

## Sortenempfehlungen 2016

### Kartoffeln – Reifegruppe mittelfrüh

#### Hinweise zur Fruchtart

In Sachsen wurden 2015 auf 6.359 ha Kartoffeln angebaut. Damit wurde die Anbaufläche im Vergleich zum Vorjahr um 8 % reduziert. Bundesweit wurde der Anbau von Kartoffeln 2015 um 4,5 % auf 234 T ha vermindert. Speisekartoffeln sind in Sachsen mit über 5.000 ha die wichtigste Verwertungsrichtung. Daneben spielen Pflanzkartoffeln mit ca. 750 ha eine bedeutende Rolle. Der Anbau von Stärkekartoffeln war in den letzten Jahren rückläufig und findet nur noch auf wenigen ha statt.

In Sachsen wurde 2015 ein Knollenertrag von 402 dt/ha ermittelt. Damit wurde in Relation zum ertragsstarken Vorjahr ein Mindertrag von 18 % und im Vergleich zum langjährigen Mittel ein leichter Mehrtrag von 3 % erzielt. Aufgrund der insgesamt eher knappen Versorgung mit Kartoffeln bewegte sich der Erzeugerpreis mit über 20 Euro/dt auf mittlerem bis hohem Niveau.

#### Landessortenversuche 2015

Für die in Deutschland durchgeführten Landessortenversuche (LSV) mit Speisekartoffeln der mittelfrühen Reifegruppe wurde 2015 ein gemeinsames Kernsortiment mit den Sorten Allians, Annalena, Laura, Lilly, Lucilla, Montana und Regina 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. Ab 2016 erfolgt eine entsprechende Vorgehensweise auch bei den Reifegruppen sehr früh und früh.

Die Ernte der mittelfrühen Sorten in den Landessortenversuchen (LSV) fand zwischen dem 9. und 28. September statt. Auf den Lö-/V-Standorten ergab sich in Relation zum Mittel der beiden Vorjahre ein Minderertrag von 11 %. Im Vergleich zum Vorjahr fiel der Knollertrag um 27 % geringer aus. Der Anteil an Untergrößen war mit durchschnittlich 3 % vergleichsweise niedrig und der Anteil an Übergrößen lag mit 21 % auf mittlerem Niveau. Die Stärkegehalte bewegten sich mit 14,8 % im Mittel über die Sorten im mittleren Bereich. Dabei ist eine deutliche Sortendifferenzierung zu beachten, die Spanne reichte bei den Sorten von 13,2 bis 18,0 %. Knollenfäulen traten nur in geringem Umfang in Erscheinung.

#### Sortenempfehlungen

Kochtyp	Lö-/V-Standorte	D-Standorte
f	Allians, Regina, Annalena, Mariska*	Annalena, Mariska*
vf	Wendy, Lilly, Inara	Wendy, Lilly
m	Talent	Talent*

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

\* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

---

Bearbeiter: Dr. Wolfgang Karalus  
 Abteilung/Referat: Landwirtschaft/Pflanzenbau  
 E-Mail: [Wolfgang.Karalus@smul.sachsen.de](mailto:Wolfgang.Karalus@smul.sachsen.de)  
 Telefon: 035242 631-7205  
 Redaktionsschluss: 28.01.2016  
 Internet: [www.smul.sachsen.de/lfulg](http://www.smul.sachsen.de/lfulg)

## Erträge (mehrjährig) sowie ausgewählte Merkmale (2015) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf Lö/V-Standorten

	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Unter- größen (%)	Stärke- gehalt (%)
	2013	2014	2015	2013	2014	2015			
Annalena	105	104	101	106	86	93	26,9	2,5	14,0
Inara	117	103	92	120	113	90	23,7	2,5	16,1
Laura	79	94	95	77	93	97	19,7	2,5	15,3
Lilly	110	105	107	108	114	114	16,9	4,0	14,7
Regina	94	97	96	96	108	110	10,4	5,7	14,2
Wendy	95	97	110	93	86	97	29,7	2,1	14,5
Almonda		101	112		113	103	28,1	2,2	15,8
Filou		83	92		79	76	34,5	2,6	18,0
Ramona		92	96		118	112	9,5	5,1	14,4
Talent		97	98		87	85	31,3	1,7	18,2
Tessa		99	102		100	85	34,8	1,6	17,9
Allians	85		101	78		110	14,5	4,4	14,8
Lucilla			97			94	24,1	2,4	16,1
Montana			107			94	30,1	2,7	13,2
Romie			99			103	18,7	2,4	16,2
<b>BB (dt/ha; %)</b>	<b>405</b>	<b>678</b>	<b>490</b>	<b>337</b>	<b>432</b>	<b>377</b>	<b>21,2</b>	<b>3,2</b>	<b>14,8</b>
Anzahl Orte	4	5	6	4	5	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 und Thüringen

### Hinweise zu den Sorten

#### Festkochende Sorten

**Regina** erreichte dreijährig leicht unterdurchschnittliche 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 sehr 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 in den drei Prüffahren stabile überdurchschnittliche Marktwareerträge. Dagegen fielen die Speisegrößenerträge aufgrund des vergleichsweise hohen Anteils an Übergrößen niedriger aus. Bei der Qualität kam Annalena durchweg auf gute Einstufungen. Die Knollen sind langoval und haben eine hellgelbe Fleischfarbe.

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

**Almonda** zeigte sich zweijährig mit mittleren bis hohen Erträgen. Bei der Sortierung ergab sich in den beiden Prüffahren kein einheitliches Bild. 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.

**Ramona** kam zwar in den beiden Prüffahren nur auf unterdurchschnittliche Marktwareerträge, nahm jedoch aufgrund des sehr geringen Anteils an Übergrößen bei den Speisegrößenerträgen eine Spitzenposition 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 einjährig mit hohen Marktwareerträgen. Dabei erwies sich das Erntegut als ausgesprochen großfallend und die Speisegrößenenerträge lagen im unterdurchschnittlichem Bereich. Von den 2015 geprüften Sorten wies Montana mit im Mittel über die Orte 13,2 % den geringsten Stärkegehalt auf. Die ovalen Knollen sind optisch ansprechend und neigen wenig zu Schwarzfleckigkeit.

**Mariska** kam in den drei Prüffahren auf unterdurchschnittliche Marktwareerträge. Der Anteil an Übergrößen fällt relativ niedrig aus, so dass sich die Sorte beim Speisegrößenenertrag auf ein hohes Niveau verbessert. Mariska weist eine durchweg ansprechende Qualität auf. Zu beachten ist die mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Die Sorte mit hellgelber Fleischfarbe ist durch vergleichsweise hohe Stärkegehalte gekennzeichnet.

### Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2015) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf D-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2013	2014	2015	2013	2014	2015			
Annalena	102	99	83	104	91	84	5,0	4,8	13,0
Laura	81	103	95	83	103	96	5,3	7,4	14,8
Lilly	123	112	118	123	115	116	7,8	4,5	13,4
Wendy	93	87	104	89	91	103	6,5	5,1	14,0
Ramona		100	95		120	100	1,4	8,7	14,3
Allians	74		70	74		74	1,0	18,3	13,9
Lucilla			93			88	10,0	4,0	14,7
Montana			111			96	16,8	5,3	13,1
Regina			101			102	4,5	8,4	13,6
Romie			98			103	1,6	7,7	15,2
<b>BB (dt/ha; %)</b>	<b>311</b>	<b>603</b>	<b>389</b>	<b>294</b>	<b>464</b>	<b>361</b>	<b>6,2</b>	<b>5,4</b>	<b>13,8</b>
Anzahl Orte	2	2	2	2	2	2	2	2	2

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

### Vorwiegend festkochende Sorten

**Wendy** zeigte sich 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.

**Inara** konnte 2015 die hohen Erträge der Vorjahre nicht bestätigen und ist damit durch erhebliche Ertragsschwankungen von Jahr zu Jahr gekennzeichnet. Ansonsten zeigte sich die Sorte mit ansprechender Qualität. Dabei ist die gute Schorfresistenz und die sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit hervorzuheben. Die ovalen Knollen haben eine hellgelbe Fleischfarbe. Zu beachten ist die mittlere Keimfreudigkeit.

**Lilly** ist eine Sorte mit hohem Ertragsvermögen, insbesondere bei den Speisegrößenenerträgen, wie die dreijährigen Prüfergebnisse zeigen. Zur Ernte war der Absterbegrad des Krautes geringer im Vergleich zu den anderen Sorten. Die gelbfleischigen Knollen mit rundovaler Form neigen wenig zu Kochdunklung, können aber in mittlerem Umfang Schwarzfleckigkeit aufweisen. Lilly wird inzwischen vom Züchter als mehligkochende Sorte geführt. Bei den Merkmalen Mehligkeit, Struktur und Konsistenz der gekochten Knollen wurden aber meist nicht die Einstufungen für eine typische mehligkeit Sorte erreicht.

**Laura** ist den meisten neueren Sorten ertraglich unterlegen. Die rotschalige Sorte mit tiefgelber Fleischfarbe zeichnet sich aber nach wie vor durch eine sehr ansprechende Optik und einen guten Geschmack aus. Zu beachten ist die stärkere Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

**Romie** kam im ersten Prüffahr auf mittlere Marktware- und Speisegrößenerträge. Die Sortierung war ausgeglichen. Die Knollen sind glattschalig und weisen eine hellgelbe Fleischfarbe auf. Es muss mit einer stärkeren Neigung zu Schwarzfleckigkeit gerechnet werden.

**Belmonda** präsentierte sich in den Prüffahren als ertragsstarke Kartoffelsorte, insbesondere bei den Marktwareerträgen. Die formschönen Knollen haben eine hellgelbe Fleischfarbe. Geschmack und Kochdunklung liegen auf gutem Niveau. Dagegen besteht eine mittlere bis stärkere Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Belmonda zählt zu den keimruhigen Sorten.

### Knollen- und Qualitätsmerkmale von Kartoffelsorten

	Koch- typ	Form- schön- heit	Au- gen- tiefe	Fleisch- farbe	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunk- lung	Schwarz- fleckig- keit
Allians	A-B	+	+	gelb	+/0	+	+	+
Mariska	A-B	+	+	hellgelb	+/0	+	+	0
Annalena	A-B	+	+	hellgelb	+	+	+	+
Regina	A-B	+	+ / ++	gelb.	+/0	+	+	+
Almonda	A-B	+/0	+/0	gelb	+/0	+	+ / ++	0/-
Ramona	A-B	+/0	+/0	gelb	+/0	+/0	0/-	+
Montana	A-B	(+)	(+)	gelb	(+)	(+/0)	(+)	(+ / ++)
Belmonda	B	+	+/0	gelb	+/0	+	+	0/-
Laura	B	+	+	tiefgelb	+/0	+	0	0/-
Wendy	B	+/0	+/0	hellgelb	+/0	+	+/0	+/0
Inara	B	+	+	hellgelb	+	+	+	+ / ++
Lilly	B	+	+/0	gelb	+	+	+	0
Romie	B	(+/0)	(+)	hellgelb	(+/0)	(+)	(+)	(0/-)
Talent	B-C	+/0	+	gelb	+/0	+ / ++	+	0
Filou	B-C	+/0	0	hellgelb	+/0	+	+	-
Tessa	B-C	+	+	gelbweiß	+/0	+	+	0/-
Lucilla	B-C	(+)	(+/0)	hellgelb	(+/0)	(+)	(+)	(+/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

### Mehligkochende Sorten

**Talent** zeigte sich in den Prüffahren meist mit knapp mittleren Marktwareerträgen und deutlich unterdurchschnittlichen Speisegrößenerträgen. In den letzten beiden 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 zweijährig als ertragschwache Kartoffelsorte, insbesondere bei den Speisegrößenerträgen. Der Kochtyp ist eindeutig mehligkochend, jedoch ist bei der Qualität keine Verbesserung im Vergleich zu Talent festzustellen. Schwachpunkt ist die starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

**Tessa** erreicht in den beiden Prüffahren mittlere Marktwareerträge. 2015 ergab sich ein hoher Anteil an Übergrößen, so dass die Sorte in diesem Jahr beim Speisegrößenertrag stärker abfiel. Bei den Knollen ist die gelbweiße Fleischfarbe auffallend. Stärkegehalt und Grad der Mehligkeit liegen auf dem Niveau von Talent. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist dagegen stärker ausgeprägt.

**Lucilla** brachte einjährig leicht unterdurchschnittliche Erträge. Stärkegehalt und Grad der Mehligkeit lagen deutlich unterhalb von Talent. Die rundovalen Knollen sind formschön und weisen eine hellgelbe Fleischfarbe auf.