

# Ökologisches Pflanzgut Frühjahr 2018

## Sehr frühe Sorten

**Rosara:** Sehr frühe, rotschalige, vorwiegend festkochende Sorte. Schöne Optik mit langovalen Knollen, sehr flachen Augen und gelber Fleischfarbe. Rosara zeichnet sich durch gute Resistenzeigenschaften gegenüber Eisenfleckigkeit, Schorf und Virus aus. Rosara hat ein hohes Ertragspotential, neigt aber zu Übergrößen. Die Knollen liegen relativ weit oben im Damm. Eine gute Erdbedeckung ist erforderlich. Bei Rosara besteht eine erhöhte Gefahr von Zwiewuchs.

## Frühe Sorten:

**Goldmarie:** Frühe, festkochende und glattschalige Speisekartoffel mit langovaler Knollenform und tiefgelber Fleischfarbe. Optisch sehr ansprechende Knollen, große Knollen neigen jedoch zu Verformungen, daher sollte der Pflanzabstand nicht zu groß gewählt werden. Standortabhängig kann Schorfbefall auftreten. Sonst wenig Mängel an den Knollen. Jugendentwicklung der Pflanze und Knollenentwicklung sind eher verhalten. Goldmarie zeigt sehr stark schwankende Erträge. Die mittlere Anfälligkeit für Krautfäule kann zu Ertragseinbußen führen. Goldmarie ist eine keimruhige Sorte und sollte daher vor dem Pflanzen in Keimstimmung oder vorgekeimt werden. Geringe Anfälligkeit für Y-Virus. Goldmarie ist als Salatkartoffel für Packbetriebe, aber besonders auch für die Direktvermarktung geeignet.

## Mittelfrühe Sorten:

**Almonda:** Mittelfrühe, ovale, festkochende Sorte. Brachte in Frankenhausen in 2015 und 2016 überdurchschnittliche Erträge, in 2017 lag der Ertrag im Versuchsmittel. Gleichmäßige Sortierung mit wenig Untergrößen. Bei guten Wachstumsbedingungen ist der Übergrößenanteil im Auge zu behalten. Almonda ist wenig anfällig für Krautfäule, zeigte aber in Frankenhausen in 2017 einen stärkeren Befall mit *Alternaria*. Almonda neigt zu hohen Stärkegehalten, gerade bei langer Wachstumsdauer (Abreife) ist der Stärkegehalt daher zu kontrollieren und ggf. eine Krautminderung ein zu planen. In 2016 zeigte Almonda fast keine Knollenmängel. In 2017 wieder fast kein Schorf, aber leichten Rhizoctoniasklerotienbesatz. Es bleibt deshalb bei der Einschätzung, dass Almonda aufgrund ihrer robusten Knolle in Verbindung mit der guten Lagerfähigkeit und Optik besonders für Handel und Abpackung interessant sein dürfte.

**Filou:** Mittelfrühe, rundovale, mehlig Sortenart mit Zulassung in 2012. Sorte steht erst seit 2017 in Frankenhausen im Versuch. Erreichte im 1. Versuchsjahr nur unterdurchschnittliche Erträge mit wenig Unter- und Übergrößen. Geringer Ertrag in 2017 ist z.T. auf den stärkeren Befall mit *Alternaria* zurück zu führen. Die Krautfäuleanfälligkeit wird vom Züchter mit gering-mittel eingestuft und kann aus dem 1. Versuchsjahr bestätigt werden. Die Knollen sind genetisch und zeigen eine mittlere Schorfanfälligkeit bei einer gleichmäßigen Sortierung. Mängel im Geschmack sind bisher nicht bekannt. Filou ist zwar keine ausgesprochene Lagersorte, sollte aber bei entsprechenden Bedingungen bis ins Frühjahr gelagert werden können.

**Soraya:** Soraya ist eine vorwiegend festkochende Sorte mit ovaler Knollenform und gelber Fleischfarbe. Die Speisequalität ist sehr gut. Die Sorte wurde am Standort Frankenhausen mehrjährig geprüft und erreichte jeweils überdurchschnittliche Markterträge. Der Untergrößenanteil ist sehr gering, bei guten Wachstumsbedingungen können Übergrößen anfallen. Knollenmängel wie Schorf oder Rhizoctoniabefall sind sehr selten. Die geringe Neigung zu Kochdunkelung und Rohbreiverfärbung deutet auch auf eine Eignung als Schälkartoffel hin. Die Stärkegehalte sind für den Kochtyp gering und liegen eher im Bereich einer festkochenden Sorte. Soraya hat eine gute Lagerung.