

## Sortenbeschreibung

**Goldmarie** erreichte mehrjährig relativ niedrige Marktware- und Speisegrößenerträge bei ausgeglichener Sortierung. Die langovalen Knollen weisen eine gelbe Fleischfarbe auf. Bei der Kochprüfung zeigte **Goldmarie** ausgeprägt festkochende Eigenschaften, wobei sie geschmacklich nicht immer ganz überzeugen konnte. Die frühe Sorte zeichnet sich durch eine geringe bis sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit aus und liegt vergleichsweise ruhig im Lager.

**Wega** erzielte bisher mittlere Erträge, die allerdings stärker schwankten. Auch bei der Sortierung variierten die Ergebnisse von Jahr zu Jahr erheblich. Kennzeichen der vorwiegend festkochenden, frühen Sorte sind eine ovale Knollenform, eine intensive gelbe Fleischfarbe und eine sehr geringe Neigung zu Kochdunklung und Schwarzfleckigkeit. Der Stärkegehalt fällt im Sortenvergleich sehr niedrig aus.

**Julinka**, als vorwiegend festkochende, frühe Sorte mit einer rundovalen Knollenform und gelben Fleischfarbe, hat Marktware- und Speisegrößenenertrag im Laufe der Prüfjahre stetig erhöht. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit blieb gering.

**Glorietta** gehörte in den drei Prüfjahren zu den Sorten mit eher niedrigen Erträgen und geringen Übergrößenanteil. Die sehr frühe Sorte mit langovaler Knollenform ist optisch ansprechend und weist als Besonderheit in dieser Reifegruppe eine tiefgelbe Fleischfarbe auf. Beim Geschmack erhielt sie mittlere Bewertungen.

**Almonda** ist eine Sorte mit guten Ertragsleistungen. Die Knollen sind durch eine ovale Form und hellgelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Die Anfälligkeit für Schorf ist gering. Die Stärkegehalte fallen für eine festkochende Sorte relativ hoch aus. Im Kochtyp tendiert **Almonda** zu vorwiegend festkochend. Beim Geschmack erhielt die Sorte meist gute Bewertungen. Schwachpunkt ist die stärkere Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

**Otolia** erzielte dreijährig hohe Marktwareerträge bei einem hohen Anteil an Übergrößen und sehr geringen Anteil an Untergrößen. Die Speisegrößenenerträge lagen insgesamt in einem mittleren Bereich. Die vorwiegend festkochende Sorte weist eine ovale Knollenform und hellgelbe Fleischfarbe auf. Der Stärkegehalt ist überdurchschnittlich. Geschmacklich erhält sie gute Bewertungen.

**Montana** zeigte sich in den drei Prüfjahren mit überdurchschnittlichen Ertragsleistungen, wobei Jahresschwankungen durchaus möglich sind. **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 Kochdunklung wird die Sorte gut bewertet. **Montana** gehört zu den Sorten mit niedrigen Stärkegehalten.

**Lilly** zeigt im Sortenvergleich über dem Durchschnitt liegende Knollen- und Marktwareerträge. Der Anteil an Übergrößen war

gering, der an Untergrößen etwas höher. Während die Sorte vom BSA als vorwiegend festkochend (vf) eingestuft ist, gilt sie lt. Züchter als mehlig kochend (m). In den Sortenversuchen lag sie deutlich unter **Talent**, so dass sie im Übergangsbereich zwischen den beiden Kochtypen (vf/m) einzuordnen ist. Die Knollen sind optisch sehr ansprechend und weisen eine ovale Form und gelbe Fleischfarbe auf. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist gering.

**Madeira** zeigte sich dreijährig mit nur mittleren Marktware- und überdurchschnittlichen Speisegrößenenerträgen. Der Anteil an Übergrößen ist gering. Die ovalen Knollen weisen eine hellgelbe Fleischfarbe auf und werden wenig mit Schorf befallen. Im Kochtyp sind sie vorwiegend festkochend, geschmacklich in der Speisewertprüfung insgesamt mit gut bewertet.

**Danina** präsentierte sich als sehr ertragsstarke Sorte, sowohl bei den Marktware- als auch bei den Speisegrößenenerträgen. Sie ist ausgewogen mit wenig Über- und Untergrößen. Sie ist durch geringere Stärkegehalte gekennzeichnet. **Danina** ist vorwiegend festkochend, hat eine ovale Knollenform und gelbe Fleischfarbe. Im Geschmack kommt sie auf mittlere Bewertungen.

**Simonetta** kam auf unterdurchschnittliche Knollen- und Marktwareerträge. Bedingt durch den sehr hohen Anteil an Übergrößen auf niedrige Speisegrößenenerträge. Die festkochende Sorte hat optisch ansprechende Knollen mit langovaler Form und gelber Fleischfarbe.

**Theresa** zeigte sich mit knapp mittleren sehr instabilen Knollenenerträgen. Sie ist mehligkochend und besitzt eine ovale Knollenform und eine hellgelbe Fleischfarbe.

## Sortenempfehlungen 2021 (Löss-Standorte)

RG 1: Glorietta

RG 2: Wega, Goldmarie, Julinka

RG 3: Montana, Otolia, Danina, Lilly, Talent

Dieser Sortenempfehlung liegt die gemeinsame Versuchsauswertung der Bundesländer Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen zugrunde.

Diese und weitere Sortenempfehlungen finden sie unter folgender Adresse:

<https://tlllr.thueringen.de/wir/publikationen/landessortenversuche/oekolandbau>

Adresse: Thüringer Landesamt für Landwirtschaft u. Ländlichen Raum  
Referat Pflanzenbau u. Ökologischer Landbau  
Telefon: 0361 574047-482 Fax: -340  
Mail: ines.schwabe@tlllr.thueringen.de  
Ansprechpartner: Ines Schwabe  
Bildnachweis: I. Schwabe

Jena, Januar 2021

# Sorten-Ratgeber im ökologischen Landbau

## Kartoffel (*Solanum tuberosum*)

Pflanzung 2021



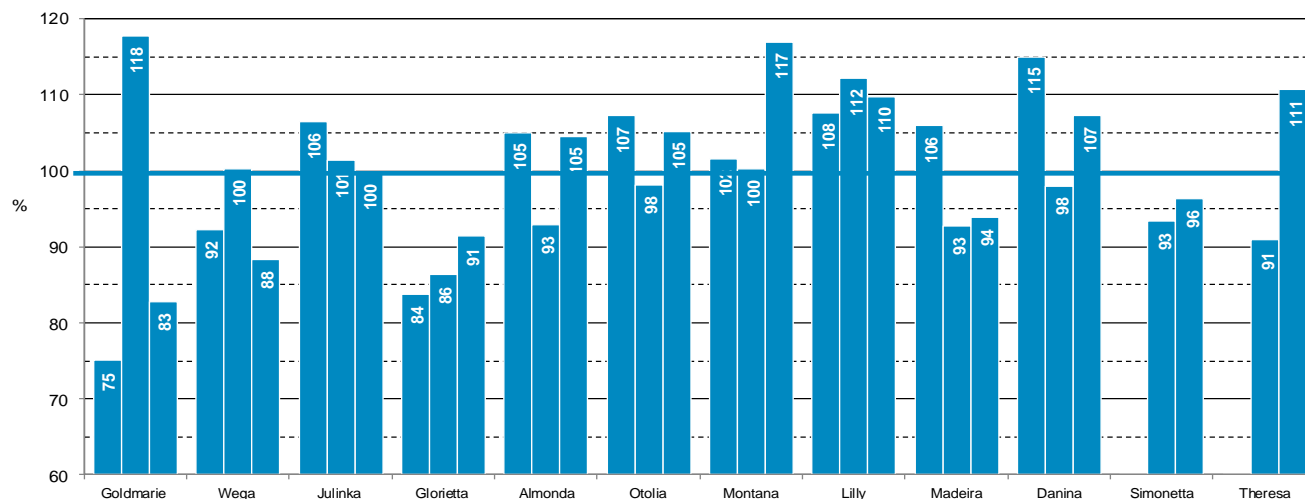
Für ökologisch erzeugte **Kartoffeln** bestehen gute Vermarktungschancen, sowohl im Großhandel als auch im Direktvermarktungsbereich. Im Großhandel werden vorrangig festkochende Sorten verlangt, bei den Direktvermarktungsbetrieben spielen alle Kochtypen, also auch vorwiegend festkochende und mehligkochende Sorten eine wichtige Rolle.

Die Anforderung an die äußere Qualität der Kartoffel ist in beiden Bereichen relativ hoch. Bei der Auswahl der Sorte sind sowohl agronomische Eigenschaften, wie Reifezeitpunkt, Krankheitsanfälligkeit, Knollenertrag und Sortierung, als auch Qualitätseigenschaften, wie äußere Beschaffenheit, Kochtyp und Geschmack zu beachten. Da nicht jede Sorte alle Anforderungen erfüllt, sollten mehrere Sorten mit unterschiedlichen Qualitäten angebaut werden.

Die Knollen-, Marktware und auch der Speisegrößenertrag war 2020 vergleichsweise hoch, vor allem am Standort Nossen. Witterungsbedingt wurden auch die höchsten Stärkegehalte in der Knolle im 3-Jahresvergleich erreicht, diese lagen zwischen 14 und 18 %.

## Knollenertrag von Kartoffel von 2018 bis 2020 auf Löss-Standorten

Bezugsbasis (BB) = 100 % Säule 1: 2018 = 245 dt/ha (2 Orte) Säule 2: 2019 = 343 dt/ha (1 Ort) Säule 3: 2020 = 354 dt/ha (2 Orte)



In der Grafik wird der gemittelte Relativvertrag (Knollenertrag) der Sorten verglichen. Als Basis gelten die absoluten jährlichen Erträge.

## Pflanzenbauliche Eigenschaften und Qualitäten von Kartoffel auf Löss-Standorten

| Sorte     | Stärkegehalt (%) | Kochtyp | Form-schönheit | Augen-tiefe | Fleisch-farbe | Schorf | Ge-schmack | Kochdunk-lung | Schwarz-fleckigkeit |
|-----------|------------------|---------|----------------|-------------|---------------|--------|------------|---------------|---------------------|
| Goldmarie | 15,7             | A       | +              | +           | gelb          | +/0    | +/0        | +             | +                   |
| Wega      | 14,6             | B       | +/0            | +/0         | gelb          | +/0    | +          | +/++          | ++                  |
| Julinka   | 15,9             | B       | +/0            | +/0         | gelb          | +/0    | +          | +             | +                   |
| Glorietta | 16,1             | A-B     | +              | +           | gelb          | +      | (+)        | (+)           | +/++                |
| Almonda   | 16,7             | A-B     | 0              | +/0         | gelb          | +/0    | +          | +/++          | 0                   |
| Otolia    | 16,1             | B       | +              | +/0         | hellgelb      | +      | +          | +             | +/0                 |
| Montana   | 14,0             | A-B     | +/0            | +           | gelb          | +      | +/0        | +             | +/++                |
| Lilly     | 14,2             | B, B-C  | +/0            | +/0         | gelb          | +      | +/0        | +             | +                   |
| Madeira   | 15,0             | B       | +/0            | +/0         | hellgelb      | +      | +          | +             | +/0                 |
| Danina    | 15,9             | B       | 0              | +/0         | gelb          | +/0    | +          | +/0           | +/0                 |
| Simonetta | 16,9*            | (A-B)   | (+ /++)        | (+ /++)     | gelb          | (+ /0) | (+)        | (+)           | (+)                 |
| Theresa   | 17,5*            | (B-C)   | (0 /-)         | (+ /0)      | hellgelb      | (+ /0) | (+ /0)     | (+ /0)        | (-)                 |

Kochtyp: A, A-B = fest kochend, B = vorwiegend fest kochend, B-C = mehlig kochend

Geschmack: ++ = sehr gut, + = gut, 0 = ausreichend

Anfälligkeit für Schorf, Neigung zu Kochdunklung und Schwarzfleckigkeit: ++ = sehr gering, + = gering, 0 = mittel, -= stark, -- = sehr stark

\* nur Mittel 2019 u. 2020

Augentiefe: ++ = sehr flach, + = flach, 0 = mittel

( ) = vorläufige Einschätzung nach einjähriger Prüfung