

Sortenempfehlungen 2023 – Kartoffeln

Reifegruppen sehr früh und früh

Hinweise zur Fruchtart

In Sachsen wurden 2022 auf 5.600 ha Kartoffeln angebaut. Damit wurde die Anbaufläche im Vergleich zum Vorjahr um 3 % vermindert. Bundesweit betrachtet kam es zu einer Ausweitung der Kartoffelfläche um 3 % auf 267 Tka. Bei den Verwertungsrichtungen haben in Sachsen Speisekartoffeln mit über 80 % der Kartoffelanbaufläche die größte Bedeutung. Daneben spielen Pflanzkartoffeln mit ca. 12 % eine wichtige Rolle. Stärkekartoffeln nehmen nur einen geringen Anteil ein. In Sachsen wird für 2022 von einem Knollenertrag von 325 dt/ha ausgegangen (Quelle: Statistisches Landesamt). Damit ist ein Minderertrag von 22 % im Vergleich zum Vorjahr und von 17 % in Relation dem zehnjährigen Mittel zu verzeichnen. Das Wachstum und die Ertragsbildung der Kartoffeln wurden 2022 deutlich durch Trockenheit und zeitweise sehr hohe Temperaturen beeinträchtigt.

Sehr frühe Reifegruppe

Sortenempfehlungen für Lö-Standorte

Kochtyp	
festkochend	Annabelle, Anuschka, Lea**
vorwiegend festkochend	Corinna**

* Vorläufige Empfehlung

** Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

Hinweise für den Sorteneinsatz

Festkochende Sorten

Annabelle ist eine Sorte mit mittleren Marktware- und Speisegrößenerträgen bei einer insgesamt ausgeglichenen Sortierung. Die äußere und innere Qualität ist sehr ansprechend. Neben einer schönen Form, glatten Schale und geringen Augentiefe kann Annabelle auch geschmacklich überzeugen. Die Knollenform ist langoval bis lang. In den LSV war ein niedriger Anteil an Knollen mit Grünstellen und Wachstumsrissen zu verzeichnen. Annabelle ist keimfreudiger als die anderen Sorten im gegenwärtigen Prüfsortiment.

Anuschka wurde als Verrechnungssorte wieder in das Prüfsortiment aufgenommen und erreichte in den letzten Prüffahren hohe Marktware- und mittlere Speisegrößenerträge. Die etwas später reifende Sorte ist durch eine rundovale Knollenform und gelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Mängel im Geschmack wurden nicht festgestellt, auch bei Kochdunkelung ist Anuschka eine sichere Sorte. In ausgesprochen trockenen Jahren kann Schwarzfleckigkeit etwas stärker auftreten.

Annegret kam dreijährig auf mittlere Marktware- und hohe Speisegrößenenerträge. Die Sorte hat ovale Knollen mit einer hellgelben Fleischfarbe. Die äußere Qualität wurde durch einen höheren Anteil an Knollen mit Wachstumsrissen gemindert. Geschmack und Kochdunkelung liegen auf gutem Niveau.

Lea erzielte in den Prüffahren bis 2021 hohe Marktware- und sehr hohe Speisegrößenenerträge. Kennzeichen der Sorte sind eine ovale Knollenform, glatte Schale und gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe sowie eine geringe Anfälligkeit für Schorf. Der Anteil an Knollen mit Wachstumsrissen ist sehr gering. Der Stärkegehalt fiel überdurchschnittlich aus. Wie bei den anderen Sorten im Prüfsortiment gab es keine Beanstandungen beim Geschmack.

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2022) von sehr frühen Kartoffelsorten auf Lö-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenenertrag			Übergrößen (%)	Stärkegehalt (%)	Absterbegrad	Losschaligkeit
	2020	2021	2022	2020	2021	2022				
Annabelle	102	102	103	104	97	104	4,5	14,7	6,5	1,3
Anuschka	110	108	105	100	94	104	6,6	15,1	6,7	1,3
Annegret	105	93	103	107	104	108	1,2	14,7	6,8	1,7
Maya	85	100	85	88	107	83	6,9	14,6	6,9	1,0
Solist	98	97	103	102	98	101	7,6	14,7	8,3	1,0
Prada			115			108	10,7	14,9	7,3	1,3
Mikado			103			99	8,4	15,1	6,4	1,3
BB (dt/ha; %)	385	412	319	362	360	300	5,4	14,7	7,0	1,3
Anzahl Orte	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

BB (Bezugsbasis) = Mittel der dreijährig geprüften Sorten

Orte: Lö-Standorte in Sachsen (Nossen, Pommritz) und Sachsen-Anhalt (Magdeburg)

Marktwareertrag = Gesamtertrag ohne Untergrößen; Speisegrößenenertrag = Gesamtertrag ohne Über- und Untergrößen

Absterbegrad (zur Ernte bzw. bei Krautminderung) und Losschaligkeit (1-9): 1 = sehr gering, 5 = mittel, 9 = sehr hoch

Knollen- und Qualitätsmerkmale von sehr frühen Kartoffelsorten

	Kochtyp	Formschönheit	Augentiefe	Fleischfarbe (roh)	Losschaligkeit	Schorf	Geschmack	Kochdunkelung
Annabelle	f	+	+ / ++	hellgelb	+ / ++	+ / 0	+	+
Anuschka	f	+	+	gelb	+ / ++	+ / 0	+	+ / ++
Annegret	f	+	+	hellgelb	+ / ++	+ / 0	+	+
Lea	f	+	+ / ++	gelb	+ / ++	+	+	+ / ++
Solist	vf	+ / 0	+ / 0	hellgelb	++	+ / 0	+	+
Maya	vf	+	+	gelb	++	0	+	+ / ++
Prada	vf	(+ / ++)	(+ / ++)	hellgelb	(+ / ++)	(0)	(+)	(+)
Mikado	vf	(+)	(+ / ++)	gelb	(+ / ++)	(0)	(+)	(+ / 0)
Corinna	vf	+ / ++	+	gelb	+ / ++	+ / 0	+	+ / ++

Kochtyp: f = festkochend; vf = vorwiegend festkochend

Augentiefe: ++ = sehr flach, + = flach, 0 = mittel; Geschmack: ++ = sehr gut, + = gut, 0 = ausreichend

Losschaligkeit, Anfälligkeit für Schorf, Neigung zu Kochdunkelung: ++ = sehr gering, + = gering, 0 = mittel, - = stark

Vorwiegend festkochende Sorten

Solist zeichnet sich nach wie vor durch die früheste Abreife im Sortiment aus. Auch bei frühen Rodeterminen ist ein Großteil der Knollen bereits schalenfest. Bei früher Rodung fallen die Marktwareerträge mittel bis hoch aus, bei späterer Ernte insgesamt knapp mittel. Der Geschmack ist meist gut, Kochdunkelung und Neigung zu Schwarzfleckigkeit sind gering. Die Fleischfarbe ist hellgelb. Die bereits 1999 zugelassene Sorte kann bei der Formschönheit und Augentiefe nicht immer mit den neueren Sorten konkurrieren.

Maya fiel im trockenen Jahr 2022 ertraglich wieder stark ab, wie bereits in 2020. Der Anteil an Untergrößen ist relativ hoch. Maya weist rundovale Knollen mit gelber Fleischfarbe auf. Die Anfälligkeit für Schorf ist mittel.

Von den beiden einjährig geprüften Sorten erzielte **Prada** sehr hohe Erträge bei einem höheren Anteil an Übergrößen, während **Mikado** mit mittleren Ertragsleistungen abschnitt.

Corinna wurde bis 2020 geprüft und zeigte sich insgesamt mit hohen Marktware- und Speisegrößen erträgen. Die Sorte ist durch eine gelbe Fleischfarbe, eine ovale Knollenform und ansprechende optische Eigenschaften gekennzeichnet. Auch bei Geschmack und Kochdunkelung erreichte sie gute Bewertungen. Der Stärkegehalt fällt relativ niedrig aus.

Frühe Reifegruppe

Sortenempfehlungen für Lö-/V-Standorte

Kochtyp	
festkochend	Marion, Vindika*
vorwiegend festkochend	Wega, Sunita, Mia**
vorwiegend festkochend bis mehligkochend	Nixe**

* Vorläufige Empfehlung

** Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2022) von frühen Kartoffelsorten auf Lö-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößen ertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2020	2021	2022	2020	2021	2022			
Belana	97	84	93	100	89	97	2,5	6,6	16,2
Marion	101	103	101	110	121	107	1,6	9,3	16,0
Sunita	106	109	109	96	93	104	9,9	2,6	15,3
Wega	96	104	97	94	98	92	10,7	3,0	14,6
Alouette		95	102		79	99	9,5	0,7	16,1
Vindika		110	109		121	114	2,9	2,4	16,2
Chateau			105			106	5,0	1,3	15,1
Lea			100			103	3,7	3,3	14,9
Franca			93			94	5,6	7,5	15,0
Twister			117			112	9,8	3,2	14,1
BB (dt/ha; %)	418	483	312	374	401	288	6,2	5,4	15,5
Anzahl Orte	6	5	5	6	5	5	5	5	5

BB (Bezugsbasis) = Mittel der dreijährig geprüften Sorten

Orte: Lö-Standorte in Sachsen (Nossen, Pommritz), Sachsen-Anhalt (Magdeburg) und Thüringen (Friemar, Kirchengel)

Marktwareertrag = Gesamtertrag ohne Untergrößen; Speisegrößen ertrag = Gesamtertrag ohne Über- und Untergrößen

Hinweise zum Sorteneinsatz

Festkochende Sorten

Belana, bereits 2000 in Deutschland zugelassen, wurde als Verrechnungssorte wieder in das Prüfsortiment aufgenommen. Die Erträge fielen in den letzten drei Prüffahren insgesamt unterdurchschnittlich aus. Bei der äußeren Qualität ist die Sorte durchweg ansprechend. Allerdings kann Schwarzfleckigkeit in stärkerem Ausmaß auftreten. Aufgrund der geringen Keimfreudigkeit liegt Belana ruhig im Lager. Die Knollen haben eine ovale Form.

Marion bestätigte im dritten Prüffahr die mittleren Marktware- und hohen Speisegrößenerträge. Bei der Sortierung ist ein höherer Anteil an Untergrößen und ein sehr geringer Anteil an Übergrößen zu verzeichnen. Kennzeichen sind ovale formschöne Knollen mit geringer Augentiefe und gelber Fleischfarbe. Im Speisetest erhielt Marion bei Konsistenz und Mehligkeit die für eine festkochende Sorte typischen Einstufungen. Die Sorte ist etwas keimfreudiger.

Vindika präsentierte sich auch im zweiten Prüffahr als sehr ertragsstarke Kartoffelsorte. Insbesondere beim Speisegrößenertrag lag sie auf sehr hohem Niveau. Auch optisch ist Vindika ansprechend. Die langovalen Knollen sind formschön und ausgesprochen glattschalig. Der Stärkegehalt liegt auf dem Niveau von Belana, ist also relativ hoch. Die Mehligkeit ist schwach ausgeprägt, die Konsistenz ist etwas lockerer als bei Belana.

Bei den beiden einjährig geprüften Sorten erzielte **Chateau** hohe Erträge, während sich **Lea** mit mittleren Ertragsleistungen zeigte. Beide Sorten wiesen keine Qualitätsmängel auf.

Vorwiegend festkochende Sorten

Wega erzielte mehrjährig mittlere Marktware- und unterdurchschnittliche Speisegrößenerträge bei einem leicht überdurchschnittlichen Anteil an Übergrößen. Die Knollen sind durch eine ovale Form und gelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Der Stärkegehalt liegt im niedrigen Bereich. Hervorzuheben ist die sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Aufgrund der geringen Keimfreudigkeit besteht eine gute Lagereignung.

Sunita konnte mehrjährig durch stabile hohe Marktwareerträge überzeugen. Bedingt durch den hohen Anteil an Übergrößen fiel sie aber bei den Speisegrößenerträgen auf ein insgesamt mittleres Niveau ab. Kennzeichen der Sorte sind eine rundovale Knollenform, gelbe Fleischfarbe, geringe Anfälligkeit für Schorf und geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Beim Geschmack gab es wenig Beanstandungen.

Alouette konnte sich im zweiten Prüffahr verbessern, insbesondere beim Speisegrößenertrag. Während sie 2021 großfallend war, fiel der Anteil an Übergrößen in 2022 moderat aus. Die langovalen Knollen mit roter Schalen- und gelber Fleischfarbe sind formschön, können aber etwas stärker mit Schorf befallen werden. Der Stärkegehalt ist relativ hoch. Beim Kochtyp liegt Alouette im Übergangsbereich festkochend bis vorwiegend festkochend.

Im ersten Prüffahr standen **Franca** und **Twister**. Dabei erwies sich Twister als sehr ertragsstarke Sorte mit relativ niedrigem Stärkegehalt. Franca schnitt mit niedrigen Erträgen ab und wurde stärker mit Schorf befallen.

Mia erzielte in den Prüffahren sehr hohe Marktwareerträge. Aufgrund der unterschiedlichen Sortierung schwankten die Speisegrößenerträge von Jahr zu Jahr. Die Sorte ist durch eine rundovale Knollenform, gelbe Fleischfarbe und geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit gekennzeichnet. Der Anteil an Knollen mit Wachstumsrissen kann höher ausfallen.

Nixe zeigte sich in den Prüffahren bis 2021 als ertragsstarke und ertragsstabile Sorte. Die langovalen Knollen haben eine gelbe Fleischfarbe. Neben einer guten äußeren Qualität kann Nixe auch bei den Merkmalen Geschmack sowie Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit überzeugen. Vom Züchter wird die Sorte als mehligkochend eingestuft. Die in den LSV gezeigten Kocheigenschaften deuten darauf hin, dass Nixe im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend einzuordnen ist.

Knollen- und Qualitätsmerkmale von frühen Kartoffelsorten

	Koch- typ	Form- schön- heit	Au- gen- tiefe	Fleisch- farbe (roh)	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunk- lung	Schwarz- fleckig- keit
Belana	f	+	+	gelb	+/0	+	+/0	0/-
Marion	f	+	+	gelb	+/0	+	+/0	+
Vindika	f	+	+	gelb	+/0	+	+/0	(+/0)
Chateau	f	(+)	(+/+++)	gelb	(+/0)	(+)	(+)	
Lea	f	(+)	(+)	gelb	(+)	(+)	(+)	
Wega	vf	+	+	gelb	+	+	+/+++	++
Sunita	vf	+	+/0	gelb	+	+	+	+
Alouette	f-vf	+	+	gelb	+/0	+	0	(+/0)
Franca	vf	(+)	(+)	hellgelb	(0)	(+)	(+)	
Twister	vf	(+)	(+)	gelb	(+/0)	(+)	(+/0)	
Mia	vf	+/0	0	gelb	+	+	+	+/+++
Nixe	vf-(m)	+	+	hellgelb	+/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