

mit der stärkeren Reglementierung durch die Düngeverordnung, führt zu einer Vielzahl von am Markt angebotenen alternativen Beizmitteln. Neben der fungiziden Standardbeize, spezieller Insektizidbeize und Vogelrepellent werden zusätzlich Nährstoffsuspensionen und Biostimulanzien fürs Korn angeboten. Der Einsatz von Biostimulanzien (Pilze, Bakterien, Pflanzenextrakte et cetera) soll die Jugendentwicklung durch erhöhte Wurzelbildung fördern. Außerdem soll ein verbesserter Aufschluss der Bodennährstoffe durch eine bessere Nährstoffaufnahme der Pflanzen erzielt werden, um unter anderem möglichen negativen Effekten reduzierter oder unterlassener Unterfußdüngung entgegenzuwirken. Auch Nährstoffbeizen sollen die Maispflanzen in kritischen Phasen wie Keimung, Bestandsetablierung und Anlage

sowie Ausbildung der Ertragskomponenten unterstützen, da Haupt- und Spurennährstoffe direkt am Keimling platziert sind und somit während des Keimvorgangs aufgenommen werden können. Die Kombination von Nährstoff und Biostimulanz soll die Maispflanzen besonders in der ersten Entwicklungsphase nach dem Auflaufen noch effektiver mit allen wichtigen Nährstoffen versorgen und die Jugendentwicklung der Pflanze beschleunigen.

Biostimulanzien und Nährstoffbeizen sind keine Pflanzenschutzmittel, somit unterliegen diese Produkte keiner Zulassung. Es gibt eine kaum überschaubare Vielfalt von Angeboten, eine nicht vollständige und vorläufige Auflistung ist in Tabelle 3 abgebildet. Hierbei handelt es sich um Züchter/Vertriebe, von denen in den Landessortenversuchen der

Landwirtschaftskammer Prüfsorten stehen. Es bleibt offen, ob die Ziele durch den Einsatz von Biostimulanzien und Nährstoffbeizen erreicht werden können, da offizielle Ergebnisse in dieser Größenordnung derzeit noch fehlen. Biostimulanzien und/oder Nährstoffbeizen werden zusammen mit fungiziden Wirkstoffen angeboten, siehe Tabelle 3. Mitunter kann zusätzlich noch ein Vogelrepellent zur Beizung ans Korn mitbestellt werden.

Dr. Elke Grimme
Landwirtschaftskammer
Tel.: 0 43 31-94 53-322
egrimme@lksh.de

Norbert Ehrhardt
Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen
Tel.: 02 51-2 37 67 34
norbert.erhardt@lwk.nrw.de

FAZIT

Im konventionellen Anbau ist nach wie vor ein fungizider Beizschutz als Standardmaßnahme zu wählen. Kommt es erfahrungsgemäß zu starkem Auftreten von Drahtwurm oder Vogelfraß, ist eine gewisse Absicherung über Spezialbeizen möglich. Beizen und Zusätze am Korn sollten direkt bei der Saatgutaufbereitung angebeizt werden und nicht durch Nachbehandlungen des Saatgutes, da durch die zusätzliche mechanische Belastung bei der Saatgutbehandlung die Keimfähigkeit wie auch Triebkraft vermindert werden können. Eine Wirkung von Biostimulanzien und Nährstoffbeizen ist nicht belegt.

Ergebnisse des Landessortenversuchs Kartoffeln

Mittlere Erträge, gute Sortierungen, mittlere Stärkegehalte

Nach dem vergangenen trocknen Jahr, welches durch sehr geringe Erträge gekennzeichnet war, begann das Jahr 2019 ebenfalls sehr trocken. Die Winterniederschläge waren ausgeblieben und so hatte die Witterung wieder einen erheblichen Einfluss auf die Kartoffelerträge. Die Bestellungsbedingungen der Kartoffelflächen waren aber optimal, wenn auch die Flächen zum Zeitpunkt der Pflanzung schon recht trocken waren. Auch im weiteren Verlauf der Vegetation waren die Niederschlagsmengen gering. Auf den leichten Standorten ohne Beregnung kam es zu sichtbaren Trockenschäden. Die Bestände entwickelten sich deshalb recht zögernd. Zum Zeitpunkt des Knollenansatzes fehlte immer noch Wasser. Sofern keine künstliche Beregnung erfolgte, war der Knollenansatz gegenüber normalen Jahren unterdurchschnittlich. Wie die einzelnen Sorten abschnitten, beschreibt der folgende Artikel.

Die Witterungslage mit der Trockenheit betraf nicht nur Deutschland, sondern es waren fast alle Kartoffelanbauländer in der EU betroffen. Obwohl in Frankreich und Deutschland Kartoffelanbauländer stark ausgedehnt wur-



Der aufgelaufene Landessortenversuch Kartoffeln in Barlt

Fotos (3): Heiko Kluge

den, kam es in den Sommermonaten durch den Hitzestress und Wassermangel dazu, dass die Erntemengen in der EU und Deutschland teilweise sehr mager ausfielen. Erfreulich ist dagegen die Entwicklung der Erzeugerpreise. Trotz Erweiterung des Flächenumfangs fielen die Erntemengen ge-

ringer aus als erwartet. Die Preise für Speise- und Verarbeitungskartoffeln bewegen sich auf einem erfreulichen Niveau. Die Qualitäten der geernteten Kartoffeln in Schleswig-Holstein sind im Allgemeinen gut. Angebotene Ware findet Abnehmer, ein Angebotsmengendruck besteht nicht. Der

Markt dürfte auch weiterhin zuverlässig bedient werden.

32 Kartoffelsorten standen im Test

Die Sortenprüfung Kartoffeln erfolgte auf den Versuchsstandorten in Schuby und in Barlt. 2019 wur-

den in Schuby allerdings letztmalig Kartoffelsorten geprüft. Künftig wird die Prüfung nur noch in Barlt erfolgen, da hier der Schwerpunktstandort der Gemüse- und Kartoffelversuche sein wird. In Barlt werden die konventionellen und auch die ökologischen Versuchsfragen zur Gemüse- und Kartoffelproduktion der Landwirtschaftskammer bearbeitet.

Geprüft wurden insgesamt 32 Kartoffelsorten der Reifegruppe 1 (sehr früh), 2 (früh) und 3 (mittelfrüh). Drei der geprüften Kartoffelsorten hatten eine rote Schalenfarbe. Die Fleischfarbe (roh) der Knollen war hellgelb beziehungsweise gelb.

Versuchsanlage im Überblick

Nach der Bodenbearbeitung fand am 14. April 2019 auf beiden Versuchsstandorten die Pflanzung statt und danach das Anhäufeln der Kartoffeln. In Schuby wurde der Dammaufbau mechanisch durchgeführt. Am Standort in Barlt erfolgte der Dammaufbau mittels einer Dammfräse. Die Düngung erfolgte entsprechend dem durch Bodenproben festgestellten Nährstoffbedarf.

- **Düngung am Standort Schuby**
- 105 kg N/ha über schwefelsaures Ammoniak
- 46 kg P₂O₅/ha über Tripelphosphat
- 126 kg K₂O/ha über Patentkali
- **Düngung am Standort Barlt**
- 90 kg N/ha über Kalkammonsalpeter
- 52 kg P₂O₅/ha über Tripelphosphat
- 20 kg K₂O/ha über Patentkali

● **Unkrautbekämpfung**
An beiden Standorten wurde eine zweimalige Herbizidanwendung vorgenommen, das heißt es wurde einmal im Vorauflauf (VA) und einmal im Nachlauf (NA) behandelt. Als weitere Pflanzenschutzmaßnahme erfolgte der Einsatz eines Insektizides (1x Barlt, 2x Schuby). Gegen den Befall mit Kraut- und Knollenfäule wurden entsprechende Fungizide (8x Schuby und 5x Barlt) eingesetzt. Die Krautsedikation erfolgte im BBCH-Stadium 73.

● **Kartoffelrodung**
In Schuby wurde der Landessortenversuch am 2. September und in Barlt am 19. September gerodet. Die Erträge an den Standorten blieben hinter den Erwartungen zurück. Die Qualität der geernteten Knollen war gut. Innenfehler wur-



Der blühende Kartoffelbestand in Barlt in diesem Jahr

den nicht festgestellt. Auch der Befall mit Schorf und Rhizoctonia waren tolerierbar beziehungsweise gering. Bei der Fraktionierung fiel in diesem Jahr auf, dass die Sortierung im Größenbereich 35 bis 65 mm über alle Sorten und an den Standorten Barlt und Schuby relativ gleichmäßig war. Unterschiede gab es nur bei den Sortierungen von Knollen kleiner als 35 mm sowie Knollen größer

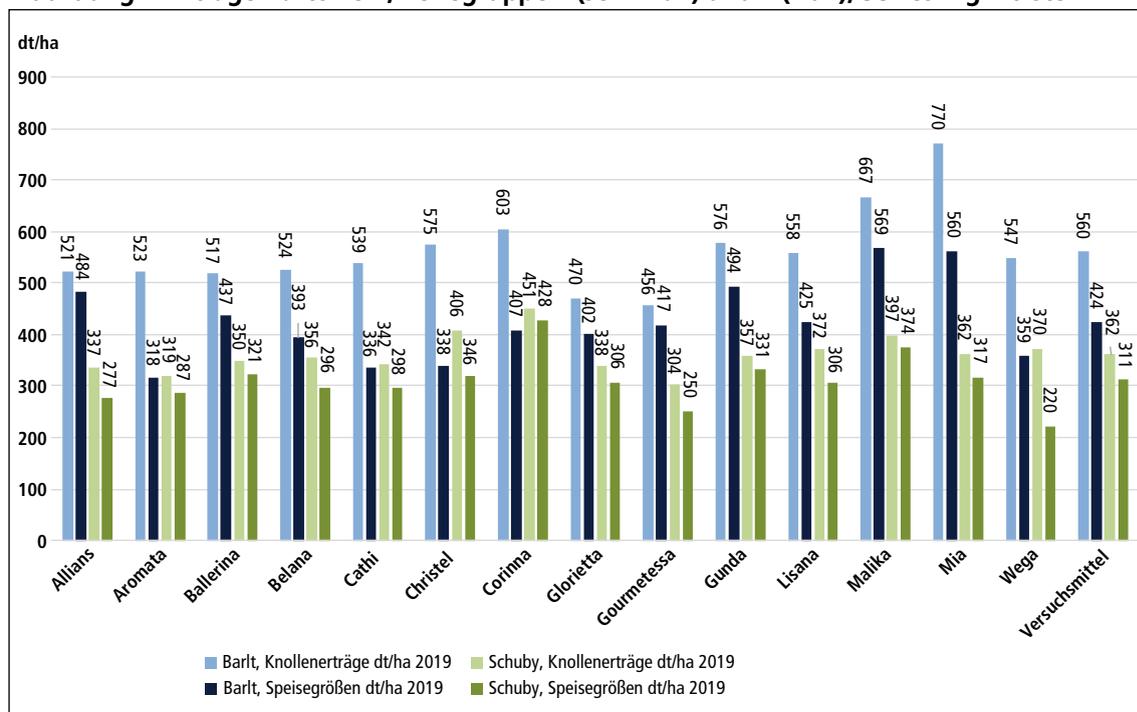
als 65 mm. Hier zeigte sich, dass der Anteil der Knollen von weniger als 35 mm in Schuby höher war als in Barlt. In Barlt lag der Anteil an dicken Knollen von mehr als 65 mm dafür höher als in Schuby. Die ermittelten Stärkegehalte fielen in diesem Jahr niedriger aus als erwartet. Am 21. November wurden die Sorten des Landessortenversuchs in Barlt im Rahmen der Speiseprü-

fung in Hademarschen an der Fachschule für Hauswirtschaft verkostet. Als Überraschungssieger belegte die Sorte ‚Baltic Rose‘ den ersten Platz.

Geprüfte Kartoffelsorten im Detail

● **Sehr frühe Reifegruppe**
‚Corina‘, die Sorte aus dem Hause Europlant, wurde 2015 zuge-

Abbildung 1: Erträge Kartoffeln, Reifegruppe 1 (sehr früh) und 2 (früh), Schleswig-Holstein



lassen. Sie hat eine ovale Knollenform und ist als vorwiegend festkochend eingestuft. Die Knollenerträge waren 2019 unterschiedlich. Mit einem Relativvertrag von 101 in Barlt lag der Knollenertrag im Versuchsmittel. Am Standort in Schuby lag er mit relativ 119 deutlich über dem Versuchsmittel. Die Ergebnisse der Fraktionierung fielen ebenfalls standortspezifisch unterschiedlich aus. In Barlt wurden ein höherer Anteil an Knollen größer als 65 mm und weniger Knollen kleiner als 35 mm ermittelt. In Schuby gab es keine Knollen größer als 65 mm, dafür war der Anteil an Knollen kleiner als 35 mm höher als das Versuchsmittel. Die Stärkegehalte lagen an beiden Standorten unter dem Versuchsmittel. Die Sorte ‚Corina‘ belegte im Rahmen des durchgeführten Kartoffeltestessens den Platz 23.

Die Sorte ‚Glorieta‘ von Europlant stammt aus dem Jahr 2012. Sie ist eine langovale, festkochende Sorte. Sie konnte an beiden Standorten nur unterdurchschnittliche Knollenerträge (Barlt relativ 79; Schuby relativ 89) erzielen. Auf dem leichten Sandstandort in Schuby wurde ein überdurchschnittlicher Anteil von Knollen kleiner als 35 mm ermittelt. Knollen größer als 65 mm gab es dafür nicht. Auf dem Marschstandort in Barlt wurde hingegen mit 13,6 % ein doch beachtlicher Anteil an Knollen größer als 65 mm ermittelt. Der Anteil an Knollen kleiner als 35 mm war

gering. Der Stärkehalte lagen unter (Schuby) beziehungsweise deutlich unter (Barlt) dem Versuchsmittel. ‚Glorieta‘ schaffte es beim Speisetest auf Rang 14.

● **Frühe Reifegruppe**

‚Allians‘ wurde 2003 zugelassen und kommt aus dem Hause Europlant. Sie ist langoval und als festkochend eingestuft. Am Versuchstandort in Schuby (relativ 88) und auch am Versuchsstandort in Barlt (relativ 89) lagen die Erträge unter dem Versuchsmittel. Bei der Sortierung ist der Anteil an Knollen kleiner als 35 mm in Schuby erhöht. Knollen größer als 65 mm hatte diese Sorte in Schuby nicht. In Barlt fiel der Anteil an Knollen kleiner als 35 mm gering aus. Die Stärkegehalte lagen im Versuchsmittel. Mit

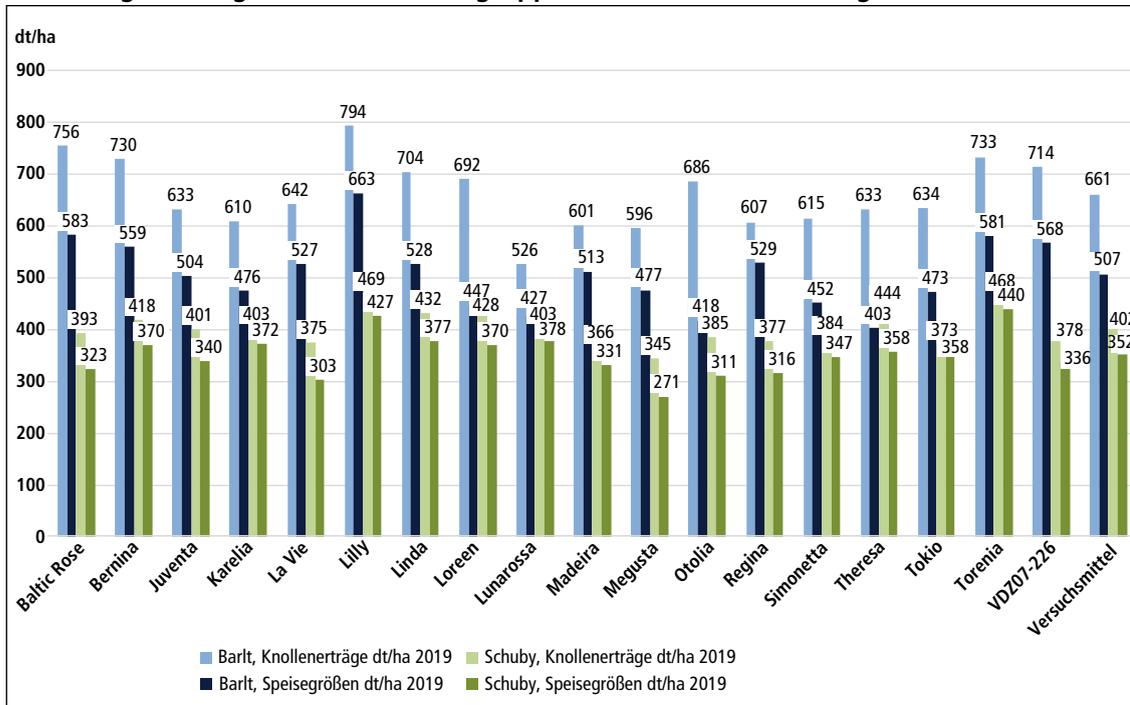
Platz sechs im Speisetest bewegt sich ‚Allians‘ im oberen Mittelfeld.

‚Aromata‘ ist eine Sorte der Norddeutschen Saaten Partner GmbH & Co. KG (NSP). Diese langovale und festkochende Sorte wurde 2013 zugelassen. Mit relativ 88 in Barlt und relativ 85 in Schuby wurden unterdurchschnittliche Erträge erzielt. Die Sortierung ergab für diese Sorte in Barlt folgende Ergebnisse: Knollen kleiner als 35 mm: 0,1 %, Knollen größer als 65 mm: 39,0 %. In Schuby wurden 5,6 % Knollen kleiner als 35 mm und 4,6 % Knollen größer als 65 mm ermittelt. Die Stärkegehalte waren bei dieser Sorte unterschiedlich. In Schuby lag der Gehalt deutlich unter dem Durchschnitt, in Barlt war der Gehalt nur



Birte Schäfer und Heiko Kluge machten sich an die statistische Auswertung der Ergebnisse des Kartoffeltestessens. Fotos (4): Gerd-Ullrich Krug

Abbildung 2: Erträge Kartoffeln, Reifegruppe 3 (mittelfrüh), Schleswig-Holstein 2019



Maissorten der Spitzenklasse

S 210 | K 220

RGT RANCADOR

Das frühe Allround-Talent

S 250 | ca. K 250

RGT BIXX

Der ausgeglichene Mix für hohe Leistungen

S 250 | ca. K 250



RGT HARUKA

Der Massebringer



Verfügbar mit Fortify Phosphorus, der phosphorbetonten Spurennährstoffbeize zur Bilanzentlastung.

Frühbestell-Rabatt bis 31.12.2019!

www.ragt-saaten.de
R.A.G.T. Saaten Deutschland GmbH

etwas schwächer als der Versuchsdurchschnitt. ‚Aromata‘ landet auf Platz 27 beim Speisetest.

‚Ballerina‘, eine NSP-Sorte aus dem Jahr 2004. Sie wurde als ovale, festkochende Kartoffelsorte eingestuft. Am Versuchsstandort in Barlt erreichte der Ertrag nur relativ 87. Im Versuch in Schuby konnte sie mit relativ 93 einen höheren Ertrag realisieren. Bei der Sortierung zeigte sich ebenfalls ein differenziertes Bild (Knollen kleiner als 35 mm: Barlt 8,3 %, Schuby 5,7 %; Knollen größer als 65 mm: Barlt 7,1 %, Schuby 3,0 %). Die Stärkegehalte waren an beiden Versuchsstandorten nur leicht schwächer als der Durchschnitt.

Die ‚Belana‘ von Europlant wurde 2000 als Kartoffelsorte zugelassen. Von der Einstufung her hat sie eine ovale Knollenform und ist fest-



Die Kartoffelfraktionierung in Barlt selektiert nach verschiedenen Größen der Knollen.

ner als 35 mm: 1,1 %, Knollen größer als 65 mm: 4,0 %. In Schuby lagen die Anteile für Knollen kleiner als 35 mm bei 2,0 % und für Knollen größer als 65 mm bei 12,3 %. ‚Christel‘ hatte in Barlt einen Stärkegehalt von 8,1 % und in Schuby von 10,9 % zu verzeichnen. Bei dem Speisetest belegte ‚Christel‘ mit Platz 32 den letzten Platz.

Die Sorte ‚Gourmetessa‘ aus dem Hause Norika wurde 2013 zugelassen und als langoval und festkochend eingestuft. Mit relativ 77 in Barlt und relativ 88 in Schuby lagen die Erträge unterdurchschnittlich. Unterschiede zeigten sich auch in der Sortierung. In Barlt wurden 0,5 % Knollen kleiner als 35 mm und 8,5 % Knollen größer als 65 mm ermittelt. In Schuby wurden für den Knollenbereich kleiner als 35 mm 17,8 % und für größer als 65 mm 0,0 % ermittelt. Die Stärkegehalte lagen an beiden Standorten fast im Versuchsmittel. Mit Platz sechs im Speisetest lag ‚Gourmetessa‘ im oberen Mittelfeld.

‚Gunda‘ ist eine ältere Sorte der Europlant, die bereits 1999 zugelassen wurde. Ihre Knollenform ist oval. Ihre Kocheigenschaft ist vorwiegend festkochend. ‚Gunda‘ brachte es mit relativ 97 in Barlt und relativ 95 in Schuby zu leicht unterdurchschnittlichen Erträgen. Die Sortierfraktionen lagen in Barlt mit Knollen kleiner als 35 mm bei 2,3 % und Knollen größer als 65 mm bei 11,1 %. In Schuby wurden 5,3 % der Knollen im Bereich kleiner als 35 mm und 1,8 % im Bereich größer als 65 mm ermittelt. ‚Gunda‘ positioniert sich mit einem Stärkegehalt von 8,9 % (Barlt) und 15,6 % (Schuby) über beziehungsweise weit über dem Durchschnitt. Mit Platz 14 in der Speisepfung bewegt sie sich im Mittelfeld.

‚Lisana‘ ist eine Sorte der Bavaria. 2016 wurde diese als oval und vorwiegend festkochend eingestufte Sorte zugelassen. Die Erträge lagen in Barlt bei relativ 94 und in Schuby bei relativ 99. Die Sortierung lag in Barlt für Knollen kleiner als 35 mm bei 3,9 % und für Knollen größer als 65 mm bei 19,6 %. In Schuby ergab die Sortierung bei Knollen kleiner als 35 mm 1,6 % und Knollen größer als 65 mm 16,3 %. Der Stärkegehalt der Sorte lag in Barlt mit 9,0 % über dem Versuchsmittel. In Schuby lag der Stärkegehalt mit 12,1 % im Versuchsmittel. ‚Lisana‘ erreichte Platz 23 beim diesjährigen Speisetestessen.

Die Sorte ‚Malika‘ stammt aus dem Haus Weuten und wurde 2014

Abbildung 3: Sortierung der Kartoffeln in Barlt, Reifegruppe 1 (sehr früh und früh)

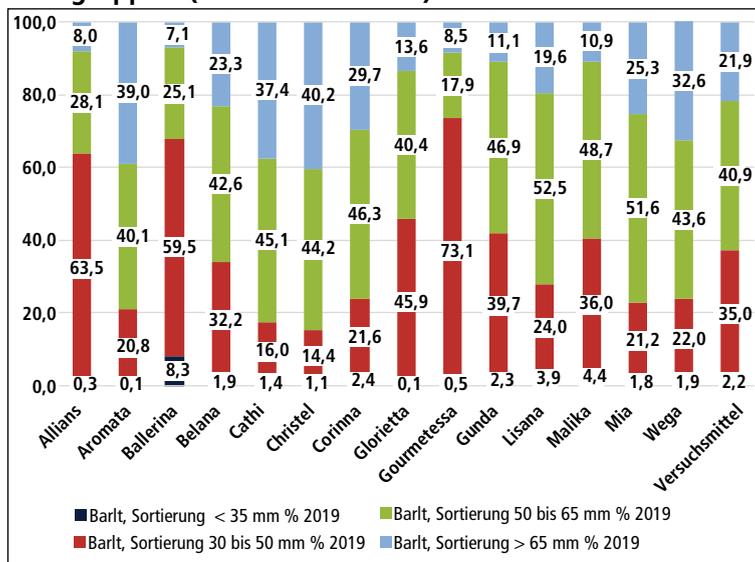
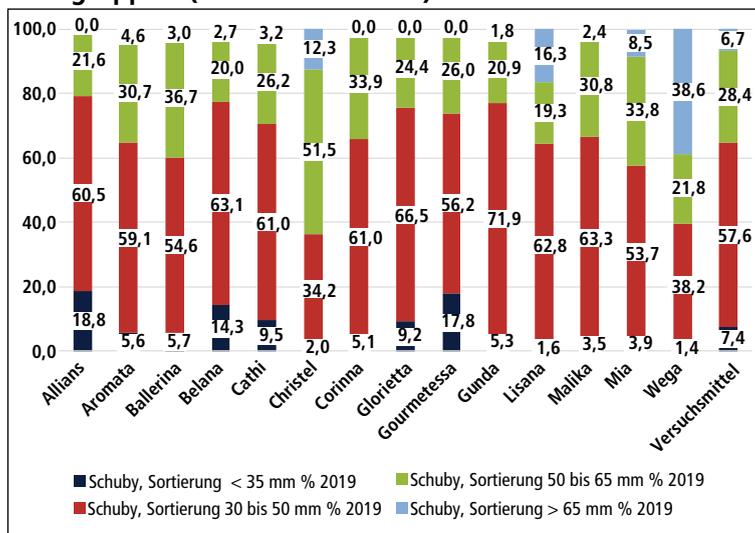


Abbildung 4: Sortierung der Kartoffeln in Schuby, Reifegruppe 1 (sehr früh und früh)



kochend. Mit relativ 88 in Barlt lag sie unter dem Versuchsdurchschnitt. In Schuby hatte sie mit relativ 94 ein besseres Ertragsergebnis. Überraschend gab es bei den Sortierergebnissen. In Barlt lag der Anteil der Knollen kleiner als 35 mm bei 1,9 % und der Knollenanteil größer als 65 mm bei 23,3 %. In Schuby lag der Anteil an Knollen kleiner als 35 mm bei 14,3 % und der Knollenanteil größer als 65 mm bei 2,7 %. Die Stärkegehalte an beiden Versuchsstandorten lagen über dem Versuchsmittel. ‚Belana‘ belegte Platz sechs bei der Verkostung.

‚Cathi‘ ist eine recht junge Kartoffelsorte der Bavaria, die 2018 zugelassen wurde. Merkmal ist eine ovale Knollenform und sie ist vorwiegend festkochend. ‚Cathi‘ erreichte in Barlt einen Knollenertrag von relativ 91 und in Schuby von relativ 90. In Barlt lagen die ermittelten Werte der Sortierung für Knollen kleiner als 35 mm bei 1,4 % und für Knollen größer als 65 mm bei 37,4 %. In Schuby konnten für den Knollenbereich kleiner als 35 mm 9,5 % und für den Knollenbereich größer als 65 mm 3,2 % ermittelt werden. Mit einem Stärkegehalt von 7,8 % lag dieser in Barlt unter dem Durchschnitt. Der Stärkegehalt in Schuby befand sich mit 12,5 % über dem Versuchsmittel. Mit der Platzierung auf Platz 13 im Speisetest lag ‚Cathi‘ im Mittelfeld.

Die Sorte ‚Christel‘, aus dem Hause Norika stammend, wurde 2012 zugelassen. Eingestuft wurde sie als rundoval und vorwiegend festkochend. Die Sortierungsergebnisse ergaben für Barlt: Knollen klei-

Abbildung 5: Sortierung der Kartoffeln in Barlt, Reifegruppe 3 (mittelfrüh)

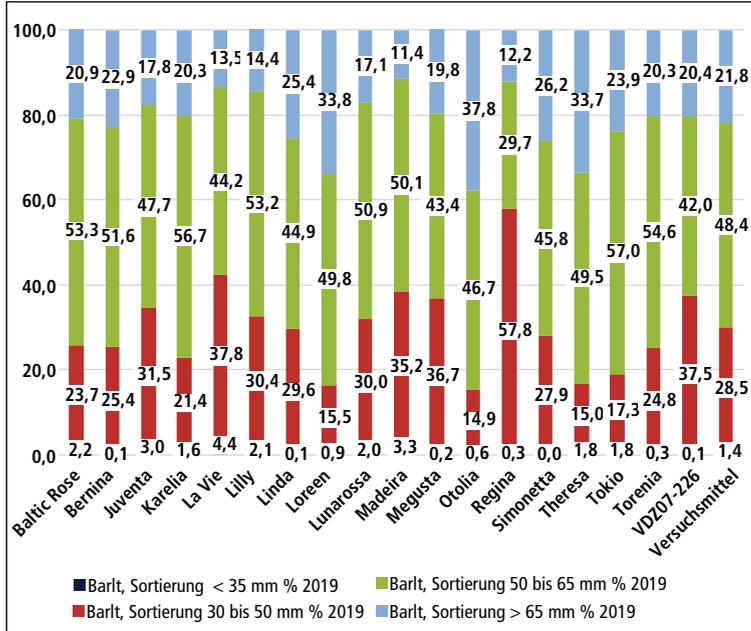
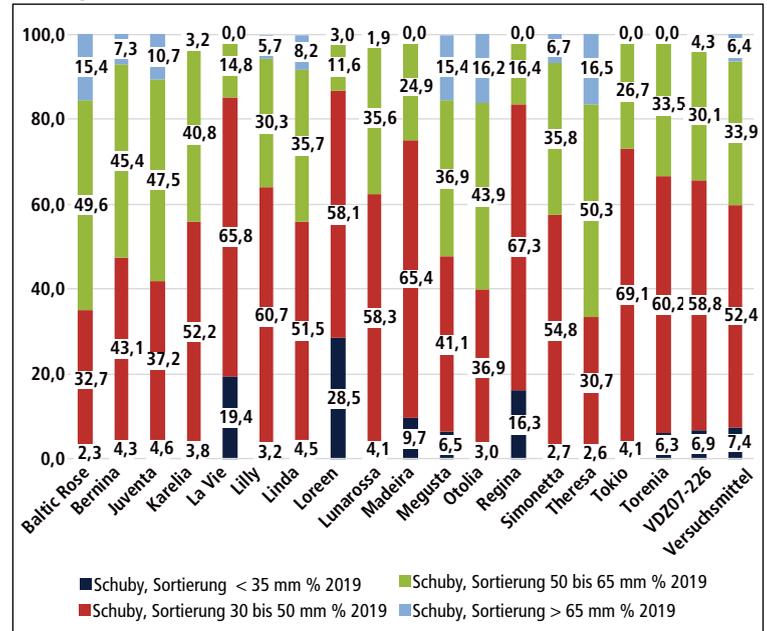


Abbildung 6: Sortierung der Kartoffeln in Schuby, Reifegruppe 3 (mittelfrüh)



zugelassen. Ihre Merkmale werden bestimmt durch eine rundovale Knollenform und ihre Einstufung als festkochend. An beiden Versuchsstandorten brachte ‚Malika‘ überdurchschnittliche Ertragsergebnisse (Barlt relativ 112, Schuby relativ 105). Zu den guten Erträgen passen auch die Ergebnisse der Sortierung. In Barlt lag der Anteil von Knollen kleiner als 35 mm bei 4,4 % und von Knollen größer als 65 mm bei 10,9 %. In Schuby lagen die Anteile von Knollen kleiner als 35 mm bei 3,5 % und von Knollen größer als 65 mm bei 2,4 %. An beiden Standorten lagen die Stärkegehalte über dem Versuchsmittel (Barlt 8,8 %, Schuby 13,8 %). Bei der Verkostung im Rahmen der Speisepfung belegte ‚Malika‘ Platz zwei.

‚Mia‘ ist eine Sorte, die 2016 zugelassen wurde. Sie entstammt dem Hause Norika. Ihre Knollen-

eigenschaften sind rundoval und vorwiegend festkochend. Im Ertrag zeigte ‚Mia‘ standortsspezifische Unterschiede. Sie erreichte in Barlt einen deutlich überdurchschnittlichen Ertrag von relativ 129 und in Schuby reichte es mit relativ 96 nur zu einem leicht unterdurchschnittlichen Ertrag. Die Sortierergebnisse fielen ebenfalls standortsspezifisch aus. In Barlt lag das Sortierergebnis für Knollen kleiner als 35 mm bei 1,8 % und für Knollen größer als 65 mm bei 25,3 %. In Schuby waren es im Bereich der Knollen kleiner als 35 mm 3,9 % und im Bereich größer als 65 mm 8,5 %. Die Stärkegehalte wichen ebenfalls voneinander ab. In Barlt lag der Gehalt mit 8,3 % leicht über dem Versuchsmittel. In Schuby lag der Stärkegehalt mit 10,9 % unter dem Versuchsmittel. Der Speisetest ergab für die Kartoffelsorte ‚Mia‘ Platz 16.

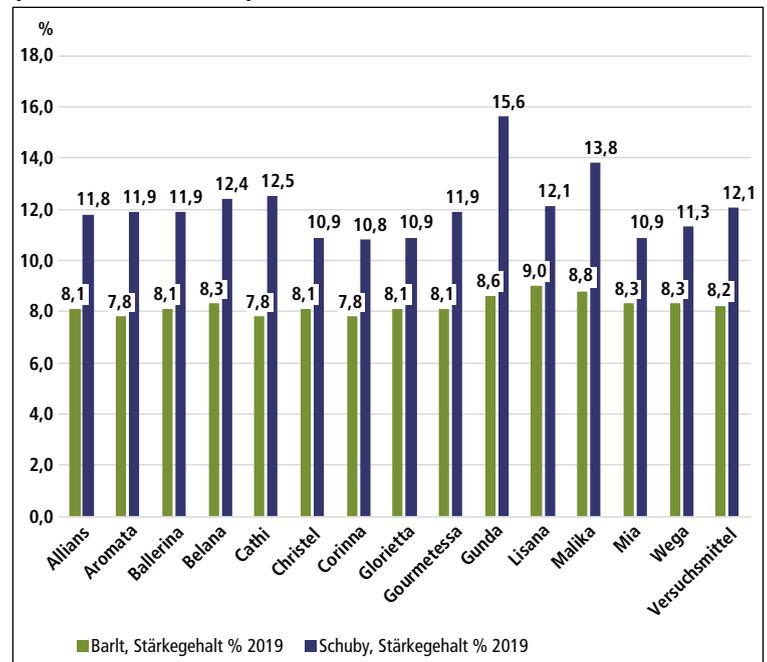
‚Wega‘ aus dem Hause Norika bekam 2010 die Zulassung. Die Knollenform ist oval und ihre Kocheigenschaft ist vorwiegend festkochend. Die Erträge lagen in Barlt bei relativ 92 und in Schuby bei relativ 96. Die Ergebnisse der Sortierung waren in Barlt für Knollen kleiner als 35 mm 1,9 % und Knollen größer als 65 mm 32,6 %. In Schuby sahen die Ergebnisse der Sortierung wie folgt aus: Knollen kleiner als 35 mm 1,4 % und Knollen größer als 65 mm 38,6 %. Der Stärkegehalt in Barlt lag im Ver-

suchsmittel, in Schuby erreichte ‚Wega‘ nur einen unterdurchschnittlichen Wert. Die Prüfungskommission bewertete diese Sorte im Rahmen der Speisepfung mit Platz 19.

● Mittelfrühe Reifegruppe

‚Baltic Rose‘ ist eine Sorte der Norika, die 2016 zugelassen wurde. Sie ist eine der drei Sorten im Versuch mit einer roten Schalenfarbe. Ihre Knollenform ist oval und sie ist vorwiegend festkochend. Die auf den Versuchsstandorten erzielten Erträge können sich se-

Abbildung 7: Stärkegehalte, Kartoffeln Reifegruppe 1 und 2 (sehr früh und früh)



Die Testesser wählten die Kartoffelsorte ‚Baltic Rose‘ zur diesjährigen Siegerin.

hen lassen. Mit relativ 127 lag der Ertrag in Barlt überdurchschnittlich. Auch in Schuby wurde mit relativ 104 ein über dem Versuchsmittel liegendes Ergebnis erzielt. Bei der Sortierung wurde in Barlt für Knollen kleiner als 35 mm ein Anteil von 2,6 % ermittelt. Der Anteil der Knollen größer als 65 mm lag bei 20,9 %. In Schuby lag der Knollenanteil kleiner als 35 mm bei 2,3 % und der Anteil Knollen größer als 65 mm bei 15,4 %. Die Stärkegehalte von ‚Baltic Rose‘ lagen an beiden Versuchsstandorten unter dem Durchschnitt. Bei der durchgeführten Speiseprüfung konnte die ‚Baltic Rose‘ die Prüfungskommission überzeugen und belegte Platz eins.

Die mittelfrühe Sorte ‚Bernina‘ stammt von der Europlant und wurde 2013 zugelassen. Ihre Knollenform ist langoval. Ihre Kocheigenschaft ist festkochend. Die Knollenerträge lagen in Barlt mit relativ 123 und in Schuby (relativ 111) deutlich über dem Versuchsmittel. Die Sortierung der Ernte in Barlt ergab für Knollen kleiner als 35 mm 0,1 % und für Knollen größer als 65 mm 22,9 %. In Schuby lag der Knollenanteil kleiner als 35 mm bei 4,3 % und für Knollen größer als 65 mm bei 7,3 %. Der Stärkegehalt in Barlt lag mit 7,4 % unter dem Versuchsdurchschnitt, in Schuby mit 13,1 % Stärkegehalt darüber. ‚Bernina‘ belegte bei der Speiseprüfung Platz fünf.

Die Sorte ‚Juwenta‘ der Europlant wurde 2017 für den Anbau zugelassen. Ertraglich lag die Sorte mit relativ 106 sowohl in Barlt als auch in Schuby über dem Versuchsmittel. Der Sortieranteil der Knollen in Barlt kleiner als 35 mm lag bei 3,0 % und der Anteil der Knollen größer als 65 mm hatte einen Wert von 17,8 %. In Schuby wurden Anteilswerte für Knollen kleiner als 35 mm von 4,6 % und größer als 65 mm von 10,7 % der Knollen ermittelt. Der Stärkegehalt in Schuby lag mit 9,5 % über dem Versuchsmittel. In Barlt lag der Stärkegehalt mit 12,0 % etwas unter dem Versuchsdurchschnitt. Im Speisetest erreichte ‚Juwenta‘ nur Platz 28.

‚Karelia‘ als rundovale und vorwiegend festkochende Sorte der Europlant wurde 2016 zugelassen. In Barlt brachte die Sortierung folgende Ergebnisse: Knollen kleiner als 35 mm 1,6 % und Knollen größer als 65 mm 20,3 %. In Schuby sah die Sortierung wie folgt aus: Knollen kleiner als 35 mm mit einem Anteil von 3,8 % und Knollen größer als 65 mm anteilig mit 3,2 %. In Barlt lag der Stärkegehalt mit 9,7 %

über dem Durchschnitt. Auch in Schuby konnte ‚Karelia‘ mit 14,6 % einen weit überdurchschnittlichen Gehalt erreichen. Platz 22 war das Ergebnis der Speisewertprüfung für die Sorte ‚Karelia‘.

Die Sorte ‚La Vie‘ von HCPC hat eine ovale Knollenform und ist von ihrer Kocheigenschaft als vorwiegend festkochend eingestuft worden. ‚La Vie‘ hatte in Barlt mit relativ 106 und in Schuby mit relativ 99 unterschiedliche Knollenerträge. Auch die Sortierergebnisse waren an den Standorten verschieden: In Barlt lag der Knollenanteil kleiner als 35 mm bei 4,4 % und für Knollen größer als 65 mm bei 13,5 % in

über dem Durchschnitt liegenden Stärkegehalt von 9,7 %. In Schuby lag er mit 12,0 % im Versuchsmittel. Mit Platz 19 belegte ‚Lilly‘ einen Platz im Mittelfeld bei der Speiseprüfung.

‚Linda‘ von der NSP ist langoval und festkochend. Die an den Standorten erzielten Knollenerträge lagen in Barlt mit relativ 118 und in Schuby mit relativ 114 überdurchschnittlich. Nach der Sortierung der Knollen wurden in Barlt für den Bereich Knollen kleiner als 35 mm 0,1 % und Knollen größer als 65 mm 25,4 % festgestellt. In Schuby lagen die festgestellten Ergebnisse für Knollen kleiner als

mit Platz 31 den vorletzten Platz bei der Speiseprüfung.

Die rotschalige Sorte ‚Lunarossa‘ ist ebenfalls eine Sorte der NSP. Sie hat eine ovale Knollenform und ist vorwiegend festkochend. Ihre Knollenerträge unterschieden sich wie folgt: In Barlt lag er bei relativ 88 unter dem Durchschnitt, dafür war er in Schuby mit relativ 107 überdurchschnittlich. Am Standort in Barlt ergaben die Sortierergebnisse von ‚Lunarossa‘ bei Knollen kleiner als 35 mm einen Anteil von 2,0 % bei den Knollen größer als 65 mm 17,1 %. In Schuby zeigten sich folgende Sortierergebnisse: Für Knollen kleiner als 35 mm betrug der Anteil 4,1 % und für Knollen größer als 65 mm 1,9 %. In Barlt wurde ein überdurchschnittlicher Stärkegehalt von 9,3 % ermittelt, in Schuby lag dieser ebenfalls leicht über dem Versuchsmittel. Beim Speisetest schnitt ‚Lunarossa‘ mit Platz 23 ab.

Die dritte rotschalige Sorte in den Versuchen war ‚Madeira‘ von der Europlant, erstmalig 2012 auf dem Markt erschienen. Ihre Knollenform ist oval und sie ist vorwiegend festkochend. Die Knollenerträge ergaben jeweils einen Wert um das Versuchsmittel (Barlt relativ 101, Schuby relativ 97). Nach der Sortierung wurden folgende Ergebnisse festgestellt: am Standort Barlt bei Knollen kleiner als 35 mm 3,3 % und Knollen größer als 65 mm 11,4 %; am Standort Schuby bei Knollen kleiner als 35 mm 9,7 % und Knollen größer als 65 mm 0,0 %. Der Stärkegehalt von 8,8 % in Barlt und 12,3 % in Schuby reichte für leicht über dem Versuchsmittel liegende Ergebnisse. ‚Madeira‘ erreichte Platz 16 im Speisetest.

‚Megusta‘ ist aus dem Jahr 2010 und kommt von der Firma Bavaria. Ihre Knollen sind langoval und festkochend. Der Knollenertrag in Barlt ist mit relativ 100 im Versuchsmittel. In Schuby reichte der Ertrag von relativ 91 nur zu einem unterdurchschnittlichen Versuchsergebnis. Für Knollen kleiner als 35 mm wurde in Barlt ein Wert von 0,2 % festgestellt. In Barlt hatte die Sorte einen Knollenanteil größer als 65 mm von 19,8 %. In Schuby wurden die Knollen kleiner als 35 mm mit einem Anteil von 6,5 % und Knollen größer als 65 mm mit anteilig 15,4 % fraktioniert. ‚Megusta‘ hatte unter dem Versuchsmittel liegende Stärkegehalte (Barlt: 8,1 %, Schuby: 10,8 %). Bei der Verkostung im Rahmen der Speiseprüfung belegte ‚Megusta‘ den Platz zwei.



In Hademarschen bereitet der Koch Marcus Schalkalwies die Blindverkostung der Sorten vor.

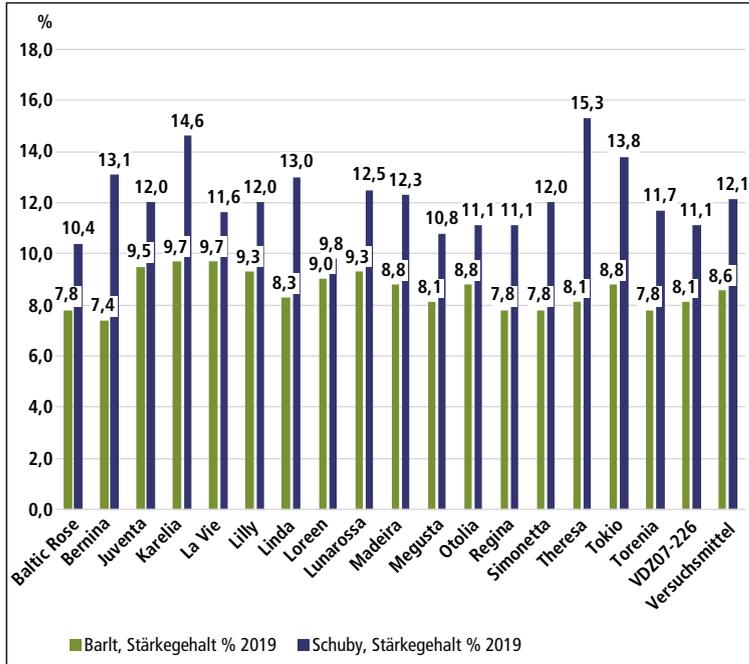
Schuby wurden 19,4 % der Knollen kleiner als 35 mm eingestuft und Knollen größer als 65 mm waren nicht vorhanden. Der Gehalt an Stärke lag in Barlt mit 9,7 % über dem Versuchsmittel. In Schuby reichte es nur zu einem unterdurchschnittlichen Stärkegehalt von 11,6 %. Bei der Speiseprüfung landete ‚La Vie‘ auf Platz 27.

‚Lilly‘ von der Firma Solana ging 2011 an den Markt. Sie hat eine ovale Knollenform und ist vorwiegend festkochend. Die Knollenerträge lagen am Standort Barlt mit relativ 133 und auch in Schuby mit relativ 124 weit über dem Durchschnitt. Die Sortierung brachte folgende Ergebnisse für den Standort Barlt: Knollen kleiner als 35 mm mit 4,4 % und Knollen größer als 65 mm mit 14,4 %. Für Schuby wurde ein Knollenanteil kleiner als 35 mm von 3,2 % und Knollenanteil größer als 65 mm von 5,7 % ermittelt. ‚Lilly‘ hatte in Barlt einen

35 mm bei 4,5 % und für Knollen größer als 65 mm bei 8,2 %. Der Stärkegehalt in Barlt lag mit 8,3 % leicht unter dem Versuchsmittel. Mit 13,0 % wurde in Schuby das Versuchsmittel für den Stärkegehalt überschritten. ‚Linda‘ belegte Platz sechs bei der Speiseprüfung.

‚Loreen‘ von der Saatzucht Lange hat 2015 ihre Zulassung bekommen und ist eine ovale und vorwiegend festkochende Sorte. Die Erträge lagen mit relativ 116 in Barlt und relativ 113 in Schuby über dem Versuchsmittel. In Barlt hatte ‚Loreen‘ bei Knollen kleiner als 35 mm einen Anteil von 0,9 %. Der Anteil der Knollen größer als 65 mm lag bei 33,8 %. In Schuby waren 28,5 % der Knollen kleiner als 35 mm. Der Anteil der Knollen größer als 65 mm lag bei 3,0 %. Die ermittelten Stärkegehalte lagen in Barlt bei 9,0 % (leicht über dem Versuchsmittel) und in Schuby bei 9,8 % (unterdurchschnittlich). ‚Loreen‘ belegte

Abbildung 8: Stärkegehalte, Kartoffeln Reifegruppe 3 (mittelfrüh)



Europlant startete 2014 mit der Sorte **„Otolia“** am Kartoffelmarkt. Sie ist von der Knollenform her oval und als vorwiegend festkochende Sorte eingestuft. Mit relativ 115 am Standort Barlt hatte sie einen überdurchschnittlichen Ertrag. In Schuby lag der Knollenertrag mit relativ 102 ebenfalls über dem Durchschnitt. Die Sortiererergebnisse in Barlt ergaben einen Anteil von 0,6 % für Knollen kleiner als 35 mm und einen Anteil von 37,8 % für Knollen größer als 65 mm. In Schuby lagen die Anteil-

erträge bei 3,0 % für Knollen kleiner als 35 mm und bei 19,2 % für Knollen größer als 65 mm. In Barlt wurde ein Stärkegehalt von 8,8 % (leicht über dem Versuchsmittel) und in Schuby von 11,1 % (unter dem Versuchsmittel) erreicht. Platz zehn brachte für **„Otolia“** die Speiseprüfung.

„Regina“ als rundovale und festkochende Sorte der Europlant ist seit 2009 zugelassen. Mit relativ 102 in Barlt und relativ 100 in Schuby lagen die Knollenerträge leicht über beziehungsweise im Ver-

suchsmittel. In Barlt wurden 0,3 % der Knollen kleiner als 35 mm eingestuft. Für den Bereich der Knollen größer als 65 mm lag der Anteil bei 12,2 %. Diese Sorte hatte in Schuby einen Knollenanteil von 16,3 % für eine Größe kleiner als 35 mm, für Knollen größer als 65 mm lag der Anteil bei 0,0 %. Die Stärkegehalte (Barlt: 7,8 %; Schuby: 11,1 %) lagen unter dem Versuchsmittel. Beim Speisetest wählte die Jury **„Regina“** auf Platz 16.

Die aus dem Jahr 2017 stammende Sorte **„Simonetta“** der Europlant ist langovale mit festkochenden Eigenschaften. Mit Knollenerträgen von relativ 103 in Barlt und relativ 102 in Schuby wurden leicht über dem Versuchsmittel liegende Werte erreicht. Mittels der Sortierung wurden folgende Knollenanteile ermittelt: Knollen kleiner als 35 mm liegen in Barlt bei 0,0 %, Knollen größer als 65 mm bei 26,2 %; Schuby: Knollenanteil kleiner als 35 mm bei 2,7 %, Knollen größer als 65 mm bei 6,7 %. In Barlt erreichte der Stärkegehalt mit 7,8 % ein nur unterdurchschnittliches Ergebnis. In Schuby konnte mit einem Stärkegehalt von 12,0 % das Versuchsmittel fast erreicht werden. **„Simonetta“** belegte bei der Testung im Rahmen der Speiseprüfung Platz 21.

„Theresa“ von der Europlant wurde 2016 zugelassen. Sie hat eine ovale Knollenform und ist eine mehligkochende Sorte. Die Knollenerträge (Barlt relativ 106, Schuby relativ 116) waren überdurchschnittlich. Die Sortierung am Standort in Barlt lag für Knollen kleiner als 35 mm bei einem Anteil von 1,8 % und für Knollen größer als 65 bei einem Anteil von 33,7 %.

In Schuby hatten Knollen kleiner als 35 mm einen Anteil von 2,6 %. Für Knollen größer als 65 lag der Anteil bei 16,5 %. Im Speisetest landete **„Theresa“** auf Platz 29.

„Tokio“ ist eine Sorte aus dem Jahr 2016 und stammt von der Firma Norika. Ihre Knollen sind rundoval. Sie war die zweite mehligkochende Sorte im Versuch. **„Tokio“** hatte mit relativ 107 in Barlt ein über dem Durchschnitt liegendes Ertragsergebnis. In Schuby lag es mit relativ 99 etwas unter dem Versuchsmittel.

Die Ergebnisse der Sortierung waren in Barlt für Knollen kleiner als 35 mm bei 1,8 % und für Knollen größer als 65 bei 23,9 %. In Schuby lagen die Ergebnisse für Knollen kleiner als 35 mm bei 4,1 % und Knollen größer als 65 mm gab es nicht. **„Tokio“** konnte den zweiten Platz im Speisetest belegen.

Die langovale und festkochende Sorte **„Torenia“** aus dem Hause der Europlant zeigte 2019, welches Ertragspotenzial in ihr steckt. Mit relativ 123 in Barlt und relativ 124 in Schuby lagen die Knollenerträge weit überdurchschnittlich. Bei der Sortierung wurde in Barlt für Knollen kleiner als 35 mm ein Anteil von 0,3 % und für Knollen größer als 65 mm ein Anteil von 20,3 % ermittelt. Der Knollenanteil in Schuby lag für Knollen kleiner als 35 mm bei 6,3 % und Knollen größer als 65 mm gab es nicht. **„Torenia“** belegte Platz zehn im Rahmen der Speiseprüfung.

Die Sorte **„VDZ07-226“** von der Firma HZPC ist eine langovale, festkochende Kartoffelsorte. Sie stand erstmalig in den Versuchen. Mit relativ 120 in Barlt lag der Knollenertrag überdurchschnittlich und in Schuby mit relativ 100 im Versuchsmittel. Die Sorte hatte am Standort Barlt im Bereich der Knollen kleiner als 35 mm einen Anteil von 0,1 %, der Anteil der Knollen größer als 65 mm lag bei 20,4 %. Die Knollenanteile wurden in Schuby für Knollen kleiner als 35 mm bei 6,9 % und für Knollen größer als 65 bei 4,3 % ermittelt. Die junge Sorte **„VDZ07-22“** belegte Platz zwölf in der Speiseprüfung.

FAZIT

Die Trockenheit hat auch in den Kartoffelversuchen in Schleswig-Holstein Spuren hinterlassen. Die Erträge auf dem nicht bewässerten Versuch in Schuby zeigen deutlich, dass hier das Wasser der ertragsbegrenzende Faktor war. Dass die Stärkegehalte in diesem Jahr trotz der intensiven Sonneneinstrahlung so gering ausfielen, ist nicht zu erklären. Erfreulich ist aus Sicht der Erzeuger allerdings das gute Preisniveau und dass die dem Markt angebotene Ware stetig Abnehmer findet.



Gerd-Ullrich Krug, Kartoffelreferent der Landwirtschaftskammer, leitete das Testessen und stand auch der Presse Rede und Antwort zu den Ergebnissen des Landessortenversuchs Kartoffeln.

Gerd-Ullrich Krug
Landwirtschaftskammer
Tel.: 0 43 31-94 53-324
gkrug@lksh.de