

Sortenempfehlungen 2023 – Kartoffeln

Reifegruppe mittelfrüh

Hinweise zur Fruchtart

Während in 2021 aufgrund einer guten Wasserversorgung die Kartoffelerträge überdurchschnittlich bis hoch ausfielen, wurde in 2022 die Ertragsbildung durch die vielerorts ausgeprägte Trockenheit stark beeinträchtigt. Wie die Ergebnisse der Landessortenversuche (LSV) zeigten fielen die Mindererträge bei den mittelfrühen Sorten mit einem Minus von 32 % im Vergleich zum Mittel der beiden Vorjahre am höchsten aus. Die sehr frühen bzw. frühen Sorten reagierten mit Verlusten von 23 bzw. 28 %. Bei der Sortierung der Ernteknollen ist ein relativ hoher Anteil an Untergrößen zu verzeichnen, während der Anteil an übergroßen Knollen vergleichsweise gering ausfiel. Die Stärkegehalte sind höher als in den Vorjahren. Schorf trat bei anfälligen Sorten stärker in Erscheinung.

Alle Sorten im gegenwärtigen Prüfsortiment der mittelfrühen Reifegruppe zeichnen sich durch gute optische Eigenschaften im Hinblick auf Formschönheit und Augentiefe aus. Auch beim Geschmack liegen die Sorten 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, Jule, Mary Ann, Pocahontas ¹ , Simonetta ¹	Regina, Pocahontas ¹ , Simonetta ¹ , Emanuelle ³
vf	Danina, Olivia, , Lilly ² , Karelia ¹ , Merle ³	Olivia, Lilly ² , Karelia ¹ , Merle ³
m	Talent ¹	Polly ³ , 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

Hinweise zu den Sorten

Festkochende Sorten

Regina zeigte sich in den letzten drei Prüffahren mit niedrigen Marktware- und Speisegrößen-erträgen. Die Sorte ist durch einen überdurchschnittlichen Anteil an Untergrößen, niedrigen Anteil an Übergrößen und 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. Die Keimfreudigkeit ist gering.

Erträge (mehrjährig) sowie ausgewählte Merkmale (2022) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf Lö-/V-Standorten

	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Unter- größen (%)	Stärke- gehalt (%)
	2020	2021	2022	2020	2021	2022			
Danina	105	105	99	104	99	97	4,9	4,5	16,4
Jule	98	107	105	101	109	106	2,8	7,4	14,8
Lilly	110	95	102	106	96	102	3,4	6,7	15,8
Madeira	94	105	99	93	104	99	3,5	6,9	15,6
Mary Ann	104	92	102	108	99	103	2,5	6,4	15,1
Olivia	100	103	100	98	95	100	3,8	5,5	17,2
Regina	89	92	93	90	97	92	4,3	5,1	15,2
Capucine		95	78		85	79	1,6	4,5	18,4
Escada		98	100		68	98	5,7	3,6	17,7
Merle		124	112		106	112	3,8	5,9	15,4
Polly		107	110		69	94	17,3	0,9	17,9
Columbia			111			90	20,9	1,0	16,1
Emanuelle			102			96	8,7	1,2	15,5
Macarena			113			91	21,0	0,7	15,5
Santera			96			94	5,2	1,7	15,1
BB (dt/ha; %)	432	537	326	400	477	313	3,6	6,1	15,7
Anzahl Orte	6	5	5	6	5	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

Jule schnitt dreijährig auf den Lö/V-Standorten mit überdurchschnittlichen Marktwareerträgen ab und bedingt durch den geringen Anteil an Übergrößen mit hohen Speisegrößenerträgen. Auf den D-Standorten war sie insgesamt ertragsschwächer. Der Stärkegehalt ist vergleichsweise niedrig. Jule reift innerhalb der Reifegruppe früher. 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 ist eine Sorte mit insgesamt mittlerem Ertragsvermögen, sowohl auf den Lö/V-, als auch auf den D-Standorten. Kennzeichen sind ein geringer Anteil an Übergrößen, eine ovale Knollenform, eine gelbe Fleischfarbe und ein geringer Anteil an Knollen mit Wachstumsrissen. Zu beachten ist die mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Capucine erwies sich zweijährig in allen Anbaugebieten als ausgesprochen ertragsschwache Kartoffelsorte. In 2022 zeigte sie teilweise deutlich stärkere Trockenstresssymptome als die anderen Sorten. Der Stärkegehalt liegt im hohen Bereich. Mit Schwarzfleckigkeit ist in mittlerem Umfang zu rechnen.

Emanuelle erzielte im ersten Prüfjahr auf den D-Standorten sehr hohe Marktware- und Speisegrößenerträge mit ausgewogener Sortierung. Auf den Lö/V-Standorten lag sie ertraglich auf mittlerem Niveau. Die Sorte mit langovalen Knollen und gelber Fleischfarbe ist optisch sehr ansprechend und zeigte auch bei Geschmack, Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit keine Schwächen.

Santera stand im ersten Prüffjahr und zählte zu den ertragsschwächeren Sorten. Die Knollen weisen eine langovale Form und gelbe Fleischfarbe auf.

Simonetta brachte in den Versuchsjahren bis 2021 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.

Pocahontas stand bis 2021 im Prüfsortiment und erzielte in allen Anbaugebieten hohe Marktware- und Speisegrößenerträge. 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.

Vorwiegend festkochende Sorten

Lilly erzielte in den letzten drei Prüffjahren sehr hohe Erträge auf den D-Standorten. Auf den Lö/V-Standorten lag sie im mittleren Ertragsbereich. 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 Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist mittel.

Madeira zeigte sich mit mittlerem Ertragsvermögen und ausgeglichener Sortierung in allen Anbaugebieten. Der Anteil an Übergrößen ist niedrig. Die etwas früher reifende Sorte ist durch formschöne, ovale Knollen mit glatter Schale und hellgelber Fleischfarbe gekennzeichnet. Schorf kann etwas stärker auftreten. Positiv hervorzuheben ist die geringe bis sehr geringe Neigung zu Kochdunkelung. Schwarzfleckigkeit wurde nur in geringem Umfang festgestellt.

Danina erzielte mehrjährig auf den Lö/V-Standorten überdurchschnittliche Marktwareerträge und mittlere Speisegrößenerträge. Die Sorte reift etwas früher und 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. Danina zählt zu den keimruhigen Sorten.

Olivia bestätigte 2022 die mittlere Ertragsleistung der Vorjahre und erwies sich insbesondere auf den Lö/V-Standorten als ertragsstabil. Die Sorte weist ovale Knollen mit gelber Fleischfarbe auf. Günstig ist die geringe Anfälligkeit für Schorf. Dagegen kann Schwarzfleckigkeit in mittlerem Umfang auftreten. Die gekochten Knollen waren vergleichsweise mehlig. Olivia reift innerhalb der Reifegruppe später und zeigte im Lager eine geringe Keimfreudigkeit.

Escada schnitt zweijährig mit insgesamt mittleren Marktwareerträgen ab. Die Speisegrößenerträge variierten in den beiden Versuchsjahren stark. In 2021 war Escada sehr großfallend. Der Stärkegehalt ist relativ hoch. Die Bewertungen bei Formschönheit und Augentiefe waren etwas schlechter als bei den meisten anderen Sorten. Die Knollen weisen eine ovale Form und gelbe Fleischfarbe auf. Schwachpunkt ist die starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Merle bestätigte in 2022 die sehr gute Ertragsleistung des Vorjahres in allen Anbaugebieten. Während der Anteil an Übergrößen in 2021 höher ausfiel, ergab sich in 2022 eine ausgeglichene Sortierung. Der Stärkegehalt liegt im niedrigen Bereich. Die ovalen Knollen mit gelber Fleischfarbe wurden wenig mit Schorf befallen. Geschmacklich konnte Merle nicht immer ganz überzeugen. Zu beachten ist die mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Columbia und **Macarena** erzielten im ersten Prüffjahr sehr hohe Marktwareerträge, fielen aber beim Speisegrößenertrag aufgrund eines hohen Anteils an Übergrößen deutlich ab. Beide Sorten haben langovale Knollen. Als Mängel waren bei Macarena ein stärkerer Schorfbefall und eine starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit zu verzeichnen.

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.

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2022) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf D-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2020	2021	2022	2020	2021	2022			
Jule	97	98	82	99	98	83	0,9	28,4	13,8
Lilly	108	113	124	108	114	125	2,0	13,0	15,9
Madeira	98	96	102	96	98	97	5,5	20,0	15,0
Mary Ann	101	100	91	103	103	93	1,2	25,1	14,9
Olivia	99	106	105	98	101	105	2,2	13,9	15,6
Regina	98	87	96	95	86	96	3,3	13,9	14,6
Capucine		84	71		87	71	1,7	20,1	17,4
Escada		100	110		90	109	3,2	10,3	16,5
Merle		122	118		120	119	2,5	16,6	14,8
Polly		115	126		98	125	3,4	5,6	16,0
Columbia			111			106	6,9	9,2	16,9
Danina			93			95	1,6	14,7	15,6
Emanuelle			111			111	3,0	6,7	13,8
Macarena			142			139	4,9	6,1	13,5
Santera			84			83	3,8	13,1	14,4
BB (dt/ha; %)	414	437	246	391	415	238	2,5	19,0	15,0
Anzahl Orte	2	2	2	2	2	2	2	2	2

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

Mehligkochende Sorten

Polly bestätigte im zweiten Prüffahr die sehr hohen Marktwareerträge, insbesondere auf den D-Standorten. Der Anteil an Übergrößen ist ausgesprochen hoch, so dass Polly vor allem auf den Lö/V-Standorten niedrige Speisegrößenerträge brachte. Die langovalen Knollen weisen eine gelbe Fleischfarbe auf. Der Stärkegehalt ist hoch. Während es bei Geschmack und Kochdunkelung gute Einstufungen gab, ist die starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit zu bemängeln. Vom Kochtyp erfüllt Polly die Kriterien für eine mehligkochende Sorte. Die später reifende Sorte zeigte in beiden Prüffahren eine sehr geringe Keimfreudigkeit.

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	+	+	+
Jule	f	+	+	gelb	+ /0	+	+ /+++	+ /+++
Mary Ann	f	+	+	gelb	+ /0	+	+ /+++	0
Capucine	f	+	+	gelb	+ /0	+	+	0
Emanuelle	f	(+ /+++)	(+ /+++)	gelb	(+ /0)	(+)	(+)	(+)
Santera	f	(+)	(+ /+++)	gelb	(+ /0)	(+)	(+)	(+ /0)
Pocahon- tas	f	+	+	gelb	+ /0	+	+ /0	+ /+++
Simonetta	f	+	+ /+++	gelb	+	+	+ /+++	+ /+++
Danina	vf	+ /0	+	gelb	+ /0	+	+	+
Madeira	vf	+	+	hellgelb	0	+	+ /+++	+
Olivia	vf	+	+	gelb	+	+	+	0
Escada	vf	+ /0	+ /0	gelb	+ /0	+	+	-
Merle	vf	+	+	gelb	+	+ /0	+	0
Columbia	vf	(+)	(+ /0)	gelb	(+ /0)	(+)	(+ /+++)	(+)
Karelia	vf	+ /0	+ /0	hellgelb	+	+	+ /0	0
Macarena	vf	(+)	(+ /0)	hellgelb	(0)	(+ /0)	(+)	(-)
Lilly	vf-m	+	+	gelb	+ /0	+	+	0
Polly	m	+	+	gelb	+ /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