

Sortenempfehlungen 2019

Kartoffeln – Reifegruppe mittelfrüh

Hinweise zur Fruchtart

In Sachsen wurden 2018 auf ca. 5.800 ha Kartoffeln angebaut. Damit wurde die Anbaufläche im Vergleich zum Vorjahr um 6 % eingeschränkt. Dagegen blieb bundesweit betrachtet die Kartoffelfläche mit ca. 250 T ha weitgehend stabil.

Der Anbau von Kartoffeln wurde 2018 durch überdurchschnittliche Temperaturen und eine starke Trockenheit geprägt. Die Kartoffeln liefen zunächst zügig auf und zeigten eine rasche Jugendentwicklung. Das ab Mai bestehende Wasserdefizit beeinträchtigte dann aber das Krautwachstum und die Ertragsbildung. Nur lokal brachten auftretende Niederschläge eine Entlastung. Der Krankheitsdruck blieb meist gering, teilweise konnte ganz auf eine Behandlung gegen die Krautfäule verzichtet werden. Da auch in den Erntemonaten August bis Oktober insgesamt zu wenig Regen fiel, ergaben sich vielerorts schwierige Rodebedingungen durch den zu trockenen und teilweise klutigen Boden.

In Sachsen lagen die Knollenerträge bei 315 dt/ha (Quelle: Statistisches Landesamt). Damit ist ein Minderertrag von 31 % im Vergleich zum Vorjahr und von 24 % im Vergleich zum zehnjährigen Mittel zu verzeichnen. Bedingt durch die hohen Temperaturen während der Vegetationsperiode weisen die Ernteknollen ein hohes physiologisches Alter auf und zeigen sich sehr keimfreudig. Die Langzeitlagereignung vieler Partien steht damit in Frage.

Landessortenversuche 2018

Die Ernte der mittelfrühen Sorten in den LSV fand zwischen dem 5. September und 1. Oktober statt. Auf den Lö-/V-Standorten ergab sich in Relation zum Mittel der beiden Vorjahre ein Minderertrag von 35 %. Der Anteil an Untergrößen war mit durchschnittlich knapp 4 % vergleichsweise hoch. Der Anteil an Übergrößen lag mit 11 % auf niedrigem Niveau. Die Stärkegehalte bewegten sich auf den Lö-/V-Standorten ebenfalls im hohen Bereich mit 15,5 % im Durchschnitt über die Sorten. Dabei ist eine deutliche Sortendifferenzierung zu berücksichtigen, die Spanne reichte von 13,4 bis 19,5 %.

Sortenempfehlungen

Kochtyp	Lö-/V-Standorte	D-Standorte
f	Allians, Regina, Montana ² , Annalena ²	Regina, Allians, Torenia ¹ , Montana ²
vf	Madeira, Lilly ³	Karelia ¹ , Lilly ³
m	Talent, Lucilla ^{2,3}	Talent

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

¹ vorläufige Empfehlung,

² Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

³ Sorte beim Kochtyp im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend

Bearbeiter: Dr. Wolfgang Karalus
 Abteilung/Referat: Bildung, Hoheitsvollzug/Saatenanerkennung, Sortenwesen
 E-Mail: Wolfgang.Karalus@smul.sachsen.de
 Telefon: 035242 631-7205
 Redaktionsschluss: 03.02.2019
 Internet: www.smul.sachsen.de/lfulg

Erträge (mehrjährig) sowie ausgewählte Merkmale (2018) von mittelfrühen Kartoffel-sorten auf Lö-/V-Standorten

	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Unter- größen (%)	Stärke- gehalt (%)
	2016	2017	2018	2016	2017	2018			
Allians	101	106	90	110	108	94	6,5	3,4	14,7
Lilly	109	99	94	115	105	102	3,5	6,3	14,4
Loreen	119	109	125	80	95	117	16,4	2,7	14,7
Madeira	98	102	102	105	111	106	7,0	4,8	14,7
Otolia	99	99	103	87	98	95	17,8	1,6	15,8
Peela	106	105	113	117	116	125	1,9	8,9	15,5
Regina	89	104	97	100	110	104	5,2	4,9	14,2
Samson	92	96	85	95	96	74	21,3	2,5	14,3
Swing	94	94	99	97	85	93	16,5	1,6	17,7
Talent	93	87	94	94	77	90	15,1	0,9	19,0
Baltic Rose		111	98		108	90	19,0	2,0	14,4
Karelia		106	116		109	115	13,0	2,1	17,0
Theresa		96	98		101	99	10,3	3,0	17,7
Torenia		110	113		105	103	19,0	1,4	13,4
Danina			103			109	6,0	2,9	15,5
Juventa			99			104	7,7	5,1	15,4
Tokio			104			111	6,3	4,2	19,5
BB (dt/ha; %)	542	633	373	447	456	330	11,1	3,8	15,5
Anzahl Orte	6	6	5	6	6	5	5	5	5

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 konnte 2018 die hohen Erträge der Vorjahre nicht bestätigen und zeigte damit eine vergleichsweise starke Reaktion auf die Witterung in 2018. Die Knollen sind durch eine glatte Schale und geringe 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 insgesamt 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.

Samson kam in den drei Prüfjahren auf unterdurchschnittliche Erträge und erwies sich dabei insbesondere in 2018 als ertragsschwach. Die rotschaligen Knollen haben eine ovale Form, geringe Augentiefe und hellgelbe Fleischfarbe. Kochdunklung trat in mittlerem Umfang in Erscheinung. Samson neigt nur in geringem Umfang zu Schwarzfleckigkeit.

Torenia zeigte sich auch im zweiten Prüfljahr in beiden Anbaugebieten als ertragsstarke Kartoffelsorte, insbesondere bei den Marktwareerträgen. Die Knollen sind optisch ansprechend, in der Sortierung etwas großfallend und durch eine langovale Form und gelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Der Stärkegehalt ist niedrig. Eisenfleckigkeit kann stärker auftreten.

Montana präsentierte sich in den Prüfljahren bis 2017 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.

Annalena brachte in den Prüfljahren 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.

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2018) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf D-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2016	2017	2018	2016	2017	2018			
Allians	108	105	90	106	111	91	0,4	8,9	14,9
Lilly	101	96	99	104	101	99	1,1	9,1	13,7
Madeira	89	99	96	95	101	96	1,4	15,3	14,7
Peela	102	103	103	102	103	104	0,4	18,6	16,4
Regina	96	104	107	99	106	106	2,0	13,0	14,3
Swing	104	93	106	95	78	104	3,3	1,5	18,5
Karelia		114	130		108	125	5,3	5,8	17,9
Torenia		106	133		98	130	3,4	3,8	14,4
Juventa			108			107	2,5	13,1	15,3
Tokio			112			109	3,8	9,4	20,5
BB (dt/ha; %)	307	616	250	264	538	246	1,4	11,1	15,4
Anzahl Orte	2	2	1	2	2	1	1	1	1

BB (Bezugsbasis) = Mittel der dreijährig geprüften Sorten

Orte: D-Standorte in Sachsen-Anhalt

Vorwiegend festkochende Sorten

Lilly fiel 2018 auf den Lö-/V-Standorten ertraglich ab und liegt damit mehrjährig betrachtet nur noch auf einem mittleren Ertragsniveau. 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 Bundesortenamtes 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 einzu-

ordnen. Die Stärkegehalte liegen auf dem Niveau der festkochenden Sorte Allians und damit sehr deutlich unter den Werten von Talent.

Loreen erzielte dreijährig sehr hohe Marktwareerträge, fiel aber aufgrund des sehr hohen Anteils an Übergrößen in den ersten beiden Prüfjahren beim Speisegrößenertrag stark ab. Die ovalen Knollen mit hellgelber Fleischfarbe haben zwar eine glatte Schale, erhielten aber bei der Formschönheit nicht die guten Bewertungen wie die anderen Sorten. Der Anteil an Knollen mit Wachstumsrissen fiel überdurchschnittlich aus.

Madeira zeigte sich in den drei Prüfjahren mit stabilen mittleren Erträgen und ausgewogener Sortierung. Die Sorte ist durch formschöne, ovale Knollen mit glatter Schale und hellgelber Fleischfarbe gekennzeichnet. Wachstumsrisse an den Knollen traten nur selten in Erscheinung. Positiv hervorzuheben ist die geringe bis sehr geringe Neigung zu Kochdunklung. Mit Schwarzfleckigkeit ist in geringem bis mittlerem Umfang zu rechnen.

Otolia kam dreijährig auf mittlere Marktwareerträge. Der Anteil an Übergrößen fiel überdurchschnittlich aus, insbesondere im ersten Prüfjahr. Die Sorte wurde etwas stärker durch Alternaria befallen. Kennzeichen von Otolia sind rundovale Knollen mit einer hellgelben Fleischfarbe und ein im Vergleich zu anderen vorwiegend festkochenden Sorten überdurchschnittlicher Stärkegehalt. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering. Der Geschmack ist mit gut eingestuft.

Peela erzielte in den drei Prüfjahren auf den Lö/V-Standorten hohe bis sehr hohe Marktware- und Speisegrößenerträge. 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. Zu beachten ist die mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Peela ist vergleichsweise keimfreudig und daher nur bedingt für die Langzeitlagerung geeignet.

Baltic Rose konnte 2018 die hohen Erträge des Vorjahres nicht bestätigen und fiel aufgrund eines relativ hohen Anteils an Übergrößen insbesondere bei den Speisegrößenerträgen ab. Kennzeichen der Sorte sind eine rote Schalenfarbe, rundovale Knollen, eine gelbe Fleischfarbe und ein relativ niedriger Stärkegehalt. Schorf kann etwas stärker auftreten. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist gering bis mittel.

Karelia erwies sich auch im zweiten Prüfjahr als ertragsstarke Sorte mit insgesamt ausgeglichener Sortierung. Die Knollen haben eine rundovale Form und hellgelbe Fleischfarbe. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit liegt im mittleren Bereich.

Danina und **Juventa** zeigten sich einjährig mit ansprechenden Ertragsleistungen und insgesamt guten Bewertungen bei den Qualitätseigenschaften. Danina hat ovale Knollen mit gelber Fleischfarbe, Juventa ist durch rundovale Knollen mit hellgelber Fleischfarbe gekennzeichnet. Unter den Bedingungen des Jahres 2018 erwies sich Juventa als vergleichsweise keimruhig.

Mehligkochende Sorten

Talent zählte in den letzten drei Prüfjahren zu den ertragsschwächeren Sorten und wies dabei einen recht hohen Anteil an Übergrößen auf. Die rundovalen Knollen haben eine hellgelbe Fleischfarbe und können stärker mit Schorf befallen werden. 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.

Swing schnitt dreijährig mit 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, obwohl die Stärkegehalte im hohen Bereich lagen. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist hoch.

Theresa präsentierte sich zweijährig 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 war die Mehligkeit deutlich schwächer ausgeprägt als bei der Sorte Talent. Theresa neigt relativ stark zu Schwarzfleckigkeit.

Lucilla brachte in den Prüffahren 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.

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

() = vorläufige Einschätzung nach einjähriger Prüfung