

## Sortenempfehlungen 2021 – Kartoffeln

### Reifegruppe mittelfrüh

#### 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 Tha.

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.

Der Knollenertrag lag in Sachsen bei 343 dt/ha (Quelle: Statistisches Landesamt). Damit wurde zwar das Ertragsniveau vom Vorjahr erreicht, im Vergleich zum zehnjährigen Mittel ist aber ein Minderertrag von 14 % zu verzeichnen.

#### Landessortenversuche 2020

In den Landessortenversuchen (LSV) liefen die mittelfrühen Kartoffeln Mitte bis Ende Mai auf. Die Reihen wurden meist bis Mitte Juni geschlossen. Aufgrund der überwiegend trockenen und warmen Witterung blieb der Befall mit Krautfäule auf den meisten Standorten gering. Auf den Lö/V-Standorten wurde im Sortenmittel ein Knollenertrag von 446 dt/ha erreicht. Damit ergab sich ein Plus von 8 % in Relation zum Mittel der beiden Vorjahre. Auf den D-Standorten ergab sich sogar ein Mehrertrag von 27 % bei einem Ertragsniveau von 431 dt/ha. Der Anteil an Untergrößen war insgesamt gering. Der Anteil an Übergrößen fiel nur bei einzelnen Sorten höher aus. Die Stärkegehalte bewegten sich wiederum im hohen Bereich mit 15,8 bzw. 15,6 % im Durchschnitt über die Sorten.

#### Sortenempfehlungen

Kochtyp	Lö-/V-Standorte	D-Standorte
f	Allians <sup>1</sup> , Regina, Torenia <sup>1</sup> , Pocahontas <sup>3</sup>	Regina, Allians <sup>1</sup> , Torenia <sup>1</sup>
vf	Karelia <sup>1</sup> , Danina, Otolia, Lilly <sup>2</sup>	Karelia <sup>1</sup> , Juventa, Otolia <sup>3</sup> , Lilly <sup>2</sup>
m	Talent <sup>1</sup> , Tokio	Talent <sup>1</sup>

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

<sup>1</sup> Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

<sup>2</sup> Sorte beim Kochtyp im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend

<sup>3</sup> Vorläufige Empfehlung

## Erträge (mehrjährig) sowie ausgewählte Merkmale (2020) von mittelfrühen Kartoffel-sorten auf Lö-/V-Standorten

	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Unter- größen (%)	Stärke- gehalt (%)
	2018	2019	2020	2018	2019	2020			
Lilly	94	113	110	99	109	110	10,6	3,4	15,1
Regina	97	78	89	100	81	94	6,0	6,0	13,9
Madeira	102	93	94	102	97	97	8,1	3,1	15,0
Otolia	103	107	107	92	101	102	14,8	1,7	16,6
Juventa	99	102	104	100	102	101	13,5	2,2	15,1
Theresa	98	99	97	95	97	92	15,7	2,5	18,5
Tokio	104	106	96	107	104	94	11,8	2,3	21,1
Danina	103	102	104	105	107	109	7,7	1,8	15,4
Simonetta		98	97		90	88	18,6	1,7	15,4
Odett		94	100		90	106	5,8	5,0	16,0
Noblesse		96	97		98	101	8,3	2,9	17,1
Pocahontas		103	109		104	112	8,8	2,1	13,3
Jule			98			105	4,9	3,9	14,2
Mary Ann			104			112	4,0	3,7	14,5
Olivia			99			102	8,8	3,1	15,9
<b>BB (dt/ha; %)</b>	<b>373</b>	<b>414</b>	<b>434</b>	<b>341</b>	<b>381</b>	<b>383</b>	<b>11,0</b>	<b>2,9</b>	<b>16,3</b>
Anzahl Orte	5	5	6	5	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, Sachsen-Anhalt und Thüringen

### Hinweise zu den Sorten

#### Festkochende Sorten

**Regina** konnte 2019 und 2020 auf den Lö/V-Standorten die insgesamt mittleren Marktwareerträge und hohen Speisegrößenerträge der Vorjahre nicht bestätigen. Die Sorte ist durch einen überdurchschnittlichen Anteil an Untergrößen, niedrigen Anteil an Übergrößen und relativ niedrigen Stärkegehalt 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.

**Simonetta** brachte zweijährig auf den Lö/V-Standorten mittlere Marktwareerträge und niedrige Speisegrößenerträge. Auf den D-Standorten war die Ertragsleistung insgesamt höher. Simonetta ist großfallend und liegt beim Stärkegehalt im mittleren Bereich. Die ovalen bis langovalen Knollen haben eine geringe Augentiefe und gelbe Fleischfarbe. Die Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit ist sehr gering bis gering.

**Noblesse** kam in den beiden Prüffahren auf insgesamt knapp mittlere Erträge bei einer ausgeglichenen Sortierung. Die Sorte hat rundovale Knollen mit hellgelber Fleischfarbe und einen relativ hohen Stärkegehalt. Kochdunkelung trat in geringem bis mittlerem Umfang in Erscheinung. Schwachpunkt ist die mittlere bis starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

**Pocahontas** bestätigte 2020 in allen Anbaugebieten die hohen Marktware- und Speisegrößenenerträge des Vorjahres. Kennzeichen der Sorte sind eine ausgeglichene Sortierung, eine ovale Knollenform, eine gelbe Fleischfarbe und ein niedriger Stärkegehalt. Während Kochdunkelung etwas stärker auftreten kann, ist mit Schwarzfleckigkeit nur in einem geringen bis sehr geringen Umfang zu rechnen.

Von den beiden einjährig geprüften festkochenden Sorten **July** und **Mary Ann** war letztere die ertragsstärkere. Beide Sorten hatten einen geringen Anteil an Übergrößen und weisen ovale Knollen mit einer gelben Fleischfarbe auf.

**Torenia** zeigte sich in den Prüfjahren in beiden Anbaugebieten als ertragsstarke Kartoffelsorte, insbesondere bei den Marktwareerträgen. Die Knollen sind optisch ansprechend, in der Sortierung großfallend und durch eine langovale Form und gelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Der Stärkegehalt ist niedrig. Eisenfleckigkeit kann stärker auftreten. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist gering bis mittel.

**Allians** konnte 2019 wegen Pflanzgutmängeln nicht in die Auswertung einbezogen werden. Im trockenen Jahr 2018 fiel sie ertraglich ab, in den Vorjahren waren gute Ertragsleistungen zu verzeichnen. Die Knollen sind durch eine glatte Schale und geringe Augentiefe gekennzeichnet. Auch bei Geschmack, Kochdunkelung 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.

### **Vorwiegend festkochende Sorten**

**Lilly** erzielte in den letzten drei Prüfjahren insgesamt hohe Erträge. Die Sortierung ist insgesamt ausgeglichen. Die gelbfleischigen Knollen mit rundovaler Form sind optisch ansprechend und werden wenig mit Schorf befallen. Abweichend von der Einstufung des Bundessortenamtes beim Kochtyp wird Lilly vom Züchter als mehlig kochende Sorte geführt. Bei den Merkmalen Mehligkeit, Struktur und Konsistenz der gekochten Knollen wurden in den LSV nicht immer die Einstufungen für eine typische mehligke Sorte erreicht. Lilly ist daher beim Kochtyp im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend einzuordnen. Die Stärkegehalte liegen auf mittlerem Niveau. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist mittel.

**Madeira** zeigte sich auf den Lö/V-Standorten mehrjährig mit unterdurchschnittlichen Marktwareerträgen und mittleren Speisegrößenenerträgen. Der Anteil an Übergrößen ist niedrig. Die Sorte ist durch formschöne, ovale Knollen mit glatter Schale und hellgelber Fleischfarbe sowie einen relativ niedrigen Stärkegehalt gekennzeichnet. Schorf kann stärker auftreten. Positiv hervorzuheben ist die geringe bis sehr geringe Neigung zu Kochdunkelung. Mit Schwarzfleckigkeit ist in geringem Umfang zu rechnen.

**Otolia** erreichte mehrjährig insgesamt hohe Marktwareerträge. Die Speisegrößenenerträge fielen auf den Lö/V-Standorten mittel aus. Kennzeichen von Otolia sind ein geringer Anteil an Untergrößen, ein mitunter hoher Anteil an Übergrößen sowie rundovale Knollen mit einer hellgelben Fleischfarbe. Während die Neigung zu Kochdunkelung gering ist, kann Schwarzfleckigkeit in mittlerem Umfang auftreten.

**Danina** erzielte dreijährig auf den Lö/V-Standorten überdurchschnittliche Marktwareerträge und hohe Speisegrößenenerträge. Dabei erwies sich die Sorte als sehr ertragsstabil. Danina ist durch einen geringen Anteil an Übergrößen, ovale Knollen, eine gelbe Fleischfarbe sowie durch eine geringe Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit gekennzeichnet. Auch beim Geschmack gab es wenig Beanstandungen. Der Stärkegehalt liegt im mittleren Bereich.

**Juventa** zeigte sich in den drei Prüfjahren mit mittleren Erträgen auf den Lö/V-Standorten und hohen Erträgen auf den D-Standorten. Die Sorte hat rundovale Knollen mit hellgelber Fleischfarbe und einen mittleren Stärkegehalt. Die Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit ist gering bis mittel. Juventa erwies sich als keimruhig und kommt daher für eine Langzeitlagerung in Frage.

**Odett** konnte sich im zweiten Prüfljahr auf den Lö/V-Standorten im Ertrag auf ein mittleres bis hohes Niveau verbessern. Auf den D-Standorten zählte sie zu den ertragsschwächeren Sorten. Die optisch ansprechenden Knollen weisen eine ovale Form und gelbe Fleischfarbe auf. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering. Dagegen kann die Qualität in mittlerem Umfang durch Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit gemindert werden. Auffällig war darüber hinaus ein höherer Anteil an Knollen mit Grünstellen.

**Olivia** kam einjährig auf mittlere Marktware- und Speisegrößenerträge. Die Sorte weist ovale Knollen mit hellgelber Fleischfarbe auf.

**Karelia** erwies sich in den Prüfljahren als ertragsstarke Sorte mit insgesamt ausgeglichener Sortierung. Innerhalb der Reifegruppe zählt Karelia zu den späteren Sorten bei der Abreife des Krautes. Die Knollen haben eine rundovale Form und hellgelbe Fleischfarbe. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit liegt im mittleren Bereich. Im Vergleich zu anderen vorwiegend festkochenden Sorten ist der Stärkegehalt hoch.

### Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2020) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf D-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2018	2019	2020	2018	2019	2020			
Lilly	95	107	106	96	106	107	4,6	1,3	15,0
Regina	102	101	96	103	103	94	6,4	2,5	13,8
Madeira	92	89	96	93	92	95	5,7	1,9	13,6
Juventa	104	106	106	103	103	107	4,3	1,6	14,9
Tokio	107	97	96	105	96	96	5,7	1,3	19,4
Otolia		111	111		104	110	7,6	1,3	16,4
Simonetta		108	104		96	98	10,6	0,4	16,3
Odett		97	92		77	91	6,4	2,6	16,4
Noblesse		88	98		91	101	3,7	1,8	16,6
Pocahontas		108	116		106	111	9,3	0,9	13,1
Jule			94			98	3,1	2,6	14,2
Mary Ann			98			102	2,2	2,6	14,9
Olivia			97			97	5,5	2,0	16,9
Theresa			105			94	13,7	1,3	16,6
<b>BB (dt/ha; %)</b>	<b>260</b>	<b>368</b>	<b>422</b>	<b>254</b>	<b>347</b>	<b>396</b>	<b>5,3</b>	<b>1,7</b>	<b>15,4</b>
Anzahl Orte	1	2	2	1	2	2	2	2	2

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

### Mehligkochende Sorten

**Theresa** präsentierte sich auf den Lö/V-Standorten mehrjährig mit knapp mittlerer Ertragsleistung und einem durchschnittlichen Anteil an Übergrößen. Theresa hat eine ovale Knollenform und ausgeprägt hellgelbe Fleischfarbe. Die äußere Qualität kann stärker durch Wachstumsrisse beeinträchtigt werden. Beachtenswert ist die starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

**Tokio** konnte 2020 die hohen Erträge der beiden Vorjahre nicht ganz bestätigen und zeigte damit eine insgesamt mittlere Ertragsleistung. Kennzeichen von Tokio sind eine rundovale Knollenform, hellgelbe Fleischfarbe, ein sehr hoher Stärkegehalt und eine ausgeprägte Mehligkeit der gekochten Knollen. Tokio weist gute geschmackliche Eigenschaften auf, neigt aber stark zu Schwarzfleckigkeit und ist vergleichsweise keimfrei.

**Talent** zählte in den Prüfjahren zu den ertragsschwächeren Sorten und wies dabei teilweise 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 sehr hohen Stärkegehaltes und der ausgeprägten Mehligkeit ist die Neigung zu Schwarzfleckigkeit befriedigend. Talent ist keimfrei und eignet sich daher für eine längere Lagerung.

### Knollen- und Qualitätsmerkmale von Kartoffelsorten

	Koch- typ	Form- schön- heit	Au- gen- tiefe	Fleisch- farbe (roh)	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunke- lung	Schwarz- fleckig- keit
Regina	f	+	+ / ++	gelb	0	+	+	+
Simonetta	f	+	+ / ++	gelb	+	+	+ / ++	+ / ++
Torenia	f	+	+ / ++	gelb	+ / 0	+ / 0	+ / 0	+ / 0
Allians	f	+	+	gelb	+ / 0	+ / 0	+	+
Noblesse	f	+	+	hellgelb	+ / 0	+	+ / 0	0 / -
Pocahon- tas	f	+	+	gelb	+ / 0	+	+ / 0	+ / ++
Jule	f	(+)	(+)	gelb	(+)	(+)	(+ / ++)	(+ / ++)
Mary Ann	f	(+)	(+)	gelb	(+)	(+)	(+)	(+ / 0)
Madeira	vf	+	+	hellgelb	0	+	+ / ++	+
Otolia	vf	+	+	hellgelb	+ / 0	+	+	0
Juventa	vf	+	+ / 0	hellgelb	+ / 0	+	+ / 0	+ / 0
Danina	vf	+ / 0	+	gelb	+ / 0	+	+	+
Odett	vf	+	+ / ++	gelb	+	+	0	0
Karelia	vf	+ / 0	+ / 0	hellgelb	+	+	+ / 0	0
Olivia	vf	(+)	(+)	hellgelb	(+ / 0)	(+)	(+ / 0)	(+ / 0)
Lilly	vf-m	+	+ / 0	gelb	+	+	+	0
Theresa	m	+	+	hellgelb	+ / 0	+	+	-
Tokio	m	+ / 0	+ / 0	hellgelb	+ / 0	+	+	-
Talent	m	+	+	hellgelb	+ / 0	+	+ / 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

( ) = vorläufige Einschätzung nach einjähriger Prüfung