

Sortenempfehlungen 2020

Kartoffeln – Reifegruppen sehr früh und früh

Hinweise zur Fruchtart

In Sachsen wurden 2019 auf ca. 6.100 ha Kartoffeln angebaut. Damit wurde die Anbaufläche im Vergleich zum Vorjahr um 3 % erhöht. Bundesweit betrachtet kam es sogar zu einer Ausweitung der Kartoffelfläche um 10 % auf 276 Tha. 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 2019 sehr frühe Sorten auf einen Anteil von 10 %, frühe Sorten auf 42 %, mittelfrühe Sorten auf 46 % und mittelspäte bis sehr späte Sorten auf 2 %.

Auch wenn im kühlen Mai 2019 die Anfangsentwicklung der Kartoffeln zunächst etwas zögerlich verlief, wurde das Wachstum und die Ertragsbildung auf den meisten sächsischen Kartoffelflächen - wie bereits im Vorjahr - durch Trockenheit und Wärme geprägt. Vielerorts waren das Krautwachstum und der Knollenansatz beeinträchtigt. Nur lokal brachten Niederschlagsereignisse eine Entlastung. Zu trockener Boden führte außerdem zu schwierigen Ro-
debedingungen, insbesondere bei frühen Sorten. Mittelfrühe Sorten wurden teilweise erst bis Ende Oktober geerntet.

In Sachsen wird von einem Knollenertrag von 344 dt/ha ausgegangen (Quelle: Statistisches Landesamt). Damit ist ein Mehrertrag von 9 % im Vergleich zum Vorjahr und ein Minderertrag von 15 % im Vergleich zum zehnjährigen Mittel zu verzeichnen.

Im Allgemeinen nimmt bei Kartoffeln das Ertragsvermögen mit längerer Reifezeit zu. So ergibt sich aus den sächsischen Landessortenversuchen im zehnjährigen Mittel bei den mittelfrühen Sorten ein Mehrertrag von 22 % in Relation zur sehr frühen Reifegruppe bzw. 13 % zur frühen Reifegruppe. In den trockenen Jahren 2018 und 2019 variierte die Ertragsrelation der Reifegruppen. So betrug im Mittel der beiden Jahre der Ertragsvorsprung der mittelfrühen Sorten zur Reifegruppe sehr früh nur 5 % und die sehr frühen Sorten waren ertragsstärker als die frühen.

Landessortenversuche (LSV) mit sehr frühen und frühen Speisekartoffeln 2019

In den LSV liefen die Kartoffeln in der zweiten bzw. dritten Maidekade auf und entwickelten sich im Juni bei hohen Temperaturen zügig. Wie bereits im Vorjahr unterschieden sich die Sorten teilweise deutlich beim Reihenschließen. Während die Krautfäule keine große Bedeutung erlangte, trat Alternaria teilweise stärker in Erscheinung.

In der sehr frühen Reifegruppe fiel der Knollengesamtertrag mit 433 dt/ha im Mittel der Standorte um 22 % höher aus als in 2018, im Vergleich zum ertragsstarken Jahr 2017 ist aber ein Ertragsminderung um 23 % zu verzeichnen. Bei den frühen Sorten ergab sich ein

Bearbeiter:	Dr. Wolfgang Karalus
Abteilung/Referat:	Bildung, Hoheitsvollzug/Saatenanerkennung, Sortenwesen
E-Mail:	Wolfgang.Karalus@smul.sachsen.de
Telefon:	035242 631-7205
Redaktionsschluss:	24.11.2019
Internet:	www.smul.sachsen.de/lfulg

Knollenertrag von 390 dt/ha, mit einem Plus von 27 % zu 2018 und einem Minus von 38 % zu 2017. Wie bereits in 2018 blieb der Anteil an Übergrößen gering.

Die Stärkegehalte fallen mit durchschnittlich 15,4 % bei den sehr frühen Sorten und mit durchschnittlich 15,1 % bei den frühen Sorten zwar niedriger aus als im Vorjahr, liegen aber dennoch in einem hohen Bereich.

Sehr frühe Reifegruppe

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

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

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2019) von sehr frühen Kartoffelsorten auf Lö-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Stärkegehalt (%)	Absterbegrad	Losschaligkeit
	2017	2018	2019	2017	2018	2019				
Annabelle	92	101	92	108	104	93	6,4	15,4	6,7	2,3
Anuschka	101	104	94	98	99	88	12,3	15,3	6,0	2,0
Corinna	104	103	112	91	105	110	9,9	14,5	6,8	1,3
Glorietta	96	91	94	106	91	96	6,2	15,6	7,6	2,0
Paroli	115	112	112	97	110	112	7,7	15,2	7,8	2,0
Solist	92	90	96	100	91	100	4,2	13,9	8,6	1,0
Lea			114			116	6,2	15,6	6,5	2,0
BB (dt/ha; %)	544	333	416	396	304	381	7,8	15,0	7,2	1,8
Anzahl Orte	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 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 grünen Knollen zu verzeichnen. Im Jahr 2018 erwies sich Annabelle als vergleichsweise keimfreudig.

Glorietta zeigte sich mit niedrigen Marktwareerträgen und knapp mittleren Speisegrößenerträgen. 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 Kochdunklung kann Glorietta überzeugen. Im Hinblick auf die Kocheigenschaften ist Glorietta durch

eine feste Konsistenz gekennzeichnet. Der Stärkegehalt fällt innerhalb der Reifegruppe vergleichsweise hoch aus.

Anuschka wurde als Verrechnungssorte wieder in das Prüfsortiment aufgenommen und erreichte dreijährig insgesamt mittlere Ertragsleistungen. 2019 fiel der Anteil an Übergrößen überdurchschnittlich aus. 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. Unter den Bedingungen des Jahres 2018 war eine stärkere Neigung zu Schwarzfleckigkeit zu verzeichnen.

Lea präsentierte sich im ersten Prüfljahr mit einer sehr guten Ertragsleistung, sowohl bei den Markware- als auch bei den Speisegrößen erträgen. Kennzeichen der Sorte sind eine ovale Knollenform, eine glatte Schale und eine gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe. Der Stärkegehalt fiel ähnlich relativ hoch aus wie bei Glorietta. Wie bei den anderen Sorten im Prüfsortiment gab es keine Beanstandungen beim Geschmack.

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	+	+
Anuschka	A-B	+	+	gelb	+/++	+/0	+	+/++
Glorietta	A-B	+	+/++	gelb	+/++	+	+	+
Lea	A-B	(+/0)	(+)	gelb	(+/++)	(+)	(+)	(++)
Solist	B	0	0	hellgelb	++	+/0	+	+/++
Corinna	B	+	+	gelb	+/++	+/0	+	+/++
Paroli	B	+/0	+/0	gelb	+/++	+/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 niedrig. 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 und Augentiefe nur noch eingeschränkt mit den neueren Sorten konkurrieren.

Corinna zeigte sich insgesamt mit hohen Marktwareerträgen, fiel aber in einzelnen Jahren bedingt durch einen hohen Anteil an Übergrößen bei den Speisegrößen erträgen ab. Die Sorte ist durch eine gelbe Fleischfarbe, eine ovale Knollenform und ansprechende optische Eigenschaften gekennzeichnet. Auch bei Geschmack und Kochdunklung erreichte sie gute Bewertungen. Der Stärkegehalt fällt relativ niedrig aus.

Paroli erzielte in den bisherigen Prüfljahren hohe bis sehr hohe stabile Marktwareerträge. Die Speisegrößen erträge 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. Der Anteil an Knollen mit Grünstellen fiel teilweise höher aus als bei den anderen Sorten. Die Knollen haben eine ovale Form und eine gelbe Fleischfarbe.

Frühe Reifegruppe

Sortenempfehlungen für Lö-/V-Standorte

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

* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2019) von frühen Kartoffelorten auf Lö- und V-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2017	2018	2019	2017	2018	2019			
Belana	98	97	97	97	97	98	4,9	4,0	16,1
Christel	97	98	100	79	98	95	10,1	4,7	14,8
Goldmarie	98	95	99	99	95	99	6,7	1,7	15,2
Gunda	87	82	83	108	88	88	2,0	6,3	17,8
Lisana	93	90	100	92	92	102	4,7	3,7	14,0
Loreley	93	93	83	106	98	87	2,5	7,6	15,4
Malika	113	111	107	111	112	109	5,2	4,2	15,2
Mia	113	121	119	93	117	114	10,1	3,7	14,2
Nixe	105	109	108	106	103	105	8,8	3,2	16,5
Wega	103	104	104	109	100	101	8,3	4,3	13,7
La Vie		102	97		110	103	0,8	2,6	15,6
Cathi			96			93	8,7	3,6	15,2
Liora			97			92	10,6	3,6	14,2
Maruscha			98			94	9,4	1,6	13,5
Sunita			110			89	22,6	2,0	14,7
BB (dt/ha; %)	620	293	376	467	270	349	6,3	4,3	15,3
Anzahl Orte	6	6	5	6	6	5	5	5	5

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 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.

Goldmarie kam ebenfalls 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, wenn auch nicht immer ganz überzeugend. Vorteilhaft ist die geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Loreley zeigte sich in den drei Prüffahren mit unterdurchschnittlichen Marktwareerträgen und insgesamt mittleren Speisegrößenenerträgen. Der Anteil an Übergrößen ist unterdurchschnittlich. Kennzeichen sind eine sehr geringe Augentiefe, eine gelbe Fleischfarbe, eine rundovale Knollenform und eine geringe Anfälligkeit für Schorf. Loreley wurde relativ wenig durch Alternaria befallen. Im Geschmack wurde sie mit gut bis mittel bewertet. Der Anteil an losschalligen Knollen fiel höher aus als bei den anderen Sorten im Prüfsortiment.

Malika bestätigte 2019 die hohen Erträge der beiden Vorjahre und war damit den anderen festkochenden Sorten in der Ertragsleistung deutlich überlegen. Die Sorte ist optisch ansprechend und zeigte auch bei der Anfälligkeit für Schorf sowie der Neigung zu Kochdunklung und Schwarzfleckigkeit keine Schwächen. Die Knollenform ist rundoval.

La Vie erreichte zweijährig mittlere Marktwareerträge und hohe Speisegrößenenerträge. In beiden Jahren blieb der Anteil an Übergrößen sehr gering. Die Sorte ist durch eine langovale Knollenform, gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe und geringe Anfälligkeit für Schorf gekennzeichnet. Während sie beim Geschmack nicht immer ganz überzeugen konnte, zählt sie bei den Merkmalen Kochdunklung und Neigung zu Schwarzfleckigkeit zu besten Sorten im Sortiment. Unter den Bedingungen des Jahres 2018 zeigte La Vie eine stärkere Keimfreudigkeit.

Vorwiegend festkochende Sorten

Wega erzielte mehrjährig überdurchschnittliche Marktware- und 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 2019 die guten Ertragsleistungen der Vorjahre und erwies sich damit als sehr ertragsstabil. 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 Kochdunklung und Schwarzfleckigkeit überzeugen. Vom Züchter wird die Sorte als mehlig kochend eingestuft. Die in den LSV gezeigten Kocheigenschaften deuten darauf hin, dass Nixe im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend einzuordnen ist.

Christel brachte dreijährig knapp mittlere Marktwareerträge. Während sich die Sorte im ersten Prüffahr als sehr großfallend zeigte, war die Sortierung in 2018 und 2019 insgesamt ausgeglichener. Demzufolge variierten die Speisegrößenenerträge in den Prüffahren erheblich. Christel erwies sich als wenig anfällig für Alternaria. Die rundovalen Knollen werden stärker mit Schorf befallen. Weiterer Schwachpunkt ist die stärkere Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Lisana verbesserte sich 2019 auf ein mittleres Ertragsniveau, nachdem sie in den beiden Vorjahren zu den ertragsschwächeren Sorten zählte. Die ovalen Knollen weisen eine mittlere Augentiefe und hellgelbe Fleischfarbe auf. Wachstumsrisse können die äußere Qualität mindern. Im Feld erwies sich Lisana als vergleichsweise anfällig für Alternaria. Positiv hervorzuheben ist die geringe bis sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Mia erzielte dreijährig sehr hohe Marktwareerträge. Aufgrund der unterschiedlichen Sortierung in den Prüffahren differierten die Speisegrößenenerträgen in erheblichem Umfang. 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 mit gut bis mittel bewertet, d. h. es kam teilweise zu schwächeren Bewertungen.

Von den einjährig geprüften Sorten erreichten **Cathi, Liora, Maruscha** knapp mittlere Markterträge und unterdurchschnittliche Speiseerträge. Die ebenfalls erstmalig geprüfte Sorte **Sunita** erzielte einen sehr hohen Marktertrag, fiel aber aufgrund des hohen Anteils an Übergrößen beim Speiseertrag deutlich ab.

Queen Anne präsentierte sich in den Prüffahren als sehr ertragsstarke und –stabile Kartoffelsorte, sowohl beim Marktertrag als auch beim Speiseertrag. 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 mehlig kochende Vergleichssorte wieder in das Sortiment aufgenommen. Die Markterträge fielen niedrig aus. Die Speiseerträge lagen insgesamt im knapp mittleren Bereich, schwankten aber erheblich von Jahr zu Jahr. Der Anteil an Übergrößen ist gering, insbesondere in 2018 und 2019 fiel der Anteil an Untergrößen relativ hoch aus. Die ovalen Knollen haben eine hellgelbe Fleischfarbe. Im Geschmack wurde Gunda mit am besten bewertet. 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	A-B	+	+	gelb	+/0	+	+/0	0/-
Goldmarie	A	+	+	gelb	+/0	+/0	+	+
Loreley	A-B	+	+/**	gelb	+	+/0	+	+
Malika	A-B	+	+	gelb	+	+	+	+
La Vie	A-B	+	+/0	gelb	+	+/0	+/**	(+/**)
Wega	B	+/0	+/0	gelb	+/0	+	+/**	**
Christel	B	+	+/0	gelb	0	+/0	+/0	0/-
Lisana	B	+/0	0	hellgelb	+/0	+	+	+/**
Mia	B	+/0	+/0	gelb	+	+/0	+/**	+
Cathi	B	(+)	(+)	hellgelb	(+/0))	(+)	(+/0)	
Liora	B	(+)	(+/0)	hellgelb	(+)	(+)	(+)	
Maruscha	B	(+)	(+)	gelb	(+/**)	(+/0)	(+/0)	
Sunita	B	(+/0)	(+/0)	gelb	(+)	(+)	(+/0)	
Queen Anne	B	+	+	hellgelb	+	+/0	+/0	+/0
Nixe	B; B-C	+	+	gelb	+/0	+	+	+
Gunda	B-C	+/0	+/0	hellgelb	+	+	+/0	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