

Sortenempfehlungen 2021 – Kartoffeln

Reifegruppen sehr früh und früh

Hinweise zur Fruchtart

In Sachsen wurden 2020 auf ca. 6.300 ha Kartoffeln angebaut. Damit wurde die Anbaufläche im Vergleich zum Vorjahr um 3 % erhöht. Bundesweit betrachtet kam es zu einer Ausweitung der Kartoffelfläche um 1 % auf 275 Tka. 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. Eine exakte Statistik zu den Anteilen der Reifegruppen für die gesamte sächsische Kartoffelanbaufläche liegt nicht vor. Bei der Vermehrung von Pflanzkartoffeln kamen 2020 sehr frühe Sorten auf einen Anteil von 16 %, frühe Sorten auf 34 %, mittelfrühe Sorten auf 47 % und mittelspäte bis sehr späte Sorten auf 3 %.

Im April 2020 bestanden aufgrund trockener Witterung meist günstige Bedingungen für das Auspflanzen der Kartoffeln. Trotz kühler Temperaturen im Mai zeigten die meisten Bestände eine normale Anfangsentwicklung. Die weiteren Monate waren durch überdurchschnittliche Temperaturen gekennzeichnet, wobei längere Hitzeperioden ausblieben. Die Niederschlagsmengen differierten im Juni regional sehr stark. Im Juli bestand dann meist überall Wassermangel. Dementsprechend wiesen einige Kartoffelbestände durchgängig Symptome von Trockenstress auf, andere waren zumindest in der Jugendentwicklung ausreichend bis gut mit Wasser versorgt. Davon profitierten vor allem die früheren Sorten. Die hohen Niederschläge im August kamen meist auch für die mittelfrühen Sorten zu spät, da die Bestände in der Reife vorgeschritten waren bzw. das Kraut bereits abgetötet war.

In Sachsen wird von einem Knollenertrag von 355 dt/ha ausgegangen (Quelle: Statistisches Landesamt). Damit ist ein Mehrertrag von 3 % im Vergleich zum Vorjahr und ein Minderertrag von 11 % im Vergleich zum zehnjährigen Mittel zu verzeichnen.

Landessortenversuche (LSV) mit sehr frühen und frühen Speisekartoffeln 2020

Aufgrund von Spätfrösten bis Mitte Mai kam es teilweise bei bereits aufgelaufenen sehr frühen Sorten zu Frostschäden an den ersten Blättern. Auf durchweg trockenen Standorten zeigten nicht alle Sorten einen vollständigen Reihenschluss. Während die Krautfäule keine große Bedeutung erlangte, trat *Alternaria* teilweise etwas stärker in Erscheinung.

In der sehr frühen Reifegruppe fiel der Knollengesamtertrag mit 417 dt/ha im Mittel der Standorte um 4 % geringer aus als in 2019. Bei den frühen Sorten wurde ein Knollenertrag von 423 dt/ha ermittelt, mit einem Plus von 8 % zu 2019. Die beiden Reifegruppen erreichten demnach in 2020 ein ähnliches Ertragsniveau, im Vorjahr waren die sehr frühen Sorten sogar ertragsstärker als die frühen. Der Anteil an Übergrößen blieb auch 2020 insgesamt gering.

Die Stärkegehalte lagen mit durchschnittlich 15,1 % bei den sehr frühen Sorten und mit durchschnittlich 15,8 % bei den frühen Sorten wiederum in einem hohen Bereich. Auf einzelnen Standorten kam es zu einem stärkeren Befall mit Kartoffelschorf, mit deutlichen Differenzierung bei den Sorten.

Sehr frühe Reifegruppe

Sortenempfehlungen für Lö-Standorte

Kochtyp	
festkochend	Annabelle, Anuschka, Lea*, Glorietta**
vorwiegend festkochend	Corinna, Paroli**

*Vorläufige Empfehlung

**Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2020) von sehr frühen Kartoffelsorten auf Lö-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Stärkegehalt (%)	Absterbegrad	Losschaligkeit
	2018	2019	2020	2018	2019	2020				
Solist	90	98	93	91	102	98	2,4	15,4	8,3	1,0
Annabelle	102	93	96	104	95	100	3,7	15,1	6,3	2,0
Anuschka	105	95	105	99	90	96	13,2	15,0	6,3	2,3
Corinna	103	114	107	105	113	105	7,7	13,9	6,2	1,3
Lea		115	100		118	100	6,5	15,9	5,9	1,7
Annegret			100			104	4,0	15,0	6,6	1,3
Maya			80			85	1,8	14,9	7,0	1,3
Marta			104			107	5,0	16,0	7,0	3,0
Albertine			107			112	3,7	14,4	6,5	1,7
BB (dt/ha; %)	331	410	407	303	373	375	6,7	14,8	6,8	1,7
Anzahl Orte	3	3	3	3	3	3	3	3	3	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 unterdurchschnittlichen Marktwareerträgen und knapp mittleren Speisegrößenerträgen bei einem vergleichsweise geringen 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. In den LSV war ein niedriger Anteil an Knollen mit Grünstellen und Wachstumsrissen zu verzeichnen. In 2018 und 2019 erwies sich Annabelle als vergleichsweise keimfreudig.

Anuschka wurde als Verrechnungssorte wieder in das Prüfsortiment aufgenommen und erreichte in den letzten drei Prüffahren mittlere Marktwareerträge bei einem höheren 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 Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit ist Anuschka eine sichere Sorte. Unter den Bedingungen des Jahres 2018 war eine stärkere Neigung zu Schwarzfleckigkeit zu verzeichnen.

Lea konnte 2020 den sehr hohen Ertrag des Vorjahres zwar nicht bestätigen, kam aber immer noch auf ein mittleres Ertragsniveau. Kennzeichen der Sorte sind eine ovale Knollenform, glatte Schale und gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe sowie eine geringe Anfälligkeit für Schorf. Der Stärkegehalt fiel überdurchschnittlich aus. Wie bei den anderen Sorten im Prüfsortiment gab es keine Beanstandungen beim Geschmack.

Annegret und **Marta** zeigten sich im ersten Prüfljahr mit mittleren bis hohen Erträgen und einer ausgeglichenen Sortierung. Bei Annegret wurde die äußere Qualität etwas stärker durch Wachstumsrisse und Schorf beeinträchtigt.

Glorietta kam in den Prüfljahren auf niedrige Marktwareerträge und knapp mittlere Speisegrößenenerträge. Der Anteil an Übergrößen ist unterdurchschnittlich. Besonderheiten der Sorte sind eine geringe Augentiefe und eine gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe der langovalen, glattschaligen Knollen. Auch bei den Merkmalen Losschaligkeit, Schorf, Geschmack und Kochdunkelung kann Glorietta überzeugen. Im Hinblick auf die Kocheigenschaften ist Glorietta durch eine feste Konsistenz gekennzeichnet. Der Stärkegehalt fällt innerhalb der Reifegruppe vergleichsweise hoch aus.

Knollen- und Qualitätsmerkmale von sehr frühen Kartoffelsorten

	Koch- typ	Form- schön- heit	Augen- tiefe	Fleisch- farbe (roh)	Los- schalig- keit	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunke- lung
Annabelle	f	+	+ / ++	hellgelb	+ / ++	+ / 0	+	+
Anuschka	f	+	+	gelb	+ / ++	+ / 0	+	+ / ++
Lea	f	+	+	gelb	+ / ++	+	+	+ / ++
Annegret	f	(+)	(+)	hellgelb	(++)	(0)	(+)	(+)
Marta	f	(+)	(+)	hellgelb	(+)	(+ / 0)	(+)	(++)
Glorietta	f	+	+ / ++	gelb	+ / ++	+	+	+
Solist	vf	+ / 0	+ / 0	hellgelb	++	+ / 0	+	+ / ++
Corinna	vf	+ / ++	+	gelb	+ / ++	+ / 0	+	+ / ++
Maya	vf	(+)	(+)	gelb	(++)	(+ / 0)	(+)	(+ / ++)
Albertine	vf	(+ / 0)	(+)	hellgelb	(+ / ++)	(0)	(+)	(+)
Paroli	vf	+ / 0	+ / 0	gelb	+ / ++	+ / 0	+	+ / ++

Kochtyp: f = festkochend; vf = vorwiegend festkochend

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

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

Losschaligkeit, Anfälligkeit für Schorf, Neigung zu Kochdunkelung: ++ = 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 niedrig. Der Geschmack ist meist gut, Kochdunkelung und Neigung zu Schwarzfleckigkeit sind gering. Die Fleischfarbe ist hellgelb. Die bereits 1999 zugelassene Sorte kann bei der Formschönheit und Augentiefe nur noch eingeschränkt mit den neueren Sorten konkurrieren.

Corinna zeigte sich insgesamt mit hohen Marktware- und Speisegrößenenerträgen. Die Sorte ist durch eine gelbe Fleischfarbe, eine ovale Knollenform und ansprechende optische Eigenschaften gekennzeichnet. Auch bei Geschmack und Kochdunkelung erreichte sie gute Bewertungen. Der Stärkegehalt fällt relativ niedrig aus.

Maya und **Albertine** standen im ersten Prüffahr. Während Maya ertraglich enttäuschte, erzielte Albertine hohe Marktware- und sehr hohe Speisegrößenenerträge. Die Ernteknollen von Albertine waren etwas stärker mit Schorf befallen.

Paroli erzielte in den Prüffahren hohe bis sehr hohe stabile Marktwareerträge. Die Speisegrößenenerträge variieren in Abhängigkeit vom Anteil an Übergrößen. 2017 erwies sich Paroli als sehr großfallend, in den beiden Folgejahren war die Sortierung recht ausgeglichen. In den beiden Trockenjahren 2018 und 2019 fiel Paroli durch einen vergleichsweise frühen Reihenschluss auf, der zudem weniger Mängel aufwies als bei den meisten anderen Sorten. Die Qualität ist insgesamt gut, erreicht aber nicht das Niveau von Annabelle und Glorietta, insbesondere bei den optischen Eigenschaften. Die Knollen haben eine ovale Form und eine gelbe Fleischfarbe.

Frühe Reifegruppe

Sortenempfehlungen für Lö-/V-Standorte

Kochtyp	
festkochend	Malika, Goldmarie*
vorwiegend festkochend	Wega, Mia, Queen Anne*
vorwiegend festkochend bis mehligkochend	Nixe

* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2020) von frühen Kartoffelsorten auf Lö- und V-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2018	2019	2020	2018	2019	2020			
Belana	93	95	98	93	96	100	6,9	3,3	15,7
Gunda	79	81	87	85	85	94	1,8	4,5	18,2
Wega	101	102	97	96	99	93	11,9	3,2	13,8
La Vie	98	95	96	106	101	103	3,1	2,0	15,7
Mia	116	117	112	113	111	104	15,7	3,0	14,6
Nixe	105	106	108	99	103	108	9,0	1,5	17,0
Malika	107	105	101	108	106	98	10,2	3,4	15,6
Cathi		94	95		90	97	7,2	3,0	15,6
Liora		95	90		90	91	8,2	3,1	14,8
Maruscha		96	98		92	97	9,8	1,8	13,7
Sunita		108	107		87	96	18,9	1,6	15,2
Marion			102			110	2,0	5,6	16,2
BB (dt/ha; %)	304	384	413	280	359	375	8,4	3,0	15,8
Anzahl Orte	6	5	6	6	5	6	6	6	6

BB (Bezugsbasis) = Mittel der dreijährig geprüften Sorten

Orte: Lö/V-Standorte in Sachsen (Nossen, Pommritz), Sachsen-Anhalt (Magdeburg) und Thüringen (Friemar, Kirchengel, Burkersdorf)

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

Hinweise zum Sorteneinsatz

Festkochende Sorten

Belana, bereits 2000 in Deutschland zugelassen, wurde als Verrechnungssorte wieder in das Prüfsortiment aufgenommen. Die Erträge liegen auf einem knapp durchschnittlichen stabilen Niveau. Bei der äußeren Qualität ist Belana durchweg eine ansprechende Sorte. Allerdings kann Schwarzfleckigkeit in stärkerem Ausmaß auftreten. Aufgrund der geringen Keimfreudigkeit liegt Belana ruhig im Lager. Die Knollen haben eine ovale Form.

Malika kam 2020 auf mittlere Erträge, in den Vorjahren war sie den anderen festkochenden Sorten in der Ertragsleistung überlegen. Die Sorte mit rundovaler Knollenform ist optisch ansprechend, zeigte aber in 2020 eine stärkere Anfälligkeit für Schorf. Die Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit ist gering.

La Vie erreichte dreijährig knapp mittlere Marktwareerträge und überdurchschnittliche Speisegrößenenerträge. In allen Jahren blieb der Anteil an Übergrößen sehr gering. Die Sorte ist durch eine langovale Knollenform, gelbe Fleischfarbe und geringe Anfälligkeit für Schorf gekennzeichnet. Während sie beim Geschmack nicht immer ganz überzeugen konnte, zählt sie bei den Merkmalen Kochdunkelung und Neigung zu Schwarzfleckigkeit zu den besten Sorten im Sortiment. Schwachpunkt ist die stärkere Keimfreudigkeit und die damit verbundene geringe Langzeitlagereignung.

Marion kam einjährig auf mittlere Marktware- und hohe Speisegrößenenerträge. Optisch fiel die Sorte durch formschöne Knollen mit geringer Augentiefe auf.

Goldmarie kam in den Prüffahren auf knapp mittlere 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. Der Geschmack ist insgesamt gut. Vorteilhaft ist die geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Vorwiegend festkochende Sorten

Wega erzielte mehrjährig mittlere Marktware- und unterdurchschnittliche Speisegrößenenerträge bei insgesamt ausgeglichener Sortierung. Die Knollen sind durch eine ovale Form und gelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Der Stärkegehalt liegt im niedrigen Bereich. Hervorzuheben ist die sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Aufgrund der geringen Keimfreudigkeit besteht eine gute Lagereignung.

Nixe bestätigte auch in 2020 die guten Ertragsleistungen der Vorjahre und erwies sich damit als sehr ertragsstabil bei den Marktwareerträgen. Der Anteil an Übergrößen ist leicht überdurchschnittlich. Die langovalen Knollen haben eine gelbe Fleischfarbe. Neben einer guten äußeren Qualität kann Nixe auch bei den Merkmalen Geschmack sowie Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit überzeugen. Vom Züchter wird die Sorte als mehligkochend eingestuft. Die in den LSV gezeigten Kocheigenschaften deuten darauf hin, dass Nixe im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend einzuordnen ist.

Mia erzielte sehr hohe Marktwareerträge. Aufgrund der unterschiedlichen Sortierung in den Prüffahren differierten die Speisegrößenenerträge. Die Sorte ist durch eine rundovale Knollenform und gelbe Fleischfarbe gekennzeichnet und weist eine geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit auf. Der Anteil an Knollen mit Wachstumsrissen kann höher ausfallen. Im Geschmack wurde Mia meist mit gut bewertet.

Cathi schnitt zweijährig mit unterdurchschnittlichen Erträgen ab. Die Sorte hat eine ovale Knollenform, hellgelbe Fleischfarbe und neigt etwas stärker zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit. In beiden Jahren war der Anteil an Knollen mit Grünstellen höher als bei den anderen Sorten.

Liora konnte sich auch im zweiten Prüfljahr nicht verbessern und war damit die ertragschwächste vorwiegend festkochende Sorte. Die ovalen Knollen weisen eine gelbe Fleischfarbe auf. Vorteile sind eine geringe Anfälligkeit für Schorf und eine geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Maruscha kam zweijährig auf knapp mittlere Marktware- und unterdurchschnittliche Speisegrößenenerträge. Die Stärkegehalte lagen auf dem Niveau von Wega, also im niedrigen Bereich. Während Maruscha durch einen geringen Befall mit Schorf punkten konnte, zählte sie bei Geschmack, Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit nicht zu besten Sorten.

Sunita bestätigte im zweiten Prüfljahr die hohen Marktwareerträge. Bedingt durch den hohen Anteil an Übergrößen fiel sie aber bei den Speisegrößenenerträgen deutlich ab. Kennzeichen der Sorte sind eine rundovale Knollenform, gelbe Fleischfarbe, geringe Anfälligkeit für Schorf und geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Beim Geschmack gab es wenig Beanstandungen.

Queen Anne präsentierte sich in den Prüfljahren als sehr 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. Im Feld zeigte sich die Sorte vergleichsweise widerstandsfähig gegen Alternaria.

Mehligkochende Sorten

Gunda stammt aus dem Zulassungsjahr 1999 und wurde als mehligkochende Vergleichssorte wieder in das Sortiment aufgenommen. Die Erträge lagen in den letzten drei Prüfljahren im niedrigen Bereich. Der Anteil an Übergrößen ist sehr gering, insbesondere in 2018 und 2019 fiel der Anteil an Untergrößen relativ hoch aus. Die ovalen Knollen haben eine hellgelbe Fleischfarbe. Gunda weist in der Regel keine Mängel im Geschmack auf. Zu beachten ist die starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit, die aber in Zusammenhang mit dem hohen Stärkegehalt und der ausgeprägten Mehligkeit zu sehen ist.

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	f	+	+	gelb	+/0	+	+/0	0/-
La Vie	f	+	+/0	gelb	+	+/0	+	++
Malika	f	++	+	gelb	0	+/0	+	+
Marion	f	(+ / ++)	(+ / ++)	gelb	(+ / 0)	(+)	(+)	
Goldmarie	f	+	+	gelb	+/0	+/0	+	+
Wega	vf	+	+/0	gelb	+	+	+ / ++	++
Mia	vf	+ / 0	0	gelb	+	+	+	+ / ++
Cathi	vf	+	+	hellgelb	+ / 0	+	+ / 0	(+ / 0)
Liora	vf	+	+ / 0	gelb	+	+ / 0	+	(+)
Maruscha	vf	+	+	gelb	+ / ++	+ / 0	+ / 0	(+ / 0)
Sunita	vf	+	+ / 0	gelb	+ / ++	+	+ / 0	(+ / ++)
Queen Anne	vf	+	+	hellgelb	+	+ / 0	+ / 0	+ / 0
Nixe	vf-(m)	+	+	gelb	+ / 0	+	+	+
Gunda	m	+	+ / 0	hellgelb	+	+	+ / 0	0 / -

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

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

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

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