Mittelfrühe Speisekartoffeln

Hinweise zur Sortenwahl 2023

SACHSEN-ANHALT

Landesanstalt für
Landwirtschaft und
Gartenbau

Empfehlungssorten für den Anbau 2023

Kochtyp	festkochend	vorwiegend festkochend	mehligkochend
D-Süd-Standorte	Pocahontas[1], Regina, Simonetta[1], Emanuelle[3]	Lilly[2], Karelia[1)2)], Olivia, Merle[3]	Polly[3], Talent[1]
Löß-/V–Standorte	Pocahontas[1], Regina, Simonetta[1], Jule, Mary Ann	Lilly[2],Karelia[1)2)], Danina, Olivia, Merle[3]	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 im Vergleich zum Vorjahr 2022 in Sachsen-Anhalt leicht 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. 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 2022 einen Marktwareertrag von 326 dt/ha. Insgesamt gesehen ein Minus von ca. 40 % gegenüber dem Vorjahresniveau. Auf den beiden D-Süd-Standorten wurden mit 246 dt/ha Marktwareertrag über 40% weniger als 2021 geerntet.

Festkochende Sorten

Regina, eine Sorte mit sehr geringer Augentiefe und einer intensiv gelben Fleischfarbe, bestätigt mehrjährig niedrige Marktware- und Speisegrößenerträge. 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-/V-Standorten überdurchschnittliche Marktwareerträge und aufgrund ihres sehr geringen Anteils an Übergrößen einen hohen Speisegrößenertrag. Auf den D-Süd-Standorten sind Marktware- und Speisegrößenerträge 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 mittlere Marktware- und aufgrund ihres geringen Anteils an Übergrößen überdurchschnittliche Speisegrößenerträge. Die gelbschalige, ovale, gelbfleischige Sorte mit sehr flachen Augen zeichnet sich durch eine geringe Kochdunkelung und einen guten Geschmack aus. Zu beachten ist ihre mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Capucine, eine langovale Sorte mit gelber Fleischfarbe, zeigt zweijährig sowohl auf den D-Süd-Standorten als auch auf den Löß-/V-Standorten sehr niedrige Marktware- und Speisegrößenerträge. Ihre Neigung zu Schwarzfleckigkeit liegt im mittleren Bereich. Die Kochdunkelung ist gering. Der Stärkegehalt ist vergleichsweise hoch.

Vorwiegend festkochende Sorten

Lilly erreichte in den letzten drei Prüfjahren sehr hohe Erträge auf den D-Süd-Standorten. Auf den Löß-/V-Standorten lag sie im 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-/V-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 auf. 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 mittlere Marktware- und Speisegrößenerträge bei einem sehr geringen Anteil an Übergrößen. Im Geschmack wird sie mit gut bewertet. Schorf kann etwas stärker auftreten. Positiv hervorzuheben ist ihre geringe bis sehr geringe Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit.

Olivia bestätigt dreijährig leicht überdurchschnittliche Markware- und Speisegrößenerträge auf D-Süd-Standorten und mittlere Markware- sowie leicht unterdurchschnittliche Speisegrößenerträge auf Löß-/V-Standorten. Ihre mittelgroßfallenden, ovalen Knollen haben eine gelbe Fleischfarbe. Im Prüfsortiment zählt sie zu den Sorten mit der geringsten Schorfanfälligkeit. Der Geschmack ist mit gut eingestuft, die Kochdunkelung mittel bis gering. Ihre Neigung zur Schwarzfleckigkeit liegt im mittleren Bereich. Die gekochten Knollen waren vergleichsweise mehlig. Olivia reift innerhalb der Reifegruppe später und zeigte im Lager eine geringe Keimfreudigkeit.

Merle präsentiert sich auch im zweiten Prüfjahr mit außergewöhnlich hohen Marktware- und Speisegrößenerträgen, 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 Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Im Geschmack gehört sie nicht zu den besten Sorten.

Danina, mehrjährig auf Löß-/V-Standorten geprüft, kommt hier auf stabile überdurchschnittliche Marktware- und hohe Speisegrößenerträge. Sie weist gleichmäßig geformte, ovale Knollen mit hellgelber Fleischfarbe auf. Im Geschmack wird sie mit gut bewertet, ebenso in der Schwarzfleckigkeitsneigung. Zu beachten ist bei der Sorte das etwas stärkere Auftreten von Wachstumsrissen. Der Stärkegehalt liegt im mittleren Bereich. Danina zählt zu den keimruhigen Sorten.

Escada erreicht zweijährig mittlere Marktwareerträge auf den Löß-/V-Standorten und überdurchschnittliche auf den D-Süd-Standorten. Aufgrund des höheren Übergrößenanteils 2021 wurden im ersten Prüfjahr nur sehr niedrige Speisegrößenerträge realisiert. Ihre ovalen Knollen haben eine gelbe Fleischfarbe. Während die Anfälligkeit für Schorf gering ist, neigt sie mittel bis stark zu Schwarzfleckigkeit. Escada kombiniert guten Geschmack mit geringer Kochdunkelung. Die Bewertungen bei Formschönheit und Augentiefe waren etwas schlechter als bei den meisten anderen Sorten.

Mehligkochende Sorten

Polly zeigt zweijährig hohe Marktwareerträge, fiel aber im Speisegrößenertrag aufgrund ihres hohen Übergrößenanteils ab. Kennzeichen sind formschöne, langovale, glattschalige, gelbfleischige Knollen und mit flachen Augen. 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. Nach bisher vorliegenden Ergebnissen liegt sie ruhig im Lager.

Marktwareertrag und Stärkegehalt von mittelfrühen Speisekartoffeln 2020 – 2022 auf D-Süd- und Löß-/V-Standorten in Sachsen (SN), Sachsen-Anhalt (ST) und Thüringen (TH)[1)]

	Marktwareertrag[2)] relativ zur BB (dt/ha)		Stärkegehalt in %	
	D-Süd ST	**Löß/V ST, SN, TH**	**D-Süd ST**	**Löß/V ST, SN, TH**
	dreijährige Prüfergebnisse 2020 - 2022			
Anzahl Orte	6	16	6	16
BB	**365**	**432**	**14,8**	**15,2**
Danina		104		15,6
Jule	94	103	14,0	14,5
Lilly	114	102	15,2	15,0
Madeira	98	99	14,5	15,1
Mary Ann	98	99	14,9	15,1
Olivia	103	101	16,1	16,4
Regina	93	91	14,4	14,5
	zweijährige Prüfergebnisse 2021 - 2022			
Anzahl Orte	4	10	4	10
BB	**341**	**432**	**14,9**	**15,3**
Capucine	79	88	16,4	17,4
Escada	104	99	16,2	16,9
Merle	121	120	14,4	14,3
Polly	119	108	15,7	17,2
	einjährige Prüfergebnisse 2022			
Anzahl Orte	2	5	2	5
BB	**246**	**326**	**15,0**	**15,7**
Columbia	111	111	16,9	16,1
Emanuelle	111	102	13,8	15,5
Macarena	142	113	13,5	15,5
Santera	84	96	14,4	15,1
Danina	93		15,6	

BB = Bezugsbasis (orthogonales Sortenmittel des Anbaugebietes)

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.llg.sachsen-anhalt.de
Veröffentlichung und Vervielfältigung der Versuchsergebnisse bedürfen der Genehmigung d. Herausgebers!
Redaktionsschluss: 15.02.2023