ / 0	+	+	+ / 0
Theresa	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

() = vorläufige Einschätzung nach einjähriger Prüfung

Vorwiegend festkochende Sorten

Lilly zeichnet sich durch ein hohes bis sehr hohes Ertragsvermögen aus und kann vor allem auf den LÖ/V-Standorten durch eine ausgeprägte Ertragsstabilität überzeugen. Die Sortierung ist insgesamt ausgeglichen. Innerhalb der Reifegruppe zählt Lilly zu den späteren Sorten bei der Abreife des Krautes. Die gelbfleischigen 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 nicht immer die Einstufungen für eine typische mehligke Sorte erreicht. Lilly ist daher beim Kochtyp im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend einzuordnen. Die Stärkegehalte liegen auf dem Niveau der festkochenden Sorte Allians und damit sehr deutlich unter den Werten von Talent.

Loreen erzielte zweijährig sehr hohe Marktwareerträge, fiel aber aufgrund des sehr hohen Anteils an Übergrößen beim Speisegrößenertrag stark ab. Die ovalen Knollen haben zwar

eine glatte Schale, erhielten aber bei der Formschönheit nicht die guten Bewertungen wie die anderen Sorten. Die Fleischfarbe ist hellgelb.

Madeira zeigte sich in den beiden Prüffahren mit insgesamt mittleren Erträgen und ausgewogener Sortierung. Die Sorte ist durch formschöne, ovale Knollen mit glatter Schale und hellgelber Fleischfarbe gekennzeichnet. Neben einer geringen bis sehr geringen Neigung zu Kochdunklung ist auch die gute Einstufung bei der Schwarzfleckigkeit positiv hervorzuheben.

Otolia kam zweijährig auf mittlere Marktwareerträge. Der Anteil an Übergrößen fiel überdurchschnittlich aus, insbesondere im ersten Prüffahr. Die Sorte wurde etwas stärker durch *Alternaria* befallen. Kennzeichen von Otolia sind rundovale Knollen mit einer hellgelben Fleischfarbe. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering. Der Geschmack ist mit gut eingestuft.

Peela konnte 2017 auf den Lö/V-Standorten die hohen Marktware- und sehr hohen Speisegrößenenerträge des Vorjahres bestätigen. Der Anteil an Übergrößen lag deutlich unter dem Durchschnitt. Auf den D-Standorten fielen die Erträge insgesamt leicht überdurchschnittlich aus. Die rundovalen Knollen haben eine hellgelbe Fleischfarbe. Zwiewuchs tritt nur selten in Erscheinung. Zu beachten ist die mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Peela ist vergleichsweise keimfreudig und daher nur bedingt für die Langzeitlagerung geeignet.

Swing schnitt zweijährig mit unterdurchschnittlichen bis niedrigen Erträgen ab. Dabei zeigte sie sich vergleichsweise großfallend. Die Knollen sind oval und haben eine hellgelbe Fleischfarbe. Bei der Zulassung 2015 wurde Swing als vorwiegend festkochend eingestuft, der Züchter führt sie als mehlig kochende Sorte. Bei der im Rahmen der LSV durchgeführten Speisewertprüfung ergab sich auf den Lö/V-Standorten eine deutlich geringere Mehligkeit im Vergleich zu Talent. Die Stärkegehalte lagen zwar im hohen Bereich, fielen aber etwa zwei Prozentpunkte niedriger aus als bei Talent. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist hoch.

Baltic Rose und **Karelia** präsentierten sich im ersten Prüffahr mit sehr hohen Marktware- und Speisegrößenenerträgen. Beide Sorte haben eine rundovale Knollenform. Baltic Rose ist eine rotschalige Sorte mit niedrigem Stärkegehalt. Zur Einschätzung der Qualitätseigenschaften bedarf es weiterer Versuchsjahre.

Mehligkochende Sorten

Talent konnte 2017 die meist knapp mittleren Marktwareerträge der Vorjahre nicht bestätigen. In den letzten Prüffahren war das Erntegut recht großfallend, so dass die Speisegrößenenerträge im niedrigen Bereich lagen. Hervorzuheben sind die guten bis sehr guten Bewertungen beim 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.

Lucilla brachte dreijährig unterdurchschnittliche Erträge auf den Lö/-V-Standorten und niedrige Erträge auf den D-Standorten, jeweils 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. Der Geschmack wurde mit gut bewertet. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist gering bis mittel.

Theresa zeigte sich im ersten Prüffahr mit mittlerer Ertragsleistung und einem durchschnittlichen Anteil an Übergrößen. Die Sorte hat eine ovale Knollenform und hellgelbe Fleischfarbe. Vom Züchter wird sie als mehlig kochend deklariert. In den LSV lag der Grad der Mehligkeit etwa auf dem Niveau von Lilly und damit deutlich unter der Sorte Talent. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist nach vorläufiger Einschätzung hoch.