



**SACHSEN-ANHALT**

Landesanstalt für  
Landwirtschaft und  
Gartenbau

## Hinweise zur Sortenwahl bei Speisekartoffeln im ökologischen Anbau

Im ökologischen Landbau hat der Anbau von Kartoffeln einen hohen Stellenwert. Beim Direktabsatz werden zunehmend Öko-Kartoffeln mit guten geschmacklichen Eigenschaften herangezogen, während beim Absatz über den Großhandel die äußere Qualität die wichtigste Zielgröße ist. Bei der Sortenwahl spielen zahlreiche Kriterien, wie Kochtyp, äußere Beschaffenheit und Geschmack sowie Reifezeit, Anfälligkeit für Krankheiten, Ertrag und Sortierung, eine große Rolle. Wenn Kartoffeln bis ins nächste Frühjahr vermarktet werden sollen, ist außerdem die Lagereignung von Bedeutung. Die Schwarzfleckigkeit spielt eine Rolle, wenn Betriebe nicht optimale Lager- und Aufbereitungstechnik vorweisen können.

Gegenwärtig werden auf Löß-Standorten in Mittelsömmern (Thüringen) und Nossen (Sachsen) Sortenversuche mit Speisekartoffeln unter den Bedingungen des ökologischen Landbaus durchgeführt. Es konnte 2019 nur der Standort Nossen in die Auswertung einbezogen werden. Das Wachstum und die Ertragsbildung der Kartoffeln wurden, wie bereits im Vorjahr, stark durch Trockenheit und Wärme geprägt.

Aus den mehrjährigen LSV-Ergebnissen lassen sich nachfolgende Hinweise zur standortspezifischen Nutzung der empfohlenen Kartoffelsorten im ökologischen Anbau geben:

### Frühe Sorten

**Goldmarie** erreichte in den Vorjahren niedrige Marktware- und Speisegrößenerträge, erwies sich aber 2019 als sehr ertragsstark bei ausgeglichener Sortierung. Die langovalen Knollen mit gelber Fleischfarbe sind bei der Kochprüfung in der Konsistenz ausgesprochen fest. Im Geschmack kann sie nicht immer überzeugen. Goldmarie zeichnet sich durch eine geringe bis sehr geringe Neigung zur Schwarzfleckigkeit aus und liegt vergleichsweise ruhig im Lager.

**Wega** erzielt mittlere Erträge. Kennzeichen der vorwiegend festkochenden Sorte sind eine ovale Knollenform, eine intensive gelbe Fleischfarbe und eine sehr geringe Neigung zur Schwarzfleckigkeit und Kochdunkelung bei einem vergleichsweise niedrigen Stärkegehalt. Sie besitzt gute Lagereigenschaften aufgrund geringer Keimfreudigkeit.

**Julinka** zeigt dreijährig leicht überdurchschnittliche Marktware- und Speisegrößenerträge. Die vorwiegend festkochende Sorte hat eine rundovale Knollenform und gelbe Fleischfarbe. Die Neigung zur Schwarzfleckigkeit und Kochdunkelung sind gering. Der Geschmack wird mit gut bewertet.

**Glorietta** zeigt sich in beiden Prüfjahren mit deutlich unterdurchschnittlichen Erträgen bei einem geringen Anteil an Übergrößen. Die sehr frühe, langovale Sorte ist optisch ansprechend und weist als Besonderheit in dieser Reifegruppe eine gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe auf. Auch beim Geschmack erhielt sie positive Bewertungen.

### Mittelfrühe Sorten

**Almonda** bringt überdurchschnittliche Erträge. Bei der festkochenden Sorte muss mit einer stärkeren Neigung zur Schwarzfleckigkeit gerechnet werden. Die Knollen sind durch eine ovale Form und hellgelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Bei relativ hohen Stärkegehalten wird der Geschmack mit gut bewertet.

**Annalena** erreicht stabil mittlere Marktware- und Speisegrößenenerträge. Bei der festkochenden Sorte, mit langovaler Knollenform, ist neben dem guten Geschmack die geringe Neigung zur Schwarzfleckigkeit hervorzuheben. Die optisch ansprechenden Knollen werden wenig mit Schorf befallen.

**Regina** ist eine festkochende Sorte mit hohen Marktware- und Speisegrößenenerträgen. Die rundovalen Knollen, mit einer tiefgelben Fleischfarbe, zeigen im gekochten Zustand eine feine Struktur und feste Konsistenz. Bei der äußeren Qualität ist neben der Formschönheit die sehr geringe Neigung zu Zwiewuchs hervorzuheben. Kennzeichnend sind ein geringer Anteil an Übergrößen und höherer Anteil an Untergrößen.

**Talent** erzielt unterdurchschnittliche Marktware- und Speisegrößenenerträge. Sie weist einen sehr hohen Stärkegehalt auf. Die Neigung zur Schwarzfleckigkeit ist mittel bis stärker. Aufgrund der geringen Keimfreudigkeit verfügt die Sorte über eine gute Lagereignung. Kennzeichnend für die mehlig kochende Sorte sind die typischen Einstufungen in der Kochprüfung.

**Otolia** weist dreijährig hohe Marktwareerträge auf. Aufgrund des hohen Anteils an Übergrößen fallen die Speisegrößenenerträge niedriger aus. Die vorwiegend festkochende Sorte, mit ovaler Knollenform und hellgelber Fleischfarbe besitzt einen relativ hohen Stärkegehalt. Im Geschmack wird Otolia mit gut bewertet.

**Montana** kommt dreijährig auf mittlere Erträge, die aber stärker schwanken. Montana zählt zu den festkochenden Sorten und ist durch formschöne, ovale Knollen mit geringer Augentiefe und glatter Schale gekennzeichnet. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering. Bei Geschmack und Kochdunkelung wird die Sorte mit gut bewertet. Sie ist die Sorte im gegenwärtigen Prüfsortiment mit dem niedrigsten Stärkegehalt.

**Lilly** erzielt hohe Marktware- und Speisegrößenenerträge. Der Anteil an Übergrößen ist gering. Vom Bundessortenamt als vorwiegend festkochend eingestuft, wird sie vom Züchter als mehlig kochend bewertet. In den LSV zeigt sich, dass der Grad der Mehligkeit unter der von Talent liegt, Lilly also im Übergangsbereich zwischen den beiden Kochtypen einzuordnen ist. Die Knollen sind optisch sehr ansprechend und weisen eine ovale Form und hellgelbe Fleischfarbe auf. Die Neigung zur Schwarzfleckigkeit ist gering.

**Madeira** zeigt sich dreijährig mit mittleren Marktware- und hohen Speisegrößenenerträgen. Die ovalen Knollen haben eine glatte Schale und hellgelbe Fleischfarbe. Der Kochtyp ist vorwiegend festkochend.

**Lucilla** erreichte dreijährig insgesamt niedrige Erträge mit erheblichen Schwankungen von Jahr zu Jahr. Bei der mehlig kochenden Sorte wurden im Vergleich zu Talent ein geringerer Stärkegehalt und ein geringerer Grad an Mehligkeit festgestellt. Die äußere Qualität wurde teilweise deutlich durch Wachstumsrisse gemindert. Die Neigung zur Schwarzfleckigkeit ist gering bis mittel.

**Carolus** konnte in den letzten beiden Prüffahren nicht überzeugen. Aufgrund des hohen Ertrages 2017 kommt sie insgesamt aber auf mittlere Marktwareerträge. Die mehlig kochende Sorte hat eine gelbe Schalenfarbe mit roten Augen, eine ovale Knollenform und eine hellgelbe Fleischfarbe. Kochdunkelung tritt vergleichsweise stark in Erscheinung. Auch die Neigung zur Schwarzfleckigkeit ist mittel bis stark.

**Danina** zeigt zweijährig hohe Marktware- und Speisegrößenenerträge. Danina ist vorwiegend festkochend und hat eine ovale Knollenform und gelbe Fleischfarbe.

**LSV öko Speisekartoffeln nach Anbaugebieten 2017 – 2019**  
**Erträge rel. zur BB, Sortierung und Stärkegehalt in % auf Löß-Standorten**  
 (Sachsen und Thüringen)

	Koch- typ	Markt- ware- ertrag	Speise- größen- ertrag	Stärke- gehalt	Anteil Über- größen	Anteil Unter- größen	Absterbe- grad zur Ernte	Los- schalig- keit
		rel. zur BB		in %				
<b>dreijährige Prüfergebnisse 2017 - 2019</b>								
<b>Anz. Vers.</b>		<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>BB (dt/ha)</b>		<b>329</b>	<b>302</b>	<b>15,0</b>	<b>7,3</b>	<b>2,9</b>	<b>7,5</b>	<b>1,3</b>
Goldmarie	A	90	90	15,0	7,5	1,8	7,6	2,0
Wega	B	100	100	13,7	7,6	2,2	7,1	1,4
Julinka	B	103	104	14,9	7,4	2,9	7,5	1,2
Almonda	A-B	106	107	16,2	6,9	2,3	7,3	1,2
Regina	A-B	107	112	13,5	3,3	5,4	8,0	1,2
Otolia	A-B	114	107	15,6	13,0	0,9	7,7	1,0
Montana	A-B	101	99	12,7	9,1	2,8	7,5	1,0
Lilly	B	103	108	13,3	3,6	3,7	7,2	1,2
Madeira	B	100	106	14,1	3,1	4,9	8,4	1,0
Talent	B-C	90	87	18,7	10,2	1,0	7,2	1,6
Lucilla	B-C	85	88	16,1	4,2	3,8	7,5	1,2
Carolus	B-C	102	93	15,6	11,4	3,2	7,8	1,0
<b>zweijährige Prüfergebnisse 2018 - 2019</b>								
<b>Anz. Vers.</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>BB (dt/ha)</b>		<b>262</b>	<b>242</b>	<b>15,3</b>	<b>6,5</b>	<b>3,4</b>	<b>7,4</b>	<b>1,3</b>
Glorietta	A-B	88	92	15,5	2,9	2,5	8,3	1,3
Danina	B	112	113	15,0	5,8	2,6	7,5	1,3
<b>einjährige Prüfergebnisse 2019</b>								
<b>Anz. Vers.</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>BB (dt/ha)</b>		<b>314</b>	<b>282</b>	<b>15,8</b>	<b>9,7</b>	<b>2,8</b>	<b>7,0</b>	<b>1,2</b>
Simonetta	A-B	102	81	16,2	28,6	0,1	6,5	1,0
Theresa	B-C	96	98	16,3	7,5	3,6	7,5	1,0

BB = Mittel der dreijährig geprüften Sorten

**Empfehlungssorten 2020:**

Reifegruppe	Löß-Standorte
früh:	Wega, Goldmarie, Julinka
mittelfrüh:	Montana, Regina, Otolia, Madeira, Lilly, Talent, Annalena*

\* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

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

Bearbeiter: Thomaschewski, H.  
 Telefon: 03471-334 215  
 Fax: 03471-334 205



Die Auswertung kann im Internet unter folgender Adresse abgefragt werden:

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

Bildnachweis: LLG

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

Redaktionsschluss: 31.01.2020