

Beschreibung der Öko-Kartoffelsorten

sehr frühe Sorten

Glorietta (Züchter: Europlant, EU-Zulassung seit 2014)

Glorietta ist als eine sehr frühe, festkochende, langovale und tiefgelblichfleischig Salatsorte seit zwei Jahren im Sortiment. Sie sei vom Typ der Sorte *Andrea* ähnlich aber mit etwa 10 % mehr Ertrag und 1 % mehr Stärke sowie kräftiger im Geschmack eher wie *Alexandra*. Ertraglich liegt sie allerdings - wie alle sehr frühen Sorten - nur bei 87 %, wobei diese versuchstechnisch bedingt sicherlich unterschätzt sind. Die Stärkegehalte sind mit 10,5 % im Mittel. Über- und Untergrößen sind gering. Geschmacklich steigt sie bei uns mit der Note 2,8 ein und liegt damit ähnlich wie *Alexandra* und *Andrea*. Für eine sehr frühe Sorte sei *Glorietta* keimruhig und bis ins Frühjahr lagerbar. Vorkeimung ist daher angebracht. Sie soll geringe Anfälligkeiten gegen Eisenflecken und Schorf haben. Sie zeigte erhöhte Rhizoctonia-Indices auf beiden Standorten in beiden Jahren. Drycore und Drahtwurm waren teilweise etwas höher. In 2016 war in Gütersloh etwas Silberschorf zu verzeichnen. *Glorietta* war als frühe Sorte bei der Krautfäule 2016 auch früh dabei, bei den Zeiternten (162 %) ist aber zu erkennen, dass sie aber früh den Ertrag macht. *Glorietta* ist hochanfällig für Y-Virus. Sie ist für die Abpackung gedacht.

Solo (Züchter: Bavaria-Saat, EU-Zulassung seit 2013)

Solo ist eine sehr frühe, festkochende Sorte mit ovaler-langovaler Knollenform und gelber Fleischfarbe. Bei mittlerem bis hohem Knollenansatz soll sie auf einen hohen Ertrag bei gleichmäßiger Sortierung kommen. Mit nur 85 % Relativertrag konnte sie das im Mittel der beiden Jahre unserer Prüfung jedoch nicht zeigen. Sie neigt etwas zu Übergrößen. *Solo* soll krautfäule-resistent sein, was in 2016 nicht zu erkennen war. Vielmehr lag sie bei ähnlichen Werten wie die anderen sehr frühen Sorten. Bei den Rhizoctonia-Indices lag sie im mittleren bis schlechteren Bereich. Etwas Drahtwurm war zu verzeichnen. In 2016 kam zudem ein höherer Colletotrichum-Wert (39 % Befall) hinzu. Im Geschmackstest liegt *Solo* bei einer mittleren Note von 3,0. *Solo* sei gut geeignet für eine frühe Rodung (Zeiternten liegen bei 135 %), wird schnell schalenfest und ist gut waschbar.

Suzan (Züchter: Lange, EU-Zulassung)

Suzan ist eine sehr frühe, festkochende Sorte mit gelber Fleischfarbe und ovaler bis langovaler Knollenform. Auch im vierten Prüfljahr kam sie in Viersen nur auf einen unterdurchschnittlichen Marktertrag von 85 % und vielen Übergrößen (34,8 %). In der Ertragsbildung ist sie von den sehr frühen Sorten nicht die allerschnellste (Mittel 125 %). Sie wies sehr hohe Colletotrichum-Befallswerte von 48 % (2013), sehr hohe Rhizoctonia-Befallswerte 85 % (2014), Drycore-, Drahtwurm- und Rhizoctonia-Werte (2015) und einen höheren Rhizoctonia-Index (2016) auf. Für Y-Virus ist sie mittel anfällig. Geschmacklich liegt sie mit 3,1 eher im Mittelfeld. Laut Züchterangaben soll sie eine gute Wasch- und Packeignung besitzen.

Liliana (Züchter: Europlant, EU-Zulassung 2013)

Liliana ist eine sehr frühe, vorwiegend festkochende Sorte mit gelber Fleischfarbe und rundovaler Knollenform. Sie steht neu bei uns im Sortiment. Bei sehr hohem Ertrag in mittelgroßer Packsortierung soll sie für die Abpackung geeignet sein. Bei uns startet sie mit 87 % Relativertrag und einer sehr schnellen Ertragsbildung (162 % bei der Zeiternte). Auf mittleren bis besseren Böden soll sie früh hohe Marktwarenerträge machen und zügig schalenfest sein. Weiterhin werden ihr mittlere Krautfäuleanfälligkeit, geringe Eisenfleckigkeit und mittlere Schorfanfälligkeit zugeschrieben. Die Krautfäuleanfälligkeit ist in 2016 hoch gewesen. Bei Drycore und Drahtwurm war sie in 2016 etwas auffälliger. Im Geschmack startet *Liliana* bei uns mit einer hervorragenden Note von 2,6.

Paroli (Züchter Norika, Zulassung NEU?)

Paroli ist eine sehr frühe vorwiegend festkochende Sorte mit gelber Fleischfarbe und ovaler Knollenform. Sie steht zum ersten Mal bei uns im Sortiment in Gütersloh, sie soll hoch im Ertrag sein, einen guten Geschmack haben und eine geringe bis mittelere Krautfäuleanfälligkeit besitzen. Bei der Endernte kam sie auf erfreuliche 127 % relativer Marktertrag. Dabei ist sie sehr schnell in der Ertragsbildung; die Zeiternte lag bei 238 %. Die Krautfäuleanfälligkeit

lag aber ebenso hoch wie bei den anderen sehr frühen Sorten. Als Norika-Sorte scheint sie aber eine gute Knollengesundheit mitzubringen: weitere Krankheiten werden vom Züchter mit gering (z.B. Rhizoctonia, und Schorf) oder sogar sehr gering eingestuft (Eisenflecken). Etwas Drahtwurm (24 %) und Colletotrichum (27 %) waren in 2016 zu verzeichnen. Die Geschmackstests stehen noch aus.

Stefanie (Züchter Lange, Zulassung seit 2009)

Stefanie ist eine sehr frühe, vorwiegende festkochende Sorte mit langovaler Knollenform und eher hellgelber Fleischfarbe. Bei mittlerem Ertrag soll sie zu Übergrößen neigen, was im Ökolandbau aber evtl. nicht so zum Tragen kommt. Im Mittel der Jahre kommt sie bei uns nur auf 81 % relativen Marktertrag. Übergrößen lagen bei moderaten 15,3 %. *Stefanie* ist ebenfalls sehr schnell in der Ertragsbildung (178 % bei der Zeiternte). Sie soll sehr gut im Geschmack sein, was sie aber trotz guter Stärkewerte (11,4 %) im Mittel nicht zeigen konnte (Note 3,2). Sie hat eine mittlere bis hohe Krautfäuleanfälligkeit, wie die anderen sehr frühen Sorten. Beim Drahtwurmbefall fällt sie 2013 und 2016 negativ auf. Zudem waren die Colletotrichum-Werte in 2016 mit 45 % deutlich höher. Eisenfleckigkeit konnte nicht festgestellt werden. Für Y-Virus ist sie mittel anfällig. Sie könnte für die Direktvermarktung oder Abpackung geeignet sein.

frühe Sorten

Goldmarie (Züchter: Norika, Zulassung seit 2013, Vergleichssorte)

Goldmarie ist eine frühe, festkochende Sorte mit tiefgelber Fleischfarbe und langovaler Knollenform. Sie soll ertragreich sein und sich mit hervorragenden Speisewerten präsentieren. Im Mittel von drei Prüffahren kommt sie auf einen relativen Marktertrag von 86 % bei guter Sortierung. Sie ist eher langsam in der Ertragsbildung und wies zu den Zeiternten im Mittel der Standorte und Jahre nur 84 % relativen Marktertrag auf. Durch die langsame Jugendentwicklung und ihre Keimruhe muss sie unbedingt vorgekeimt werden, ist aber andererseits gut lagerbar. Im Geschmack kommt sie auf eine gute Note von 2,8. Positiv fiel *Goldmarie* bei der Krautfäule 2014 auf, sie scheint weniger anfällig und blieb länger stabil. In 2015 konnte sie das nicht so zeigen, da lag sie eher im schlechteren Mittelfeld. In 2016 wiederum war sie sehr gut, hielt sich in Viersen lange bei Boniturnote 3 und lag in Gütersloh auch bis Mitte Juli bei Note 3. Die Rhizoctonia-Befallswerte lagen mit 92 % in 2014 sehr hoch, auch in 2015 war diese Sorte bei Rhizoctonia und Drycore auffällig und in 2016 schlechter bei Drahtwurm, Colletotrichum und Schorf, sie weist keine Eisenfleckigkeit auf. Verwendung könnte sie in der Direktvermarktung finden.

Isabelia (Züchter: Europlant, EU-Zulassung)

Isabelia ist eine frühe, festkochende Sorte mit tiefgelber Fleischfarbe und ovaler Knollenform. Sie wird als frühe Anschlussorte vom Züchter empfohlen. Bei der Zeiternte ist sie nicht die schnellste und kommt im Mittel auf einen Wert von 110 % relativer Marktertrag. Beim Endertrag liegt sie aber weiterhin unter dem Durchschnitt (78 %). Die Sortierung ist aber i.d.R. sehr schön gleichmäßig: 2015 wenig Übergrößen, wo fast alle andere Sorten "aus dem Ruder" liefen, in 2016 allerdings etwas mehr Untergrößen (bis 32 %). Positiv fiel diese Sorte mit weniger Krautfäulebefall in 2014 auf, das konnte in 2016 leider nicht bestätigt werden. *Isabelia* scheint recht knollengesund zu sein, allerdings wies sie in 2014 etwas Rhizoctonia (48 %) mit stärkerer Intensität auf (Index 1,4) und etwas Eisenflecken (8 %). 2015 war sie mit die beste Sorte hinsichtlich der Knollenmängel. In 2016 gab es etwas mehr Drycore (23 %) und Schorf. Im Geschmack liegt sie mit Note 3,0 im Mittelfeld. Bei gleichmäßiger Sortierung ist sie für die Abpackung und Schälung geeignet.

Monique (Züchter: Europlant, EU-Zulassung 2010)

Monique ist eine frühe, festkochende Sorte mit gelber-tiefgelber Fleischfarbe und langovaler Knollenform. Bei uns steht diese Sorte erstmalig in der Prüfung. Folgende Züchterangaben sind zu nennen: Bei mittlerem bis hohem Marktertrag und guter Sortierung wird sie als *Cilena*-Nachfolge ins Gespräch gebracht. Bei uns startet sie in diesem Extremjahr allerdings nur mit 69 % relativen Marktertrag. Bei der Zeiternte liegt sie höher (91 %), sie ist dabei in Viersen sehr langsam (60 %) und in Gütersloh schneller (121 %). Die Stärkegehalte könnten allerdings etwas gering ausfallen, in 2016 lagen sie mit 8,8 % unter dem Durchschnitt. Auch eine etwas höhere Krautfäuleanfälligkeit muss im Auge behalten werden. In 2016 zeigte sie das leider deutlich, als schlechteste Sorte auf beiden Standorten. Die Knollenbonituren zeigten etwas Rhizoctonia, mehr Drycore (bis 29 %), Drahtwurm (bis 32 %), Silberschorf (bis 45 %) und höhere Schorfwerte. Im Geschmackstest startet sie mit einer mittleren Note von 3,1. Sie wäre für die Direktvermarktung geeignet.

Nixe (Züchter: Norika, Zulassung ?)

Nixe ist eine frühe vorwiegend festkochende bis mehligke Sorte mit gelber Fleischfarbe und (lang)ovaler Knollenform. Auch diese Sorte ist neu bei uns in der Prüfung. Sie soll einen sehr guten Geschmack haben und wäre daher für die Direktvermarktung geeignet. Das konnte sie in 2016 auch mit einer Note von 2,2 bestätigen. Der Ertrag soll hoch sein, allerdings mit hoher Knollenzahl, die gefüllt werden müssten. In 2016 schaffte *Nixe* unter den Extrembedingungen allerdings nur 61 % relativen Marktertrag, da sie offenbar auch sehr langsam in der Ertragsbildung ist (85 % zur Zeiternte). Leider ist diese Sorte etwas höher in der Krautfäuleanfälligkeit, was tendenziell viele mehligere Sorten zeigen, wobei sie in 2016 im Mittelfeld dabei war. Bei den Knollenbonituren fiel sie v.a. mit einem hohen Rhizoctonia-Index in Viersen auf (3,26) sowie etwas Drycore/Drahtwurm und etwas Schorf. Sie wäre für die Direktvermarktung geeignet.

Ranomie (Züchter: Weuthen / Agrico, E,eloord, Zulassung ?)

Ranomie ist eine frühe, vorwiegend festkochende Sorte mit gelber Fleischfarbe und langovaler Knollenform. Sie soll gut im Geschmack sein und daher ist sie bei uns neu ins Sortiment gekommen. Und so startet sie auch mit einer sehr guten Geschmacksnote von 2,6. Vom Züchter wird sie als robuste Allzweckkartoffel mit guter Speisequalität, ähnlich *Marabel* beschrieben. Weiterhin erbringt sie hohe bis sehr hohe Erträge bei sehr regelmäßiger, mittelfallender Sortierung. Der relative Marktertrag lag zur Endernte bei mittleren 103 %, dabei ist sie sehr schnell in der Ertragsbildung (182 % zur Zeiternte). Die Sortierung war gut bei 12,0 % Übergrößen. Niedrige Stärkegehalte sind aber möglich, 2016 lagen diese bei 9,4 %. Sie weist wenig Innenfehler auf. Die Krautfäuleanfälligkeit liegt im mittleren Bereich. Drycore (bis 77 %) und Drahtwurm (63 %) lagen in 2016 leider sehr hoch. Ansonsten könnte sie für die Abpackung und Direktvermarktung interessant sein.

Sunshine (Züchter: Solana, EU-Zulassung 2013)

Sunshine ist eine frühe, vorwiegend festkochende Sorte mit gelber Fleischfarbe und langovaler Knollenform. Sie steht neu bei uns im Sortiment. Laut Züchterangaben soll sie einen hohen Ertrag haben bei recht guter Sortierung. In 2016 startet sie mit 86 % relativen Marktertrag bei gleichmäßiger Sortierung, dabei ist sie sehr schnell in der Ertragsbildung (178 % bei der Zeiternte). Sie wäre daher für den Speisefrühmarkt in der Premium-Abpackung geeignet. Bei den Krankheiten ist sie überwiegend mittel anfällig, kann einer Krautfäule aber möglicherweise früh davonwachsen. In Gütersloh war sie leider eine der anfälligsten Sorten. Die Knollenbonituren ergaben keine Auffälligkeiten. Speisewertprüfungen stehen noch aus.

Wega (Züchter Norika, Zulassung seit 2010, Standardverrechnungssorte)

Wega ist eine frühe, vorwiegend festkochende Sorte mit ovaler Knollenform und tiefgelber Fleischfarbe. Sie ist in der Ertragsbildung mittelschnell (113 % Zeiternte) und erzielte aber im Mittel der Jahre gute 105 % relativen Marktertrag zur Endernte, allerdings mit etwas mehr Übergrößen (14,7 %). Die Stärkegehalte liegen eher niedrig bei im Mittel 9,7 %. Die Krautfäulestabilität ist sehr gut. In 2016 war *Wega* unter den stabilsten Sorten lange bei Boniturnote 2,5 in Viersen, bei 3,5 in Gütersloh Mitte Juli. *Wega* ist recht knollengesund, fällt aber immer wieder mit erhöhten Rhizoctonia- und Schorf und Silberschorf-Befallswerten auf. Sie kommt beim Speisetest auf eine sehr gute Note von 2,6. Sie eignet sich für die Direktvermarktung und zum Schälen.

mittelfrühe Sorten

Allians (Züchter/Vertreiber Europlant, Zulassung EU, Standardverrechnungssorte)

Allians ist eine mittelfrühe, festkochende Sorte mit langovaler Knollenform und gelber Fleischfarbe. Seit vielen Jahren wird sie bei uns auf beiden Standorten geprüft und läuft als Standardsorte zur Verrechnung mit. Sie kommt im Mittel der letzten drei Jahre auf 107 % relativer Marktertrag, obwohl sie in der Ertragsbildung langsam ist (87 % zur Zeiternte). Sie ist außergewöhnlich tolerant gegen Krautfäule. In Jahren mit Krautfäule schneidet sie daher zur Endernte deutlich besser ab. Auch in 2016 zeigte sie das sehr schön: In Viersen lag sie bis Ende Juni bei Boniturnote 2,5, in Gütersloh bis Mitte Juli bei 4,0 und war damit ganz vorne dabei. In der Sortierung ist sie sehr gleichmäßig (7,7 % Untergrößen, 6,0 % Übergrößen). Mit Rhizoctonia und v.a. Silberschorf fällt sie immer mal negativ auf. Geschmacklich ist sie mit Note 2,6 als sehr gut einzustufen. Sie ist sowohl für die Direktvermarktung als auch für die Abpackung geeignet.

Annalena (Züchter Saatzucht Pohl/Europlant, Zulassung seit 2012)

Annalena ist eine mittelfrühe, festkochende Sorte mit langovaler Knollenform. *Annalena* kommt wie *Cosma* aus dem Hause Saatzucht Pohl und ist eine *Allians* x *Salome*-Kreuzung. Sie startet bei unserer Prüfung erstmalig in 2013 mit sehr guten Ertragswerten von 105 % mit sehr guter, gleichmäßiger Sortierung. In 2014 war sie an beiden Standorten nicht gut aufgelaufen, was an einer schlechten Pflanzgutpartie lag. Daher wurde sie aus der Prüfung 2014 herausgenommen. In 2015 konnte sie sich weiter verbessern und kommt im Mittel auf gute 111 % Relativertrag zur Endernte bei etwas mehr Übergrößen (bis zu 41,3 %). Allerdings hat das Bundessortenamt sie bei der Krautfäule etwas höher mit Boniturnote 6 eingestuft. In 2016 fiel sie in Viersen deutlich ab (62 % relativer Marktertrag), vermutlich aufgrund der höheren Krautfäuleanfälligkeit, wo sie auch bei der Zeiternte nur 88 % erreichte. Bei den Knollenbonituren fällt sie immer mal wieder bei Drycore, Drahtwurm, Rhizoctonia, Silberschorf, Colletotrichum und Schorf negativ auf. Geschmacklich liegt sie mit Note 2,9 im guten Mittelfeld. Sie wäre für die Direktvermarktung und Abpackung interessant.

Almonda (früher *Bellanova*) (Züchter Solana, EU-Zulassung, Vergleichssorte)

Almonda ist eine mittelfrühe, festkochende Sorte mit gelber Fleischfarbe und ovaler Knollenform. Sie soll eine hohe Krautfäuleresistenz haben, was sie besonders für den Ökolandbau geeignet macht. In 2014 konnte sie das auch in Gütersloh zeigen und lag noch unterhalb der Boniturnote von *Allians*. Auch in 2015 war sie unter den besten. 2016 war sie wieder vorne dabei, lange stabil bei Boniturnote 2,5 bis Ende Juni in Viersen und bis Mitte Juli in Gütersloh. Ertraglich kommt sie auf gute 113 % Relativertrag zur Endernte. Sie kann zu Übergrößen neigen bedingt durch geringeren Ansatz. Die ihr nachgesagte schnelle Jugendentwicklung zeigte sie bei uns ebenso und kommt im Mittel bei den Zeiternten auf gute 130 % Relativertrag. Zudem war sie sehr knollengesund. In 2015 gab es allerdings etwas mehr Colletotrichum (36 %) und Drycore (35 %), 2016 etwas Silberschorf (26 %). Im Geschmack liegt sie im guten Mittelfeld (Note 3,0), trotz guter Stärkegehalte (12,6 %). Eine geringe bis mittlere Keimfreudigkeit lässt gute Lagerbarkeit erwarten. Die Sorte weist eine glatte Schale und gute Waschbarkeit auf, was sie für Verarbeiter interessant macht.

Bernina (Züchter: Europlant, Zulassung EU seit 2013)

Bernina ist eine mittelfrühe, festkochende Sorte mit tiefgelber Fleischfarbe und langovaler Knollenform. Sie soll eine sehr hohe Ertragskraft mit eher großfallender Sortierung besitzen. Das zeigte sich im ersten Prüffahr mit 108 % Endertrag bei 51,3 % Übergrößen, im zweiten Jahr 2016 fiel sie deutlich ab auf 48 %. Zur Zeiternte kam diese Sorte nur auf im Mittel 85 % Relativertrag. Die Krautfäuleanfälligkeit liegt im mittleren Bereich. Schorf- und Eisenanfälligkeit seien gering. *Bernina* war bei uns im ersten Jahr recht knollengesund, im zweiten Jahr trat etwas Rhizoctonia auf. Mit einer Note von 2,3 trotz geringer Stärkewerte (8,7 %) scheint sie sehr gut zu schmecken. Als mittel keimruhige Sorte ist sie gut lagerbar. Sie wird für die Abpackung empfohlen, könnte aber bei gutem Geschmack auch etwas für die Direktvermarktung sein.

Ditta (Züchter/Vertreiber Europlant, Zulassung seit 1991, Standardverrechnungssorte)

Ditta ist eine mittelfrühe, festkochende Sorte mit langovaler Knollenform und gelber Fleischfarbe. Sie wird als alte Sorte im Vergleich weiterhin mitgeprüft und ist auf dem Markt immer noch aktuell. In den letzten drei Jahren erreicht sie 89 % relativen Marktertrag. Sie ist in der Ertragsbildung eher langsam (Zeiternte 87 %) und nicht sehr krautfäuletolerant (mittel). In der Sortierung ist sie recht gleichmäßig (5,8 % Untergrößen, 7,7 % Übergrößen). *Ditta* ist relativ knollengesund, hat hin und wieder etwas höhere Rhizoctonia- und Drycorewerte sowie Colletotrichum oder Schorf. Im Geschmack kommt sie auf eine Note von 3,2 im Mittel der letzten Jahre, kann aber auch besser sein. Sie eignet sich sowohl für die Direktvermarktung als auch für die Abpackung.

Montana (Züchter Europlant, Zulassung seit 2013)

Montana ist eine mittelfrühe, festkochende Sorte mit gelber bis tiefgelber Fleischfarbe sowie ovaler Knollenform. Diese Lagersorte ist keimruhig und bis zum ersten Anschluss vermarktbar. Sie soll bei hohem Ertrag einen sehr hohen Marktwarenanteil haben. Im ersten Jahr ist das bei uns noch nicht zu erkennen: Sie kam in Gütersloh auf 97 % Relativertrag zur Endernte mit 25,2 % Übergrößen. Im zweiten Jahr 2016 war sie besser: 111 % bei guter Sortierung. Zur Zeiternte war sie recht schnell (Mittel: 180 %). Der Stärkegehalt könnte allerdings sehr niedrig liegen, mit 10,8 % ist dieser aber im Rahmen. Die Krautfäuleanfälligkeit liegt im mittleren Bereich, war in

Gütersloh in 2016 sogar deutlich besser mit Boniturnote 3,0 bis Mitte Juli. Eisenflecken- und Schorfanfälligkeiten seien gering. Sie fiel im ersten Jahr mit höheren Silberschorf- (58 %) und Rhizoctoniawerten (2,68 Index), im zweiten Jahr mit etwas höheren Colletotrichum- und Silberschorfwerten negativ auf. Bei den Speisetests steigt *Montana* mit einer mittleren Note von 3,0 ein.

Ramona (Züchter Europlant, Zulassung seit 2013)

Ramona ist eine mittefrühe, festkochende Sorte mit tiefgelber Fleisch- und roter Schalenfarbe sowie ovaler Knollenform. Wie *Valery* ist diese rotschalige Sorte festkochend und daher für die Direktvermarktung interessant. *Valery* konnte mit vielen kleinen ungleichen Knollen, nur 88 % Ertrag und nicht so gutem Geschmack (Note 4,5) nicht überzeugen. *Ramona* liegt im Mittel dreier Jahre bei mittleren 100 % Relativertrag zur Endernte. Zur Zeiternte erreichte sie im Mittel 97 %, wobei sie nur einmal in Gütersloh schnell war, ansonsten eher eine langsame Ertragsbildung aufweist. Auffällig war ihre gute Krautfäulestabilität in 2014, sie blieb lange grün. Auch in 2016 zeigte sie sich in Viersen lange stabil bei Boniturnote 2,0 bis Ende Juni, in Gütersloh lag sie bei 4,0 Mitte Juli. *Ramona* fällt regelmäßig negativ auf bei Rhizoctonia, Drahtwurm, Schorf und Silberschorf. Sie soll aromatisch schmecken, konnte das in 2014 leider noch nicht zeigen, verbesserte sich aber auf eine mittlere Note von 3,4. Mit guter Sortierung (7,6 Untergrößen, 4,5 % Übergrößen) wäre sie auch für die Abpackung interessant.

Regina (Züchter Europlant, EU-Zulassung, Vergleichssorte)

Regina ist eine mittelfrühe, festkochende Sorte mit tiefgelber Fleischfarbe und langovaler Knollenform. Sie soll hohe Ansätze also viele kleine Knollen wie *Venezia* bringen. Diesen hohen Ansatz konnte sie in 2013 und 2015 auch gut zum Ertrag bringen und kam im Mittel auf 103 % Relativertrag zur Endernte bei sehr guter, gleichmäßiger Sortierung (3,6 % Untergrößen, 7,8 % Übergrößen). Abzuwarten bleibt, ob das auch in Krautfäulejahren klappt. In 2016 fiel *Regina* leider deutlich ab auf teilweise nur 50 % relativen Marktertrags zur Endernte (VIE). Denn bei den Zeiternten ist sie eher langsam (95 %), war allerdings in 2016 besser. Gegen Krautfäule soll sie nur eine mittlere Anfälligkeit haben, das sich in 2016 mit mittel bis schlechteren Boniturnoten zeigte. Allerdings ist sie für Y-Virus hoch anfällig. Mit Drycore, Rhizoctonia, Drahtwurm, Silberschorf und Colletotrichum hat sie in den einzelnen Jahren hier und da zu kämpfen. Im Speisetest schneidet sie sehr gut ab (Note 2,4). Konventionell wird sie als Babykartoffel verwendet. Ansonsten wäre sie bei weiteren Ablageabständen auch für die Abpackung geeignet und auch für die Direktvermarktung.

Belmonda (Züchter: Solana, Zulassung seit 2010)

Belmonda ist eine mittelfrühe, vorwiegend festkochende Sorte mit gelber Fleischfarbe und rundovaler Knollenform. *Belmonda* kommt im Durchschnitt der letzten drei Prüffahre auf einen mittleren Ertrag (90 %) mit mehr Übergrößen (18,5 %). Bei der Ertragsbildung ist sie langsam (97 %) und weniger krautfäulestabil, wobei sie in 2016 sich in Viersen mit 3,25 Boniturnote Ende Juni nicht allzu schlecht schlug. Sie dürfte bei geringer Keimfreudigkeit sehr gut lagerbar sein. Bei Colletotrichum fiel sie 2013 mit 30 % Befall negativ auf. In 2014 waren die Befallswerte bei Rhizoctonia (90 %), Drycore (19 %) und Schorf (73 %) erhöht. 2015 und 2016 war sie recht knollengesund. Zu beachten ist auch die höhere Anfälligkeit bei Y-Virus (Note 8). Im Speisewerttest schnitt sie mit Note 2,6 sehr gut ab. Daher wäre sie für die Direktvermarktung geeignet.

Birgit (Züchter: Norika, Zulassung seit 2009)

Birgit ist eine mittelfrühe, vorwiegend festkochende Sorte mit tiefgelber Fleisch- und roter Schalenfarbe und ovaler Knollenform. Die Jugendentwicklung ist mittel, sie erreichte in drei Jahren im Mittel in Viersen 99 % relativer Marktertrag zur Zeiternte. Die Endernte lag dann bei 98 %. Bei der Krautfäulestabilität fiel sie in 2014 positiv auf. In 2016 lag sie im guten Mittelfeld bei Boniturnote 3,5 Ende Juni. Die Knollengesundheit hatte immer wieder Mängel bei Rhizoctonia, Drycore, Drahtwurm und Schorf. *Birgit* ist gut lagerfähig und lange keimruhig (gut vorkeimen). Im Geschmack kommt sie bisher auf eine Note von 3,1. Sie könnte für die Direktvermarktung geeignet sein, außerdem sei sie aufgrund geringer Rohverfärbung und Kochdunklung für Halbfertigprodukte geeignet.

Cumbica (Züchter Europlant, Zulassung seit 2010)

Cumbica ist eine mittelfrühe, vorwiegend festkochende Sorte mit gelber Fleischfarbe und ovaler Knollenform. Sie ist ertraglich sehr hoch eingestuft und ist ähnlich *Georgina*. *Cumbica* ist eher für leichtere Standorte, wird deshalb in Gütersloh geprüft, *Georgina* eher für schwerere Standorte geeignet. *Cumbica* erzielte in drei Jahren mittlere 99 % relativen Marktertrag zur Endernte durch eine schnelle frühe Entwicklung (151 % Zeiternte, in 2016 deutlich weniger). Bei der Krautfäule schneidet sie eher mittelgut ab. Übergrößen im Mittel von 29 % schmälern das Ergebnis. Etwas Drycore und Drahtwurm waren 2013 zu verzeichnen. In 2015 und 2016 lagen erhöhte Silberschorf- und Colletotrichumwerte vor. Mit guten Stärkegehalten (12,2 %) kam sie auf einen mittleren Geschmack (Note 2,9). Mit einer glatten Schale, guter Optik und Robustheit ist sie laut Züchter für die Abpackung zu empfehlen. Sie ist auch für die Langzeitlagerung gedacht.

Damaris (Züchter: Lange, Zulassung ?)

Damaris ist eine mittelfrühe vorwiegend festkochende Sorte mit gelber Fleischfarbe und ovaler Knollenform. Sie steht zum ersten Mal bei uns in der Prüfung. Als mittelfrühe Sorte soll *Damaris* sehr schnell sein, schneller als *Loreen*. Bei uns war sie genauso schnell (139 % zur Zeiternte). Sie macht viel Kraut und ist darunter schon fertig, sodass möglicherweise geschlegelt werden müsste. Der Ertrag soll hoch sein bei mittelgroß fallenden Knollen und geringen Innenfehlern. Zur Endernte lag *Damaris* in Viersen nur bei 82 % relativem Marktertrag mit etwas mehr Untergrößen (9,9 %) und geringeren Stärkegehalten (9,2 %). Bei der Krautfäule schlug sie sich im guten mittleren Bereich und lag noch bei Boniturnote 3,5 Ende Juni. Sie war recht knollengesund. Bei der Verkostung steigt sie mit einer mittleren Note von 2,9 ein. Weitere Ergebnisse bleiben abzuwarten.

Lilly (Züchter Solana, Zulassung seit 2011)

Lilly ist eine mittelfrühe, vorwiegend festkochende Sorte mit gelber Fleischfarbe und runder Knollenform. Sie soll mehr ins mehlig-neigen und ist auch für leichte Böden geeignet. Sie soll einen hohen Ertrag erbringen bei etwas mehr Über- und Untergrößen. Bei uns konnte sie mit 102 % einen mittleren Marktertrag zur Endernte im Mittel realisieren. Dabei hatte sie eine gleichmäßige Sortierung (5,8 % Untergrößen, 5,5 % Übergrößen). Die Jugendentwicklung ist sehr schnell (173 % zur Zeiternte). Bei der Krautfäule ist sie vom BSA mit 5 (mittel) eingestuft und zeigte sich an beiden Standorten nicht so gut. Immerhin lag sie 2016 Mitte Juli noch bei Boniturnote 3,75 in Gütersloh. Sie fällt immer wieder mit höheren Befallswerten bei *Rhizoctonia*, Drycore, Drahtwurm, Colletotrichum und Silberschorf auf. Geschmacklich liegt sie im Mittelfeld (Note 3,0). Für Y-Virus ist sie mittel anfällig. Sie wäre für die Abpackung geeignet.

Madeira (Züchter Europlant, Zulassung 2012)

Madeira ist eine mittelfrühe, vorwiegend festkochende Sorte mit gelber (hellgelber) Fleischfarbe und ovaler Knollenform. In Niedersachsen in der Heide war sie bei einem Testessen sehr gut. Bei uns steht sie zum ersten Mal in der Prüfung. Ergebnisse aus den Testessen liegen daher noch nicht vor. Die Stärkegehalte waren allerdings gut (12,8 %). Die Erträge sollen hoch bei wenig Ansatz sein, der im Ökolandbau gut gefüllt werden könnte, da sie zügig in der Jugendentwicklung sein soll. Zur Zeiternte lag sie bei uns in 2016 allerdings nur bei 93 % relativer Marktertrags wie auch zur Endernte (93 %) bei etwas mehr Untergrößen (9,2 %). Bei der Krautfäule schneidet sie eher mittelgut ab. *Madeira* hatte einen höheren *Rhizoctonia*-Index, ansonsten präsentiert sie sich recht knollengesund. Y-Virus ist sie mittel anfällig. Die Schorfneigung ist als sehr gering eingestuft. Sie könnte Verwendung bei der Abpackung finden.

Otolia (Züchter Europlant, Zulassung EU 2014)

Otolia ist eine mittelfrühe vorwiegend festkochende Sorte mit gelber Fleischfarbe und runder Knollenform. Die Erträge sollen im mittleren Bereich bei sehr guter Sortierung liegen. Im ersten Prüfungsjahr kam sie bei uns auf gute 112 % relativen Marktertrag zur Endernte - leider mit sehr vielen Übergrößen von bis zu 46,7 %. Auch im zweiten Jahr war sie überragend mit bis zu 189 % Relativertrag in Viersen. Bei der Zeiternte war sie sehr schnell (Mittel 172 %). *Otolia* soll eine Krautfäuleresistenz besitzen, was sie in 2015 noch nicht zeigen konnte, aber in 2016 deutlich ausspielte. Hier war sie am längsten grün und lag in Viersen vor dem Abschlegeln immer noch bei Boniturnote 2,0 wie auch in Gütersloh Ende Juli bei Note 2,0! Bei den Knollenbonituren waren Silberschorf und Colletotrichum im mittleren Bereich und etwas Drycore (bis 26 %) zu verzeichnen, sonst scheint *Otolia* recht knollengesund zu sein. Geschmacklich liegt sie bei uns bei einer sehr guten Note von 2,4 bei hohen

Stärkegehalten (13,4 %). Mit guter Keimruhe ist sie bis ins Frühjahr lagerbar. Sie wäre für die Abpackung oder Direktvermarktung geeignet.

Wendy (Züchter Norika, Zulassung seit 2011)

Wendy ist eine mittelfrühe, vorwiegend festkochende Sorte mit gelber Fleischfarbe und ovaler Knollenform. Ertraglich liegt sie laut BSA im guten Mittelfeld, was sie in den ersten Prüffahren auch zeigen konnte. In 2016 fiel sie allerdings ab und kommt nun im Mittel auf 89 % relativen Marktertrag zur Endernte bei immer noch guter Sortierung (7,6 % Untergrößen, 4,0 % Übergrößen). Sie ist allerdings nicht ganz so schnell (96 % relativer Marktertrag zu den Zeiternten), v.a. in 2016 war sie zu langsam. Da sie sehr keimruhig ist, kann sie sehr gut gelagert werden, muss aber unbedingt vorgekeimt werden. Sie scheint bis auf etwas Drahtwurmbefall recht knollengesund zu sein. In 2015 und 2016 mussten aber deutlich erhöhte Silberschorfwerte (33-54 %) festgestellt werden. Im Geschmack liegt sie mit Note 3,0 im Mittelfeld. Mit leicht genetzter Schale und flachen Augen ist sie für Schälbetriebe interessant.

Loreen (Züchter Lange, Zulassung ?)

Loreen ist eine mittelfrühe, vorwiegend festkochende bis festkochende Sorte mit gelber Fleischfarbe und ovaler Knollenform. Sie ist ebenfalls neu bei uns im Sortiment. Laut Züchterangaben soll sie sehr gut schmecken und wäre für die Direktvermarktung geeignet. Das bestätigt sich mit einer sehr guten Note von 2,4 im Speisetest. Der Ertrag ist mit 6 erst einmal nicht so hoch und leider scheint diese Sorte zunächst ein höheres Krautfäulerisiko mitzubringen. Sie ist aber interessant, da sie geschmacklich ähnlich der Sorte *Caprice* sein soll, aber etwas früher in der Ertragsbildung. Die Erträge liegen auf dem Niveau wie *Nicola*. Im ersten Jahr kam sie daher auf erfreuliche 109 % relativen Marktertrags zur Endernte (Tendenz zu Übergrößen), durch zügige Ertragsbildung (137 % zur Zeiternte). Bei der Krautfäule schlug sie sich nicht schlecht mit Boniturnote von 3,25 Ende Juni in Viersen und ebenfalls 3,25 Mitte Juli in Gütersloh. Diese Sorte hat eine geringe Neigung zu Losschaligkeit und Schorf, etwas Blattrollvirus und Alternaria sind beobachtet worden. Bei uns traten v.a. Drahtwurm (bis 23 %) und ein erhöhter Schorf-Index auf.

Alberta (Züchter Semagri, Zulassung ?)

Alberta ist eine mittelfrühe bis mittelspäte mehligke Sorte mit langovaler Knollenform und hellgelber Fleischfarbe. Sie soll sehr hohe Erträge erbringen. Bei uns kam sie in zwei Prüffahren bisher nur auf 92 % relativen Marktertrag zur Endernte mit teilweise sehr vielen Übergrößen (bis zu 66,3 % in 2015). Bei der Zeiternte zeigt sie sich sehr schnell (166 %). Diese Sorte soll eine Krautfäuleresistenz haben, was in 2016 leider nicht wirklich zu erkennen war, sie lag eher im mittleren Bereich. Diese Sorte fiel 2015 mit höheren Colletotrichum- (36 %) und Drycorewerten (43 %) und in 2016 mit höheren Rhizoctonia-Indices und Colletotrichum (27 %) negativ auf. Bei der Speisewertprüfung liegt sie bei uns bei einer mittleren Note von 2,8. Sie eignet sich sowohl als Speisekartoffel (z.B. Direktvermarktung) als auch als Verarbeitungskartoffel (v.a. Pommes frites).

Quelle und Ansprechpartnerin: Dr. Claudia Hof-Kautz, Ökoteam der Landwirtschaftskammer NRW, Tel.: 0221 – 5340 177, Handy: 0171 55 62 202, E-Mail: Claudia.Hof-Kautz@lwk.nrw.de