

Mittelfrühe Speisekartoffeln

Hinweise zur Sortenwahl 2024



SACHSEN-ANHALT

Landesanstalt für
Landwirtschaft und
Gartenbau

Empfehlungssorten für den Anbau 2024

Kochtyp	festkochend	vorwiegend festkochend	mehligkochend
D-Süd-Standorte	Regina, Simonetta ¹⁾	Lilly ²⁾ , Karelia ¹⁾²⁾ , Merle,	Polly, Talent ¹⁾
Löß-/V-Standorte	Regina, Simonetta ¹⁾ , Jule, Mary Ann	Lilly ²⁾ , Karelia ¹⁾²⁾ , Olivia ¹⁾ , Merle, Columbia ³⁾	Polly, Talent ¹⁾

¹⁾ Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

²⁾ Sorte beim Kochtyp im Übergangsbereich vorwiegend festkochend bis mehligkochend

³⁾ vorläufige Empfehlung

Beschreibung der Sorten

Allgemeines

Der Anbau von Kartoffeln ist 2023 in Deutschland im Vergleich zum Vorjahr um 3.800 ha auf 262.600 ha zurückgegangen. Nach wie vor gilt, dass die Rentabilität in der Kartoffelproduktion nur bei möglichst geringen Produktionskosten, hohen Marktwareerträgen, guten Knollenqualitäten und gesichertem Absatz zu erreichen ist. Nur Qualitätsware hat die Chance erfolgreich vermarktet zu werden. Der Landwirt sollte deshalb nur die leistungs- und vermarktungsfähigsten Speisesorten auswählen, deren Eigenschaften und Verhalten aus den Landessortenversuchen (LSV) bekannt sind. Die LSV wurden auf den Löß-Standorten Nossen, Pommritz (beide Sachsen), Magdeburg (Sachsen-Anhalt), Kirchengel und Friemar (beide Thüringen), sowie auf den D-Süd-Standorten Beetzendorf und Gadegast (beide Sachsen-Anhalt), angelegt. Das zwischen den Länderdienststellen in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen abgestimmte Sortiment umfasste neben den Sorten des Kernsortimentes 6 weitere Sorten auf allen Standorten. Auf den D-Süd-Standorten konnte der Versuch in Gadegast wegen starker Streuung der Versuchsergebnisse nicht in die Auswertung einbezogen werden. Auf den Löß-Standorten waren die Ergebnisse aller Standorte wertbar. Die Ernte der mittelfrühen Sorten fand zwischen Mitte September bis Anfang Oktober statt. In den LSV erreichten auf den Löß-Standorten die in die Bezugsbasis einbezogenen Sorten 2023 einen Marktwareertrag von 557 dt/ha. Insgesamt gesehen ein Plus von ca. 65 % gegenüber dem Vorjahresniveau (337 dt/ha). Auch auf dem D-Süd-Standort wurde mit 335 dt/ha ein ca. 30% höherer Marktwareertrag als 2022 geerntet

Festkochende Sorten

Regina, eine Sorte mit sehr geringer Augentiefe und einer intensiv gelben Fleischfarbe, bestätigt mehrjährig niedrige Marktware- und Speisegrößenenerträge. Auffallend bei Regina ist der höhere Anteil an Untergrößen. Die rundovale, formschöne Knolle zeigt in der Speisewertprüfung eine feine Struktur, sehr feste Konsistenz sowie eine mittlere bis starke Feuchtigkeit. Regina neigt wenig zu Schwarzfleckigkeit. Die Keimfreudigkeit ist gering.

Jule realisiert dreijährig auf Löß-Standorten durchschnittliche Marktwareerträge und aufgrund ihres sehr geringen Anteils an Übergrößen einen sehr hohen Speisegrößenenertrag. Auf den D-Süd-Standorten sind Marktware- und Speisegrößenenerträge auf insgesamt niedrigem Niveau. Die gelbschalige, gelbfleischige, ovale Sorte mit flachen Augen weist eine sehr geringe Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit auf. Wachstumsrisse können bei der Sorte etwas stärker auftreten. Die gekochten Knollen haben eine ausgeprägt feste Konsistenz.

Mary Ann erreicht dreijährig leicht unterdurchschnittliche Marktwareerträge auf Löß-Standorten und aufgrund ihres sehr geringen Anteils an Übergrößen hier sehr hohe Speisegrößenenerträge. Auf den D-Süd-Standorten liegen ihre Ertragsleistungen sowohl im Marktware- als auch im Speisegrößenenertrag auf niedrigem Niveau. Die ovale, gelbschalige und gelbfleischige Sorte mit sehr flachen Augen zeichnet sich durch eine geringe Kochdunkelung und einen guten Geschmack aus. Die gekochten Knollen haben eine ausgeprägt feste Konsistenz. Zu beachten ist ihre mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Santera fällt im zweiten Prüfljahr im Ertrag weiter ab und realisiert damit zweijährig nur sehr niedrige Marktware- und Speisegrößenenerträge. Die Knollen weisen eine langovale Form und gelbe Fleischfarbe auf. In der Speisewertprüfung zeigt die Sorte eine feine Struktur, feste Konsistenz sowie eine mittlere Feuchtigkeit. Die Anfälligkeit für Schorf ist mittel und ihre Neigung zur Schwarzfleckigkeit ist gering. Der Geschmack ist mit gut, die Kochdunkelung mit gering eingestuft.

Emanuelle bestätigt zweijährig auf den D-Süd-Standorten sehr hohe Marktware- und Speisegrößenenerträge mit ausgewogener Sortierung. Auf den Löß-Standorten erreicht sie zweijährig im Ertrag nur ein unterdurchschnittliches Niveau. Die Sorte mit langovalen Knollen und gelber Fleischfarbe ist optisch ansprechend und zeigt bei Geschmack, Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit keine Schwächen.

Simonetta, nicht mehr im Prüfsortiment, verzeichnete auf Löß-Standorten stabil mittlere und auf D-Süd-Standorten überdurchschnittliche Marktwareerträge. Bedingt durch ihren hohen Anteil an übergroßen Knollen fallen ihre Speisegrößenenerträge insbesondere auf den Löß-Standorten niedrig aus. Die Sorte besitzt eine ansprechende langovale Knollenform, glatte Schale, eine sehr geringe Augentiefe und eine gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe. Beim Geschmack und der Kochdunkelung zählt sie zu den besten Sorten. Ihre Neigung zur Schwarzfleckigkeit ist gering. Der Anteil an Knollen mit Wachstumsrissen kann etwas höher ausfallen.

Vorwiegend festkochende Sorten

Lilly erreicht in den letzten drei Prüfljahren sehr hohe Erträge auf den D-Süd-Standorten. Auf den Löß-Standorten lag sie im knapp mittleren Ertragsbereich. Sie besitzt eine schöne Schale, eine gelbe Fleischfarbe sowie eine gleichmäßige Sortierung. Hervorzuheben sind ihre guten Toleranzen gegen Rhizoctonia, Schorf und Alternaria. Zu beachten ist ihre etwas stärkere Neigung zur Schwarzfleckigkeit insbesondere auf Löß-Standorten. Wachstumsrisse können bei der ovalen Sorte etwas stärker auftreten. Im Vergleich zu typischen mehligkochenden Sorten zeigt die vom Züchter als mehligkochend eingestufte Sorte einen geringeren Grad der Mehligkeit und einen etwas stärkeren Grad der Feuchtigkeit. Auch ihre Stärkegehalte liegen deutlich unter den Werten von beispielsweise Talent. Sie ist somit im Übergangsbereich zwischen den Kochtypen vorwiegend festkochend und mehligkochend einzuordnen.

Madeira, eine ovale Sorte mit flachen Augen und hellgelber Fleischfarbe, zeigt knapp mittlere Marktware- und Speisegrößenenerträge auf Löß-Standorten und niedrige auf den D-Süd-Standorten bei einem sehr geringen Anteil an Übergrößen. Im Geschmack wird sie mit gut bewertet. In der Speisewertprüfung zeigt sie eine feine Struktur, feste Konsistenz sowie eine mittlere bis starke Feuchtigkeit. Schorf kann etwas stärker auftreten. Positiv hervorzuheben ist ihre geringe bis sehr geringe Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit.

Merle präsentiert sich auch dreijährig mit außergewöhnlich hohen Marktware- und Speisegrößenenerträgen, bei gleichmäßiger Sortierung. Der Stärkegehalt liegt im niedrigen Bereich. Ihre ovalen Knollen haben eine gelbe Fleischfarbe. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering. Zu beachten ist die mittlere bis stärkere Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Im Geschmack gehört sie nicht zu den besten Sorten.

Columbia bestätigt zweijährig sehr hohe Marktwareerträge. Aufgrund eines hohen Anteils an Übergrößen fiel die Sorte beim Speisegrößenenertrag auf Löß-Standorten deutlich ab. Ihre rundovalen Knollen haben eine gelbe Fleischfarbe. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering bis mittel. Die Neigung zur Schwarzfleckigkeit liegt im geringen bis mittleren Bereich. Der Geschmack ist mit gut, die Kochdunkelung mit sehr gering eingestuft.

Macarena bringt zweijährig sehr hohe Marktwareerträge auf D-Süd-Standorten. Auf den Löß-Standorten fällt sie im Marktwareertrag im zweiten Prüfljahr deutlich ab. Zweijährig liegt sie damit hier auf niedrigem Niveau. Auch der Speisegrößenenertrag fällt auf Löß-Standorten aufgrund eines sehr hohen Anteils an Übergrößen sehr niedrig aus. Die langovale, gelbschalige Sorte zeigt einen stärkeren Schorfbefall sowie eine starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Im Geschmack gehört sie nicht zu den besten Sorten, die Kochdunkelung ist mit mittel eingestuft.

Mehligkochende Sorten

Polly bestätigt dreijährig sehr hohe Marktwareerträge auf allen Standorten, fiel aber im Speisegrößenenertrag aufgrund ihres sehr hohen Übergrößenanteils auf den Löß-Standorten ab. Kennzeichen sind formschöne, langovale, glattschalige und gelbfleischige Knollen mit flachen Augen. Während es bei Geschmack und Kochdunkelung gute Einstufungen gibt, ist die starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit zu bemängeln. Vom Kochtyp erfüllt Polly die Kriterien für eine mehligkochende Sorte. Polly liegt ruhig im Lager.

Marktwareertrag und Stärkegehalt von mittelfrühen Speisekartoffeln 2021 – 2023 auf D-Süd- und Löß-/V-Standorten in Sachsen (SN), Sachsen-Anhalt (ST) und Thüringen (TH)¹⁾

	Marktwareertrag ²⁾ rel. zur BB		Stärkegehalt in %	
	D-Süd ST	Löß/V ST, SN, TH	D-Süd ST	Löß/V ST, SN, TH
dreijährige Prüfergebnisse 2021 - 2023				
Anzahl Orte	5	15	5	15
BB in dt/ha	353	483	14,9	14,5
Lilly	112	96	15,2	14,3
Regina	90	90	14,6	14,2
Madeira	91	98	14,9	14,2
Polly	112	107	16,0	16,1
Merle	116	113	14,4	13,6
Jule	88	101	14,0	13,8
Mary Ann	90	96	15,1	14,8
zweijährige Prüfergebnisse 2022 - 2023				
Anzahl Orte	3	10	3	10
BB in dt/ha	285	447	15,0	14,3
Columbia	113	109	16,5	14,6
Santera	73	84	14,0	13,7
Macarena	127	91	13,6	14,0
Emanuelle	106	95	14,0	13,7
einjährige Prüfergebnisse 2023				
Anzahl Orte	1	5	1	5
BB in dt/ha	335	557	15,1	12,9
Emiliana	78	81	16,2	14,7
Taormina	123	117	14,4	13,2
Belami	117	104	16,6	14,0
Gaya	136	112	14,5	14,1
Dorett	87	77	14,4	13,9

BB = Bezugsbasis (orthogonales Sortenmittel des Anbaugesbietes)

¹⁾ Krautminderung in jeder Reifegruppe, wenn 2/3 des Sortimentes die Reifeboniturnote 3 erreicht haben, bis spätestens 01.09. bei RG 3

²⁾ Marktwareertrag = Gesamtertrag ohne Untergrößen

Herausgeber:
Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau
Zentrum für Acker- und Pflanzenbau
Strenzfelder Allee 22
06406 Bernburg

Bearbeiter: Heiko Thomaschewski
Telefon: 03471-334 215
Fax: 03471-334 205

Die Auswertung kann im Internet unter folgender Adresse abgefragt werden:

<http://www.lfg.sachsen-anhalt.de>

Veröffentlichung und Vervielfältigung der Versuchsergebnisse bedürfen der Genehmigung d. Herausgebers!

Redaktionsschluss: 13.03.2023

