

Sortenempfehlungen 2022 – Kartoffeln

Reifegruppe mittelfrüh

Hinweise zur Fruchtart

In Sachsen wurden 2021 auf ca. 5.800 ha Kartoffeln angebaut. Damit wurde die Anbaufläche im Vergleich zum Vorjahr um 6 % vermindert. Bundesweit betrachtet kam es zu einer Reduktion der Kartoffelfläche um 5 % auf 259 Tha.

Im April 2021 bestanden aufgrund trockener Witterung meist günstige Bedingungen für das Auspflanzen der Kartoffeln. Relativ niedrige Temperaturen im April und Mai führten zu einer zögerlichen Anfangsentwicklung. Die Niederschlagsmengen differierten ab Juni regional stark. Insgesamt war die Wasserversorgung für die Kartoffeln aber deutlich besser als in den Vorjahren. Auf Standorten mit hohen Regenmengen kam es teilweise zu einem starken Befallsdruck mit Krautfäule. Mitunter waren die Schläge nicht befahrbar, so dass der Einsatz von Fungiziden gegen diese Krankheit nicht immer termingerecht durchgeführt werden konnte.

Braunfäule trat deutlich stärker in Erscheinung als in den Vorjahren, so dass mit krankheitsbedingten Lagerverlusten gerechnet werden muss. In Sachsen wird von einem Knollenertrag von 401 dt/ha ausgegangen (Quelle: Statistisches Landesamt). Dies entspricht etwa dem zehnjährigen Mittel. Im Vergleich zu 2020 ist ein Mehrertrag von 17 % zu verzeichnen. Die Stärkegehalte in den Ernteknollen fielen 2021 meist geringer aus als in trockeneren und strahlungsintensiveren Vorjahren.

Landessortenversuche 2021

In den Landessortenversuchen (LSV) liefen die mittelfrühen Kartoffeln Mitte Mai bis Anfang Juni auf und damit insgesamt 14 Tage später als in den Vorjahren. Die Reihen wurden teilweise erst Anfang Juli geschlossen. In den meisten Versuchen konnte die Krautfäule wirkungsvoll bekämpft werden. Nur in Nossen erlangte die Krankheit ein mittleres Befallsniveau, weil ein durchgängiger Fungizideinsatz nicht möglich war.

Auf den Lö/V-Standorten wurde im Sortenmittel ein Knollenertrag von 562 dt/ha erreicht. Damit ergab sich ein Plus von 27 % in Relation zum Mittel der beiden Vorjahre. Auf den D-Standorten betrug der Mehrertrag 15 % bei einem Ertragsniveau von 475 dt/ha. Der Anteil an Untergrößen war insgesamt gering. Der Anteil an Übergrößen fiel bei einzelnen Sorten hoch aus. Die Stärkegehalte bewegten sich in einem mittleren Bereich mit 15,3 bzw. 14,9 % im Durchschnitt über die Sorten.

Alle Sorten im gegenwärtigen Prüfsortiment zeichnen sich durch gute optische Eigenschaften im Hinblick auf Formschönheit und Augentiefe aus. Auch beim Geschmack liegen die Sorten durchweg auf einem guten Niveau. Nicht bei allen Sorten entspricht der in den LSV ermittelte Kochtyp der Züchtereinstufung. Eine deutliche Sortendifferenzierung besteht bei der Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Dieses Merkmal ist besonders für Betriebe mit nicht optimaler Lager- und Aufbereitungstechnik beachtenswert.

Sortenempfehlungen

Kochtyp	Lö-/V-Standorte	D-Standorte
f	Regina, Pocahontas, Simonetta, Mary Ann ³	Regina, Pocahontas, Simonetta
vf	Karelia ¹ , Danina, Otolia, Lilly ²	Karelia ¹ , Otolia, Lilly ²
m	Talent ¹	Talent ¹

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

¹ Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

² Sorte beim Kochtyp im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend

³ Vorläufige Empfehlung

Erträge (mehrjährig) sowie ausgewählte Merkmale (2021) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf Lö-/V-Standorten

	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Unter- größen (%)	Stärke- gehalt (%)
	2019	2020	2021	2019	2020	2021			
Danina	104	104	103	110	107	108	15,4	1,5	15,0
Lilly	114	109	93	112	109	105	9,6	2,3	14,1
Madeira	95	93	103	100	96	114	11,5	2,8	14,6
Otolia	109	106	104	104	101	83	36,3	0,5	16,1
Odett	96	100	98	92	105	106	13,2	3,0	16,0
Pocahontas	105	108	103	107	111	96	23,1	1,3	13,4
Regina	79	89	90	84	93	106	6,7	3,9	14,6
Simonetta	99	96	106	92	87	93	30,1	0,6	15,7
Theresa	100	96	98	100	91	87	29,3	1,5	16,1
Jule		97	105		104	119	8,1	3,6	14,4
Mary Ann		103	91		111	108	5,1	2,9	15,7
Olivia		99	101		101	104	17,7	1,5	16,3
Capucine			93			93	19,3	1,0	16,3
Escada			96			75	35,8	1,4	16,1
Merle			122			116	22,8	2,0	13,1
Muse			100			90	26,5	1,4	15,4
Polly			105			76	42,1	1,1	16,5
BB (dt/ha; %)	408	436	548	371	388	437	19,5	1,9	15,1
Anzahl Orte	5	6	5	5	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

Regina zeigte sich in den letzten drei Prüffahren mit niedrigen Marktware- und unterdurchschnittlichen Speisegrößenenerträgen. 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. Wachstumsrisse treten nur selten in Erscheinung.

Simonetta brachte dreijährig auf den Lö/V-Standorten mittlere Marktwareerträge und niedrige Speisegrößenenerträge. 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.

Pocahontas erzielte dreijährig in allen Anbaugebieten hohe Marktware- und Speisegrößenenerträge. 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.

Jule schnitt zweijährig auf den Lö/V-Standorten mit mittleren Marktwareerträgen ab und bedingt durch den geringen Anteil an Übergrößen mit hohen Speisegrößenenerträgen. Auf den D-Standorten war sie insgesamt ertragschwächer. Die Sorte mit ovaler Knollenform und gelber Fleischfarbe zeigte sich bei den äußeren Qualitätsmerkmalen mit guten Einstufungen. Vorteilhaft ist besonders die geringe bis sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Die gekochten Knollen haben eine ausgeprägt feste Konsistenz.

Mary Ann kam zweijährig ebenfalls auf mittlere Marktware- und hohe Speisegrößenenerträge. Die Sorte ist durch einen geringen Anteil an Übergrößen, eine ovale Knollenform, eine gelbe Fleischfarbe und einen geringen Anteil an Knollen mit Wachstumsrissen gekennzeichnet. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist gering bis mittel.

Bei den einjährig geprüften Sorten kam **Capucine** auf niedrige und **Muse** auf mittlere Marktwareerträge.

Vorwiegend festkochende Sorten

Lilly erzielte in den letzten drei Prüffahren insgesamt hohe Erträge. Die Sortierung ist ausgeglichen. Die gelbfleischigen Knollen mit rundovaler Form sind optisch ansprechend und werden wenig mit Schorf befallen. Lilly wird vom Züchter als mehligkochende 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 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 stabile hohe Marktwareerträge. Die Speisegrößenenerträge fielen auf den Lö/V-Standorten insgesamt mittel aus, schwankten aber von Jahr zu Jahr. 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.

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2021) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf D-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2019	2020	2021	2019	2020	2021			
Lilly	104	103	106	108	106	113	4,1	4,3	14,7
Madeira	86	93	91	94	94	97	3,3	7,8	14,8
Odett	94	90	100	79	90	100	8,8	6,2	15,3
Otolia	108	108	113	107	109	96	21,9	1,6	15,5
Pocahontas	105	113	100	109	110	107	4,6	2,7	12,9
Regina	98	93	82	105	94	86	5,1	9,0	14,9
Simonetta	105	101	108	99	97	101	15,6	2,4	15,1
Jule		92	93		97	98	5,4	5,6	14,0
Mary Ann		96	94		101	103	1,8	8,4	14,8
Olivia		94	99		96	101	8,4	5,2	15,8
Theresa		102	94		93	90	12,6	3,1	16,3
Capucine			79			86	2,0	10,7	15,3
Escada			94			90	12,4	3,7	15,9
Merle			115			119	6,6	4,8	14,1
Muse			81			87	3,6	4,9	14,2
Polly			109			97	17,8	2,4	15,5
BB (dt/ha; %)	379	435	464	340	399	416	9,0	4,8	14,7
Anzahl Orte	2	2	2	2	2	2	2	2	2

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

Danina erzielte mehrjährig auf den Lö/V-Standorten überdurchschnittliche Marktwareerträge und hohe Speisegrößenerträge. 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.

Odett brachte in den drei Prüffahren auf den Lö/V-Standorten insgesamt mittlere Marktware- und Speisegrößenerträge. 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 bestätigte 2021 die mittlere Ertragsleistung des Vorjahres. Die Sorte weist ovale Knollen mit hellgelber Fleischfarbe auf. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering. Zu beachten ist die mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit. 2021 waren die gekochten Knollen vergleichsweise mehlig.

Escada und **Merle** standen im ersten Prüffahr. Escada kam auf knapp mittlere Marktwareerträge und sehr niedrige Speisegrößenerträge. Dagegen präsentierte sich Merle als sehr ertragsstarke Kartoffelsorte. Der Stärkegehalt fiel bei Merle mit 13,1 % vergleichsweise niedrig aus.

Karelia erwies sich in den Prüffahren 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.

Mehligkochende Sorten

Theresa erreichte dreijährig auf den Lö/V-Standorten und zweijährig auf den D-Standorten knapp mittlerer Marktwareerträge und deutlich unterdurchschnittliche Speisegrößenerträge. Teilweise war die Sorte recht großfallend. Theresa hat eine ovale Knollenform und ausgeprägte hellgelbe Fleischfarbe. Die Stärkegehalte variierten von sehr hohen Werten in 2019 und 2020 bis zu überdurchschnittlichen Werten in 2021. Die gekochten Knollen wiesen 2021 eine deutlich geringere Mehligkeit auf als in den Vorjahren. Beachtenswert ist die starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Polly zeigte sich im ersten Prüffahr mit hohen Marktwareerträgen und einem sehr hohen Anteil an Übergrößen, insbesondere auf den Lö/V-Standorten. Dementsprechend fiel sie beim Speisegrößenertrag stark ab.

Talent zählte in den Prüffahren 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 keimruhig 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	+	+	+/>+++	+/>+++
Pocahon- tas	f	+	+	gelb	+/>0	+	+/>0	+/>+++
Jule	f	+	+	gelb	+/>0	+	+/>+++	+/>+++
Mary Ann	f	+	+	gelb	+/>0	+	+	+/>0
Capucine	f	(+/>0)	(+)	hellgelb	(+/>0)	(+)	(+)	(0)
Muse	f	(+)	(+)	gelb	(+/>0)	(+)	(+)	(0)
Danina	vf	+/>0	+	gelb	+/>0	+	+	+
Madeira	vf	+	+	hellgelb	0	+	+/>+++	+
Otolia	vf	+	+	hellgelb	+/>0	+	+	0
Odett	vf	+	+/>+++	gelb	+	+	0	0
Olivia	vf	+	+	gelb	+	+	+/>0	0
Escada	vf	(+)	(+/>0)	hellgelb	(+/>0)	(+)	(+)	(0/-)
Merle	vf	(+)	(+)	gelb	(+)	(+)	(+/>0)	(+/>0)
Karelia	vf	+/>0	+/>0	hellgelb	+	+	+/>0	0
Lilly	vf-m	+	+/>0	gelb	+	+	+/>0	0
Theresa	m	+	+	hellgelb	+/>0	+	+	-
Polly	m	(+)	(+)	gelb	(+/>0)	(+)	(+)	(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