

## Sortenempfehlungen 2020

### Kartoffeln – Reifegruppe mittelfrüh

#### Hinweise zur Fruchtart

In Sachsen wurden 2019 auf ca. 6.100 ha Kartoffeln angebaut. Damit wurde die Anbaufläche im Vergleich zum Vorjahr um 3 % erhöht. Bundesweit betrachtet kam es sogar zu einer Ausweitung der Kartoffelfläche um 10 % auf 276 Tha. 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 noch einen sehr geringen Anteil ein.

Auch wenn im kühlen Mai 2019 die Anfangsentwicklung der Kartoffeln zunächst etwas zögerlich verlief, wurde das Wachstum und die Ertragsbildung auf den meisten sächsischen Kartoffelflächen - wie bereits im Vorjahr - durch Trockenheit und Wärme geprägt. Vielerorts waren das Krautwachstum und der Knollenansatz beeinträchtigt. Nur lokal brachten Niederschlagsereignisse eine Entlastung. Zu trockener Boden führte außerdem zu schwierigen Rodebedingungen, insbesondere bei frühen Sorten. Mittelfrühe Sorten wurden teilweise erst Ende Oktober geerntet. In Sachsen lag der Knollenertrag in 2019 bei 344 dt/ha (Quelle: Statistisches Landesamt). Damit ist ein Mehrertrag von 9 % im Vergleich zum Vorjahr und ein Minderertrag von 15 % im Vergleich zum zehnjährigen Mittel zu verzeichnen.

#### Landessortenversuche 2019

In den Landessortenversuchen (LSV) liefen die mittelfrühen Kartoffeln Mitte bis Ende Mai auf. Die Reihen wurden bis Mitte Juni geschlossen. Aufgrund der trockenen und warmen Witterung ab Juni erlangte auf den meisten Standorten die Krautfäule keine Bedeutung. Auf den Lö-Standorten wurde im Sortenmittel ein Knollenertrag von 437 dt/ha erreicht. Damit ergab sich ein Plus von 11 % in Relation zu 2018 und ein Minus von 33 % in Relation zum ertragsstarken Jahr 2017. Der Anteil an Untergrößen war mit durchschnittlich 4 % vergleichsweise hoch. Der Anteil an Übergrößen lag mit 10 % auf niedrigem Niveau. Die Stärkegehalte bewegten sich im hohen Bereich mit 16,6 % im Durchschnitt über die Sorten.

#### Sortenempfehlungen

Kochtyp	Lö-/V-Standorte	D-Standorte
f	Allians, Regina, Torenia, Annalena <sup>1</sup>	Regina, Allians, Torenia
vf	Madeira, Karelia, Lilly <sup>2</sup>	Karelia, Lilly <sup>2</sup>
m	Talent	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

## Erträge (mehrjährig) sowie ausgewählte Merkmale (2019) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf Lö-/V-Standorten

	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Unter- größen (%)	Stärke- gehalt (%)
	2017	2018	2019	2017	2018	2019			
Baltic Rose	109	96	104	105	89	100	13,4	3,0	15,5
Karelia	104	115	109	106	115	111	8,1	3,2	17,8
Lilly	97	93	110	102	102	110	9,9	4,2	16,0
Madeira	101	100	91	108	106	98	3,4	6,7	15,0
Otolia	98	101	105	96	94	102	11,8	1,9	17,2
Regina	102	95	77	107	103	82	3,4	10,9	15,3
Talent	86	92	94	75	90	98	6,7	2,0	19,8
Theresa	95	96	97	99	98	98	8,9	4,7	18,0
Torenia	108	111	114	102	103	100	20,4	1,0	15,2
Danina		101	100		108	108	3,3	5,1	16,1
Juventa		98	100		103	103	7,1	4,6	16,1
Tokio		103	104		110	105	8,9	2,7	21,2
Noblesse			94			99	5,8	5,9	17,8
Odett			92			90	11,5	5,3	17,8
Pocahontas			101			105	6,3	4,0	14,5
Simonetta			95			91	14,5	2,1	17,1
<b>BB (dt/ha; %)</b>	<b>643</b>	<b>379</b>	<b>424</b>	<b>467</b>	<b>331</b>	<b>378</b>	<b>9,6</b>	<b>4,2</b>	<b>16,6</b>
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

### Hinweise zu den Sorten

#### Festkochende Sorten

**Regina** konnte 2019 die insgesamt mittleren Marktwareerträge und hohen Speisegrößenerträge der Vorjahre nicht bestätigen. Bei der Sortierung ist die Sorte 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.

**Torenia** zeigte sich auch im dritten Prüfljahr 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, Kochdunklung und Schwarzfleckigkeit konnte Allians über-

zeugen. In einigen Fällen minderten Zwiewuchs und Wachstumsrisse die äußere Qualität. Aufgrund der ausgeprägt langovalen Knollenform sollte auf eine schonende Ernte und Aufbereitung geachtet werden.

**Annalena** brachte in den Prüffahren bis 2016 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.

Bei den einjährig geprüften festkochenden Sorten zeigte **Pocahontas** auf den Lö-/V-Standorten mittlere Ertragsleistungen, **Noblesse** und **Simonetta** lagen etwas darunter. Pocahontas fiel durch einen relativ niedrigen Stärkegehalt auf, Simonetta erwies sich als recht großfallend.

### Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2019) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf D-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2017	2018	2019	2017	2018	2019			
Karelia	110	116	109	105	113	105	7,8	1,7	17,0
Lilly	93	87	101	98	89	102	4,7	2,8	14,7
Madeira	95	85	84	98	86	88	1,7	6,7	14,5
Regina	100	94	95	103	95	99	2,7	3,8	13,8
Torenia	102	118	111	96	117	105	9,1	2,6	13,5
Juventa		96	101		96	99	6,7	3,0	14,9
Tokio		99	92		98	92	5,6	2,5	19,8
Noblesse			83			87	2,3	4,2	17,1
Odett			92			74	19,9	1,4	14,9
Otolia			105			100	10,4	1,1	15,7
Pocahontas			102			102	5,4	1,6	13,4
Simonetta			102			93	12,8	1,4	15,5
<b>BB (dt/ha; %)</b>	<b>640</b>	<b>282</b>	<b>389</b>	<b>553</b>	<b>274</b>	<b>361</b>	<b>5,2</b>	<b>3,5</b>	<b>14,8</b>
Anzahl Orte	2	1	2	2	1	2	2	2	2

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

### Vorwiegend festkochende Sorten

**Lilly** erzielte 2019 wieder hohe Erträge, nachdem sie in den beiden Vorjahren schwächer abschnitt. Die Sortierung ist insgesamt ausgeglichen. Die gelbfleischigen Knollen mit rundovaler Form sind optisch ansprechend. 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 aber nicht immer die Einstufungen für eine typische mehligkeit Sorte erreicht. Lilly ist daher beim Kochtyp im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend einzuordnen. Die Stärkegehalte liegen auf dem Niveau der festkochenden Sorte Allians und damit sehr deutlich unter den Werten von Talent. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist mittel.

**Madeira** zeigte sich mehrjährig mit knapp mittleren Marktwareerträgen und leicht überdurchschnittlichen Speisegrößenerträgen. Der Anteil an Übergrößen ist unterdurchschnittlich. Die Sorte ist durch formschöne, ovale Knollen mit glatter Schale und hellgelber Fleischfarbe sowie einen relativ niedrigen Stärkegehalt gekennzeichnet. Positiv hervorzuheben ist die geringe bis sehr geringe Neigung zu Kochdunklung. Mit Schwarzfleckigkeit ist in geringem Umfang zu rechnen.

**Otolia** kam mehrjährig auf insgesamt mittlere Marktwareerträge. Die Speisegrößenerträge fielen knapp mittel aus. Mitunter war das Erntegut etwas großfallend. Kennzeichen von Otolia sind rundovale Knollen mit einer hellgelben Fleischfarbe. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering, auch Wachstumsrisse mindern nur selten die äußere Qualität. Der Geschmack ist mit gut eingestuft. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist mittel.

**Baltic Rose** erreichte mehrjährig insgesamt hohe Marktwareerträge und mittlere Speisegrößenerträge, allerdings mit deutlichen Schwankungen von Jahr zu Jahr. Teilweise war ein hoher Anteil an Übergrößen zu verzeichnen. Baltic Rose weist eine rote Schalenfarbe, rundovale Knollen, eine gelbe Fleischfarbe und einen relativ niedriger Stärkegehalt auf. Schorf kann etwas stärker auftreten. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist gering.

**Karelia** erwies sich auch im dritten Prüffjahr als ertragsstarke Sorte mit insgesamt ausgeglichener Sortierung. Innerhalb der Reifegruppe zählt Karelia zu den späteren Sorten bei der Abreife des Krautes. Die Knollen habe 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.

**Danina** bestätigte 2019 die mittleren Marktwareerträge und hohen Speisegrößenerträge des Vorjahres. Auch der Anteil an Übergrößen fiel wiederum sehr gering aus. Die Sorte ist durch ovale Knollen, eine gelbe Fleischfarbe, eine geringe Anfälligkeit für Schorf und geringe Neigung zu Kochdunklung und Schwarzfleckigkeit gekennzeichnet. Auch beim Geschmack gab es wenig Beanstandungen. Der Stärkegehalt liegt im mittleren Bereich.

**Juventa** zeigte sich zweijährig mit insgesamt mittleren Erträgen und guten bis mittleren Bewertungen bei den Qualitätseigenschaften. Die Sorte hat rundovale Knollen mit hellgelber Fleischfarbe und einen mittleren Stärkegehalt. In den beiden Prüffjahren erwies sich Juventa als vergleichsweise keimruhig.

**Odett** kam im ersten Prüffjahr auf niedrige Erträge. Die optisch ansprechenden Knollen weisen eine ovale Form und gelbe Fleischfarbe auf. Der Stärkegehalt ist relativ hoch.

### **Mehligkochende Sorten**

**Talent** zählte in den letzten Jahren 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.

**Theresa** präsentierte sich dreijährig mit knapp mittlerer Ertragsleistung und einem durchschnittlichen Anteil an Übergrößen. Damit war sie Talent insbesondere beim Speisegrößenertrag überlegen. Theresa hat eine ovale Knollenform und hellgelbe Fleischfarbe. Im Vergleich zu Talent ist der Stärkegehalt um 2 %-Punkte niedriger und die Mehligkeit ist schwächer ausgeprägt. Theresa neigt stark zu Schwarzfleckigkeit.

**Tokio** bestätigte 2019 die gute Ertragsleistung aus dem Vorjahr und war damit die ertragsstärkste mehligkochende Sorte, insbesondere beim Speisegrößenertrag. Kennzeichen von Tokio sind eine rundovale Knollenform, hellgelbe Fleischfarbe und geringe Anfälligkeit für Schorf sowie ein sehr hoher Stärkegehalt und eine ausgeprägte Mehligkeit. In den beiden Prüffjahren zeigte sich die Sorte mit einer starken Neigung zu Schwarzfleckigkeit und relativ keimfreudig.

## 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
Regina	A-B	+	+/++	gelb	+/0	+/0	+	+
Torenia	A-B	+	+/++	gelb	+/0	+/0	+/0	+/0
Annalena	A-B	+	+	hellgelb	+	+	+	+/++
Allians	A-B	+	+	gelb	+/0	+/0	+	+
Noblesse	A-B	(+)	(+)	hellgelb	(+)	(+)	(+/0)	(0/-)
Pocahon- tas	A-B	(+)	(+)	gelb	(+)	(+/0)	(+)	(+/++)
Simonetta	A-B	(+)	(+/++)	gelb	(+)	(+)	(+/++)	(+)
B. Rose	B	+	+	gelb	+/0	+	0	+
Karelia	B	+/0	+/0	hellgelb	+	+	+/0	0
Madeira	B	+	+	hellgelb	+/0	+/0	+/++	+
Otolia	B	+	+	hellgelb	+	+	+	0
Danina	B	+/0	+	gelb	+	+	+/++	+
Juventa	B	+	+/0	hellgelb	+	+	+/0	+/0
Odett	B	(+)	(+/++)	gelb	(+/0)	(+)	(0)	(0/-)
Lilly	B; B-C	+	+	gelb	+	+	+/0	0
Talent	B-C	+	+	hellgelb	+/0	+	+/0	0/-
Theresa	B-C	+	+	hellgelb	+	+	+	-
Tokio	B-C	+/0	+/0	hellgelb	+	+	+	-

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