

Ökologisches Pflanzgut Frühjahr 2018

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 und die Stickstoffdüngung verhalten ausfallen. 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 *Rhizoctoniasklerotien*besatz. 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, mehligke Sorte mit Zulassung in 2012. Die Sorte erreicht meist nur unterdurchschnittliche Marktwareerträge mit wenig Unter- und Übergrößen. Geringe bis mittlere Anfälligkeit für Krautfäule, in 2017 stärkerer Befall mit *Alternaria* am Standort Frankenhausen. Die Knollen sind leicht genetzt und zeigen eine mittlere Schorfanfälligkeit bei einer gleichmäßigen Sortierung. Mängel im Geschmack sind bisher nicht bekannt. Filou besitzt eine mittlere bis gute Lagerfähigkeit.

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 Marktwareerträge. 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 Lagerfähigkeit.