

Sortenempfehlungen 2016

Kartoffeln – Reifegruppen sehr früh und früh

Sehr frühe Reifegruppe

Sortenempfehlungen für normale Rodetermine (keine Frührodung)

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

* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment,

** vorläufige Empfehlung

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2015) von sehr frühen Kartoffelsorten auf Lö-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Stärkegehalt (%)	Absterbegrad zur Ernte	Losschichtigkeit
	2013	2014	2015	2013	2014	2015				
Berber	103	104	97	108	105	102	12,4	13,4	4,6	2,1
Solist	76	86	90	85	101	102	6,1	13,3	7,3	1,4
Valetta	106	100	107	97	89	94	26,7	13,0	5,1	3,1
Viviana	116	109	106	111	105	102	19,9	13,0	5,1	2,0
SF Vario		123	120		92	97	32,2	12,5	3,4	3,7
Salome			88			100	5,9	13,8	5,3	2,4
Glorietta			93			94	16,1	13,9	5,8	2,9
Mascha			82			63	35,4	13,3	4,6	4,2
BB (dt/ha; %)	390	603	433	342	426	358	16,3	13,2	5,5	2,1
Anzahl Orte	3	3	3	3	3	3	3	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. Losschichtigkeit (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.

Bearbeiter: Dr. Wolfgang Karalus
 Abteilung/Referat: Landwirtschaft/Pflanzenbau
 E-Mail: Wolfgang.Karalus@smul.sachsen.de
 Telefon: 035242 631-7205
 Redaktionsschluss: 17.11.2015
 Internet: www.smul.sachsen.de/lfulg

SF Vario erzielte zweijährig sehr hohe Marktwareerträge. Die Speisegrößenenerträge fallen dagegen aufgrund des hohen Anteils an Übergrößen deutlich geringer aus. Die Knollen weisen eine mittlere Augentiefe und hellgelbe Fleischfarbe auf. SF Vario konnte bei Geschmack und Kochdunklung überzeugen. SF Vario reift vergleichsweise spät.

Salome wurde als Verrechnungssorte wieder in das Prüfsortiment aufgenommen. Während sie im Marktwareertrag vergleichsweise schwach abschnitt, fiel der Speisegrößenenertrag mittel aus. Wie bereits im ersten Prüfzeitraum erhielt die Sorte bei der Speisewertprüfung gute Bewertungen.

Glorietta und **Mascha** standen im ersten Prüfljahr. Glorietta kam auf unterdurchschnittliche Erträge. Mascha schnitt ertraglich schwach ab, insbesondere beim Speisegrößenenertrag. Die sehr großfallende Sorte ist etwas anfälliger für Schorf und neigt stärker zu Losschaligkeit. Glorietta fällt durch eine tiefgelbe Fleischfarbe und eine geringe Augentiefe auf.

Vorwiegend festkochende Sorten

Verona konnte in den Prüfljahren durch stabile hohe Ertragsleistungen überzeugen, sowohl beim Marktwareertrag als auch beim Speisegrößenenertrag. 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 dreijährig mit insgesamt hohen Erträgen bei mittlerer Knollensortierung. Die 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 Erträge 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.

Berber steht als Verrechnungssorte im Sortiment und reift relativ spät. Die ältere Sorte kommt bei späteren Rodeterminen meist auf hohe Erträge. Die Fleischfarbe ist hellgelb. Im Vergleich zu anderen sehr frühen Sorten ist der Stärkegehalt höher und die Mehligkeit stärker ausgeprägt.

Valetta ist durch überdurchschnittliche Marktwareerträge gekennzeichnet. Bedingt durch den höheren Anteil an Übergrößen fallen die Speisegrößenenerträge meist deutlich ab. Bei der Qualität gab es keinen Anlass für Beanstandungen.

Knollen- und Qualitätsmerkmale von sehr frühen Kartoffelsorten

	Koch- typ	Form- schön- heit	Augen- tiefe	Fleisch- farbe	Los- schalig- keit	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunk- lung
Annabelle	A-B	+	+ / ++	gelb	+ / 0	+ / 0	+	+
SF Vario	A-B	+ / 0	0	hellgelb	+ / 0	+ / 0	+	+ / ++
Salome	A-B	+	+	gelb	+	+ / 0	(+ / ++)	(+ / ++)
Glorietta	A-B	(+ / 0)	(+ / ++)	(tiefgelb)	(+)	(+ / 0)	(+)	(+ / ++)
Mascha	A-B	(+)	(+)	(tiefgelb)	(+ / 0)	(0)	(+)	(+ / 0)
Berber	B	+ / 0	+ / 0	hellgelb	+	+ / 0	+	+
Solist	B	+ / 0	+ / 0	hellgelb	+ / ++	+ / 0	+	+ / ++
Valetta	B	+ / 0	+	gelb	+	+ / 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

Kochtyp	Lö-/V-Standorte	D-Standorte**
festkochend	Venezia, Musica*	Venezia, Musica
vorwiegend festkochend	Francisca, Marabel; Queen Anne	Francisca, Marabel, Cardinia
mehlig kochend	Miranda*	Miranda

* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

** Empfehlungen aus 2014

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2015) von frühen Kartoffelsorten auf Lö- und V-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2013	2014	2015	2013	2014	2015			
Axenia	73	92	88	66	66	66	36,9	1,8	15,8
Belana	92	91	90	95	100	99	11,1	4,3	14,7
Francisca	119	104	107	124	116	116	13,1	3,2	15,1
Marabel	107	104	104	101	89	91	27,6	1,9	14,5
Queen Anne	115	109	115	114	99	115	17,1	2,6	14,3
Venezia	95	100	96	100	130	114	5,8	6,6	14,4
Julinka		105	104		95	98	22,6	2,3	14,6
Sunshine		104	107		101	108	16,9	2,8	14,0
Allora			92			81	29,9	3,1	14,9
Monique			101			106	14,0	5,2	14,3
SF Balu			92			74	33,4	1,9	14,7
Tacoma			104			87	30,2	2,2	14,7
BB (dt/ha; %)	365	621	424	321	418	333	18,6	3,4	14,8
Anzahl Orte	5	5	5	5	5	5	5	5	5

BB (Bezugsbasis) = Mittel der dreijährig geprüften Sorten

Orte: Lö-/V-Standorte in Sachsen und Thüringen;

Hinweise zum Sorteneinsatz

Festkochende Sorten

Belana, bereits 2000 in Deutschland zugelassen, wurde als Verrechnungssorte wieder in das Prüfsortiment aufgenommen. Die Marktwareerträge fallen unterdurchschnittlich aus, die Speisegrößenerträge erreichen ein knapp mittleres 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.

Venezia erreichte 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.

Musica zeigte sich in den Prüffahren mit stabilen Ertragsleistungen im mittleren Bereich. Die Sortierung der Ernteknollen ist insgesamt recht ausgeglichen. Die langovalen Knollen sind optisch ansprechend, waren aber in einzelnen Fällen etwas stärker durch Zwiewuchs betroffen. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist gering bis mittel.

Monique kam im ersten Prüffahr auf mittlere Marktwareerträge und überdurchschnittliche Speisegrößenerträge bei insgesamt ausgeglichener Sortierung der Ernteknollen. Neben ansprechenden äußeren Eigenschaften erhielt die Sorte auch bei Geschmack und Kochdunklung gute Bewertungen.

Vorwiegend festkochende Sorten

Marabel ist im Hinblick auf den Marktwareertrag eine ertragssichere Sorte im frühen Sortiment. Sie ist meist recht großfallend. Demzufolge schneidet Marabel beim Speisegrößenertrag schwächer ab. Die Qualität der immer noch weit verbreiteten Sorte ist nach wie vor gut. Insbesondere die sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist hervorzuheben. Auf leichten Böden kann Eisenfleckigkeit stärker auftreten.

Francisca war in den letzten Prüffahren eine der ertragsstärksten Sorten und überzeugte außerdem bei der Qualität. Die Sorte zeigte bei Geschmack, Kochdunklung und insbesondere Schwarzfleckigkeit keine Mängel. Beachtenswert ist die stärkere Keimfreudigkeit, so dass Francisca nicht für eine längere Lagerung geeignet ist.

Axenia erwies sich insgesamt als ertragsschwach. Der Anteil an Übergrößen fiel höher aus als bei den meisten anderen Sorten im Sortiment. Dadurch ergaben sich durchweg sehr niedrige Speisegrößenerträge. Positiv zu vermerken ist die sehr geringe bis geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

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 Knollen weisen eine sehr glatte Schale auf und waren vergleichsweise wenig von Zwiewuchs betroffen. Der Stärkegehalt lag meist im niedrigen Bereich.

Julinka zeigte sich zweijährig mit überdurchschnittlichen Marktwareerträgen und knapp mittleren Speisegrößenerträgen. Es ist mit einem etwas höheren Anteil an Übergrößen zu rechnen. Die Sorte weist eine hellgelbe Fleischfarbe auf und ist wenig anfällig für Kartoffelschorf. Hervorzuheben ist die sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Sunshine erreichte in den beiden Prüffahren hohe Erträge bei ausgeglichener Sortierung der Ernteknollen. Der Stärkegehalt ist vergleichsweise niedrig. Sunshine kann optisch überzeugen. Dagegen wurden Geschmack und Kochdunklung nur mit mittel eingestuft. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist sehr gering bis gering.

Allora, SF Balu und **Tacoma** standen im ersten Prüffahr. Alle drei Sorten waren großfallend und fielen daher beim Speisegrößenertrag deutlich ab. Die Fleischfarbe ist bei allen Sorten hellgelb.

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.

Knollen- und Qualitätsmerkmale von frühen Kartoffelsorten

	Koch- typ	Form- schön- heit	Au- gen- tiefe	Fleisch- farbe	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunk- lung	Schwarz- fleckig- keit
Belana	A-B	+	+	gelb	+	+	+	+/0
Venezia	A	+	+	gelb	+/0	+	+/**	**
Monique	A-B	(+)	(+)	gelb	(+/0)	(+)	(+/**)	
Musica	A-B	+	+	hellgelb	+/0	+	+/**	+/0
Francisca	B	+/0	+/0	gelb	+/0	+/0	+	+/**
Marabel	B	+/0	0	hellgelb	+/0	+	+/**	**
Queen Anne	B	+/**	+	hellgelb	+	+/0	+	+
Axenia	B	+/0	+/0	gelb	+/0	+	+	+/**
Julinka	B	+/0	+/0	hellgelb	+	+	+	(**)
Sunshine	B	+	+	gelb	+	0	0	(+/**)
Allora	B	(+/0)	(+)	hellgelb	(+/0)	(+/0)	(+)	
SF Balu	B	(+/0)	(+)	hellgelb	(+)	(+)	(+)	
Tacoma	B	(+)	(+)	hellgelb	(+)	(+)	(+)	
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

() = vorläufige Einschätzung nach einjähriger Prüfung