



## Schweizerische Sortenliste für Kartoffeln 2015

Ruedi Schwärzel<sup>1</sup>, Jean-Marie Torche<sup>1</sup>, Theodor Ballmer<sup>2</sup>, Tomke Musa<sup>3</sup> und Brice Dupuis<sup>1</sup>

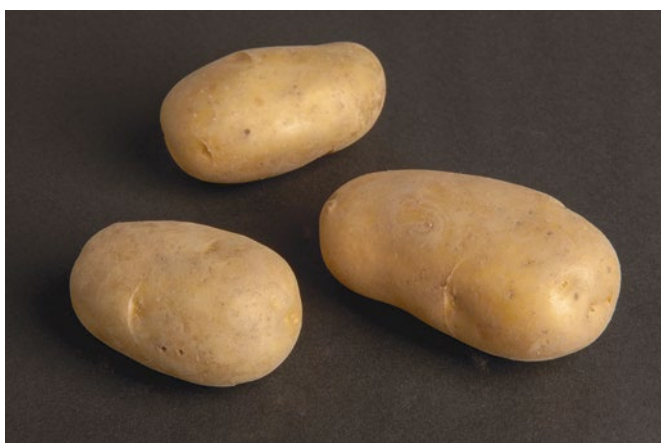
<sup>1</sup>Agroscope, Institut für Pflanzenbauwissenschaften IPB, 1260 Nyon

<sup>2</sup>Agroscope, Institut für Pflanzenbauwissenschaften IPB, 8046 Zürich

<sup>3</sup>Agroscope, Institut für Nachhaltigkeitswissenschaften INH, 8046 Zürich

Technische Unterstützung durch Gaëtan Riot<sup>1</sup>, Maud Tallant<sup>1</sup> und Christian Vetterli<sup>2</sup>

Die Schweizerische Sortenliste für Kartoffeln hat empfehlenden Charakter. Herausgeberin ist die Arbeitsgruppe «Sortenfragen» von swisspatat, welche die Interessen der Kartoffelbranche vertritt. Für die Beurteilung der Sorten ist Agroscope zuständig. Bestimmte Merkmale wie die Krankheitsanfälligkeit verändern sich. Sie werden deshalb von Agroscope auf der Grundlage von Sortenversuchen und Praxiserfahrung aktualisiert. Die Sortenliste wird jährlich überarbeitet. Neue Sorten werden beschrieben und aufgenommen, nicht mehr nachgefragte Sorten gestrichen (Tab. 1). Dieses Jahr wurde auf die Beschreibung der Anfälligkeit gegenüber Quarantänekrankheiten verzichtet. Dafür wurde zusätzlich die Empfindlichkeit der Sorten gegenüber Pulverschorf und Rhizoctonia berücksichtigt und der Gehalt an reduzierenden Zuckern aufgeführt. Bei ihrer Entscheidung, eine Sorte in die Liste aufzunehmen oder von dieser zu streichen, berücksichtigt die Arbeitsgruppe die Wünsche der Konsumentinnen und Konsumenten, des Handels, der Kartoffelverarbeitungsbetriebe, sowie die Ergebnisse der Sortenversuche. In der Schweizerischen Sortenliste für Kartoffeln 2015 sind 32 Sorten eingetragen (Übersichtstafel S. 2, 3, 4). Die festkochende Konsumsorte Venezia wird neu in die Liste 2015 aufgenommen, während die Chipssorte Antina zum letzten Mal empfohlen wird.



**Abb. 1** | Venezia ist eine deutsche Sorte mit intensiv gelbem bis tiefgelbem Knollenfleisch. Es ist eine festkochende Sorte des Typs A–B mit einem Stärkegehalt von 11 bis 14 %. Sie eignet sich für den Frischkonsum und insbesondere für die Zubereitung von Geschwellten und Kartoffelsalat. Venezia ist eine Frühsorte, die sich gut lagern lässt und durchschnittlich 14 bis 17 kurz- bis langovale, regelmässige Knollen bildet.

### Anpassungen der Schweizerischen Sortenliste 2015

#### Neueintragung:

**Venezia** ist eine frühabreife, festkochende Sorte des Typs A–B, die in Deutschland von Europlant gezüchtet wurde. Zur Zeit wird sie in Deutschland und auf einigen Hektaren in Österreich angebaut. Ihr Stärkegehalt beträgt durchschnittlich 11 bis 14 %. Die Knollen eignen sich ausgezeichnet für die Zubereitung von Geschwellten und Kartoffelsalat. Ihre Knollen weisen einen relativ hohen Gehalt an reduzierenden Zuckern auf. Venezia bildet pro Pflanze 14 bis 17 kurz- bis langovale, sehr regelmässige Knollen. Ihre Ertragsleistung bei Abreife ist hoch. Die Augen sind flach bis mittelflach, die Schale gelb und das Knollenfleisch gelb bis tiefgelb. Diese Sorte lässt sich gut lagern und ist wenig anfällig gegenüber dem Mosaikvirus (PVY) und dem Blattrollvirus (PLRV). Dagegen ist Venezia mittelanfällig gegenüber der Kraut- und Knollenfäule, gewöhnlichem Schorf und Pulverschorf sowie leicht anfällig gegenüber Rhizoctonia.

#### Streichung:

Die Vermehrung der Chipssorte Antina wird eingestellt. Es wird kein Pflanzgut dieser Sorte für die Saison 2016 in der Schweiz verfügbar sein. Die Sorte wird aus der Liste 2016 gestrichen.

#### Speisequalität

Folgende Eigenschaften dienen der Ermittlung des Kochtyps: Neigung zum Zerkochen, Konsistenz des Knollenfleisches, Mehligkeit, Feuchtigkeit und die Körnigkeit der Stärke. Auf Grund dieser Kriterien werden die Sorten in die folgenden vier Kochtypen eingeteilt.

- A: Feste Salatkartoffeln:** Nicht zerkochend und fest bleibend, nicht mehlig, feucht und feinkörnig. Knollen des Kochtyps A eignen sich für zahlreiche Gerichte, allerdings nicht für Kartoffelstock.
- B: Ziemlich feste Kartoffeln:** Beim Kochen wenig aufspringend und mässig fest bleibend. Schwach mehlig, wenig feucht und ziemlich feinkörnig. Im Geschmack sind solche Kartoffeln angenehm und eignen sich für alle Gerichte.
- C: Mehlig Kartoffeln:** Die Knollen springen beim Kochen im Allgemeinen stark auf, das Fleisch ist ziemlich weich, mehlig und eher trocken. Das Stärkekorn ist ziemlich grob

Tab. 1 | Schweizerische Sortenliste für Kartoffeln 2015

Frühe Speisesorten	Mittelfrühe bis mittelspäte Speisesorten	Mittelfrühe bis späte Verarbeitungssorten	Gartensorten
1. Lady Christl	10. Lady Felicia	22. Lady Claire	32. Ratte
2. Agata	11. Gwenne*	23. Innovator	
3. Annabelle	12. Gourmandine	24. Lady Rosetta	
4. Amandine*	13. Bintje	25. Pirol	
5. Celtiane*	14. Victoria	26. Fontane	
6. Charlotte	15. Ditta	27. Verdi	
7. Venezia	16. Nicola	28. Hermes	
8. Alexandra	17. Désirée	29. Markies	
9. Erika	18. Agria	30. Antina**	
	19. Laura	31. Panda	
	20. Jelly		
	21. Challenger		

\* Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz

\*\* zum letzten Mal auf der Kartoffelliste.

und der Geschmack eher kräftig. Diese Sorten werden vorwiegend durch die verarbeitende Industrie nachgefragt.

**D: Stark mehlig Kartoffeln:** Sie finden vor allem als Futterarten und bei der Stärkeproduktion Verwendung. Beim Kochen zerfallen sie. Im Fleisch sind sie weich oder ungleich hart. Zudem sind sie stark mehlig, trocken und grobkörnig. Ihr Geschmack ist manchmal rau und erdig.

Viele Sorten lassen sich nicht einem einzelnen Kochtyp zuordnen, sondern bilden Übergangstypen. So bedeutet die Zuordnung einer Sorte zum Kochtyp B–C, dass die Eigenschaften des Typus B vorherrschen, während bei einem Kochtyp C–B jene des Typus C bestimmend sind.

### Vorkeimung

Die einzige Möglichkeit, die Knollenbildung zu beeinflussen, bietet sich bei der Lagerung und dem Vorkeimen des Pflanzgutes. Die Dauer ist sortenspezifisch und dem Verwendungszweck anzupassen (Tab. 2). Durch längere Lagerung bei 7 bis 8 °C wird die apikale Keimung gefördert. Hingegen verhindert eine Lagerung bei tiefen Temperaturen von 3 bis 5 °C die apikale Dominanz und führt so zur Ausbildung einer höheren Stängel- und Knollenzahl. Eine Lagertemperatur unter 3 °C oder das Pflanzen gealterter Knollen in einen kalten Boden ist aber auf jeden Fall zu vermeiden, da dies die Triebkraft stark beeinträchtigen kann.

Vorgekeimt wird vorzugsweise bei 10 bis 12 °C und etwa 80 bis 85 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit. Eine Beleuchtung mit diffusem natürlichen Licht oder einer künstlichen Lichtquelle ist für das Austreten der Keime unverzichtbar. Einige Sorten wie Agata, Amandine, Celtiane, Lady Felicia, Ditta, Gourmandine, Victoria und Nicola reagieren auf eine Abkeimung vor der Pflanzung mit deutlichen Ertragseinbußen. Sie sollten deshalb nicht zu stark vorgekeimt werden.

Tab. 2 | Empfohlene Vorkeimdauer in Wochen nach Verwendungszweck

Sorten	Speise- und Verarbeitungskartoffeln	Pflanzkartoffeln	Frühkartoffeln
Agata, Amandine, Annabelle, Lady Christl, Ratte,	4	4–5	8–9
Alexandra, Celtiane, Charlotte, Erika, Gwenne, Lady Felicia, Venezia	4–5	5–7	10–12
Bintje, Gourmandine, Pirol, Verdi	4–5	5–6	
Antina, Challenger, Désirée, Ditta, Fontane, Hermes, Innovator, Lady Claire, Lady Rosetta, Nicola, Victoria,	5–6	6–7	–
Agria, Jelly, Laura, Markies	6–7	7–8	–
Panda	8–9	10	–

Die Dauer ist sortenspezifisch und dem Verwendungszweck anzupassen. Absolut unverzichtbar ist eine Vorkeimung bei der Produktion von Pflanzgut und Frühkartoffeln. Bei den anderen Produktionsarten ermöglicht sie ein schnelleres Auflaufen und entsprechend eine frühere Abreife und Ernte. Ein schnelles Auflaufen vermindert das Risiko des Befalls mit Bodenkrankheiten wie Rhizoctonia. Eine frühe Abreife hat den Vorteil, dass im Allgemeinen bessere Wachstums- und Erntebedingungen vorherrschen.

Das Vorkeimen wird häufig durch eine einfache Stimulation mit einem Wärmeshock ersetzt. Das kontinuierliche Erwärmen auf 15 bis 20 °C während drei bis vier Tagen stimuliert die Keimung von während dem Winter kalt gelagerten Knollen rasch. Diese Praxis lässt sich gut mit dem Einsatz automatischer Pflanzgeräte vereinbaren, bei denen das Risiko des Abbrechens der Keime bei vorgekeimten Knollen gegenüber der herkömmlichen Methode erhöht ist. Die Stimulation muss allerdings mit Vorsicht erfolgen, um ein Ersticken der Knollen zu vermeiden. Erstickte Knollen zeigen eine ausgeprägte Schwarzverfärbung im zentralen Mark und eine geschrumpfte Schale. Ein zu kräftiger Wärmeshock aktiviert den Stoffwechsel zu stark. Dies bewirkt einen Sauerstoffmangel in der Knolle und führt zum Tod der Zellen. Erstickte Knollen keimen nicht mehr. Die Erwärmung des Pflanzgutes im Zwischenlager muss deshalb kontinuierlich erfolgen. Der warme Luftstrom darf nicht in Richtung des Pflanzgutes geleitet werden.

### Eignung für verschiedene Gerichte

Seit diesem Jahr werden neue Speisesorten im Rahmen der Hauptversuche (3. und 4. Versuchsjahr) hinsichtlich ihrer Eignung für die Zubereitung verschiedener Gerichte beurteilt. Ziel dieses Vorgehens ist es, das Anwendungspotenzial von Sorten besser zu beschreiben, die in nachfolgenden Jahren in die Liste aufgenommen werden könnten. Dazu

hat swisspatat eine Degustatorengruppe zusammengestellt, deren Aufgabe es ist, die Eignung dieser Sorten für die Zubereitung von fünf verschiedenen Gerichten zu beschreiben. Die Degustatorinnen und Degustatoren wurden bei den verschiedenen von swisspatat vertretenen Berufsgruppen rekrutiert, das heisst bei der Konsumentenschaft, den Händlern und der Lebensmittelindustrie. Das Küchenteam von Agroscope Reckenholz wurde damit beauftragt, folgende Gerichte zuzubereiten: Salzkartoffeln, Geschwellte, Kartoffelsalat, Kartoffelstock, Rösti und Ofenkartoffeln. Die degustierenden Personen müssen die zubereiteten Kartoffeln aufgrund visueller und geschmacklicher Eigenschaften beurteilen. Zuerst werden Farbe von Schale und Knollenfleisch und das allgemeine Aussehen beschrieben. Anschliessend werden die Gerichte ohne Salz und Gewürze gekostet, damit der Geschmack der Kartoffeln voll zur Geltung kommt. Je nach Sorte lassen sich Aromen entdecken, die an Kastanien, Butter, rohes Gemüse oder auch Erde erinnern. Die geprüften Sorten stammen jeweils von zwei verschiedenen Orten, um zu prüfen, ob das Anbaugebiet einen Einfluss auf die Qualität der zubereiteten Gerichte hat. Festkochende und mehligere Sorten werden in getrennten Serien getestet, damit Sorten desselben Kochtyps besser verglichen werden können. Die Ausbildung der Degustatorengruppe ist inzwischen abgeschlossen. Während dieser Ausbildung wurde beobachtet, dass die Einschätzungen der Gerichte je nach beurteilender Person beträchtlich auseinandergehen konnten, was die Subjektivität der Wahrnehmung geschmacklicher Merkmale unterstrich. Die Degustatorengruppe stellte auch deutliche Unterschiede selbst zwischen Sorten desselben Kochtyps fest. Dies zeigt, dass es wichtig ist, ein breites Sortenangebot aufrechtzuerhalten, um den unterschiedlichen Ansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten gerecht zu werden. Die Degustatorengruppe begann inzwischen mit der zweiten Phase des Projekts, die darin besteht, die Sorten zu beurteilen, die für die Hauptversuche 2014 vorgesehen sind. Eine erste Bilanz dieser Ergebnisse wird zu Beginn des nächsten Jahres zur Verfügung stehen.

### Neue Organisation der Sortenprüfung in der Schweiz

Seit mehr als 60 Jahren untersuchen die eidgenössischen Forschungsanstalten europäische Neuzüchtungen gemäss einem Protokoll, das im Laufe der Zeit nur wenig verändert wurde. Die neuen Sorten wurden darauf untersucht, ob sie für den Anbau in der Schweiz geeignet sind und den Anforderungen des hiesigen Marktes genügen. Dabei wurden rund 50 agronomische Kriterien an mehreren Standorten geprüft. Diese Kriterien wurden auf dem Feld, während Ernte, Einlagerung der Knollen, Verarbeitung oder beim Verkauf erhoben. Seit der Einführung der Sortenprüfung in der Schweiz sind die Kriterien durch Agroscope bei mehr als 1000 Neuzüchtungen untersucht worden, und zwar während zwei bis fünf Jahren für jede Sorte. Auf der Grundlage dieser Beobachtungen wählten die Branchenvertreterinnen und -vertreter (swisspatat) und die Forschenden bei Agroscope die am besten angepassten Sorten aus und nahmen sie in die

Liste der empfohlenen Kartoffelsorten auf. Heute enthält die Kartoffelliste 32 Sorten, welche die Bedürfnisse der vielfältigen Anwendungen der Kartoffel in der Schweiz abdecken.

Agroscope prüft jedes Jahr neue Züchtungen, oft auf Empfehlung der Züchter, oder wenn eine Vertreterin oder ein Vertreter der Kartoffelbranche ein entsprechendes Interesse anmeldet. Durch diese zwei Jahre dauernde Voruntersuchung (Screening) können Sorten mit erheblichen Mängeln oder Sorten, die für unseren Markt uninteressant sind, ausgeschlossen werden. Um allfällige Mängel aufdecken zu können, werden diese Versuche auf kleinen Parzellen an drei verschiedenen Standorten durchgeführt, die teilweise für den Kartoffelanbau ungünstig sind. Diese 1. Etappe wird weiterhin von Agroscope durchgeführt.

Anschliessend werden die bei den Voruntersuchungen ausgewählten Sorten während zwei weiteren Jahren angebaut, um das Wissen über diese Sorten zu vervollständigen. Diese früher innerhalb der Forschungsanstalten von Agroscope vorgenommenen Versuche werden nun in Landwirtschaftsbetrieben mit Unterstützung durch Agroscope durchgeführt.

Es wurden vier verschiedene Versuchsnetze für die Hauptversuche in Landwirtschaftsbetrieben eingerichtet: Frühe oder festkochende Speisekartoffeln, Speisesorten mit Lagerungseignung, Verarbeitungssorten für Pommes frites sowie Verarbeitungssorten für Chips. Für dieselbe Anwendung vorgesehene Sorten werden im gleichen Versuchsnetz zusammengefasst. In jeder Versuchsserie wird mindestens eine Standardsorte zu Vergleichszwecken mitgepflanzt. Agroscope übernimmt die Gesamtauswertung der Ergebnisse dieser Versuche und ergänzt die Sortenbeschreibungen mit gezielten Untersuchungen zur sortentypischen Anfälligkeit gegenüber dem Ringnekrosevirus (PVY<sup>NTN</sup>), dem Pulverschorf, der Kraut- und Knollenfäule sowie zum physiologischen Alter der Sorten oder ihrem Verhalten nach dem Abkeimen. Inzwischen wurden neue Kriterien eingeführt wie die Wascheignung oder die Lichtempfindlichkeit von Speisesorten.

### Einige Änderungen von Kriterien für die Liste

Die Pflanzenschutzinspektoren und das Bundesamt für Landwirtschaft haben entschieden, dass die Anfälligkeit gegenüber Quarantänekrankheiten wie Krebs oder Befall mit Zysten nematoden für die Kartoffelliste nicht mehr zu berücksichtigen ist. Normalerweise liefern die Züchter diese Information mit der Sortenbeschreibung. Da für diese Quarantänekrankheiten auf schweizerischem Gebiet keine Toleranz besteht (Nulltoleranz), ist diese Information für die Produzenten wenig nützlich. Auch die Information über die Schwarzverfärbung nach dem Kochen wurde von der Branchenorganisation als wenig nützlich eingestuft.

In Absprache mit der Branchenorganisation wurden der Kartoffelliste vier neue Kriterien hinzugefügt: die Empfindlichkeit der Sorten gegenüber durch Rhizoctonia verursachte Pocken und Unförmigkeit, die Anfälligkeit gegenüber Pulverschorf, die Beurteilung des Gehalts an reduzierenden Zuckern und die Farbe beim Backtest.

Sortenname und Abstammung		Züchter	In der Sortenliste seit	Knollenform und Augenlage	Fleischfarbe	Empfindlichkeit auf das Abkeimen	Anzahl Knollen je Staude	Knollenertrag	Stärkegehalt
<b>FRÜHE SPEISESORTEN</b>									
1.	Lady Christl WS 73-3-391 x Mansour	C. Meijer, Holland	2002	lang- bis kurzoval; Augen flach	gelb	mittel	11–14	mittel bis hoch	11,0–
2.	Agata BM52.72 x Sirco	W. Weibull BV, Holland	2001	kurzoval; Augen flach	gelb	hoch	8–11	hoch	10,0–
3.	Annabelle Nicola x Monalisa	HZPC Holland	2008	lang bis langoval; Augen flach	gelb	mittel	12–16	mittel bis gering	11,0–
4.	Amandine* Mariana x Charlotte	Germicopa SA, Frankreich	1999	lang bis langoval; Augen flach	gelb	hoch	16–18	mittel bis gering	10,5–
5.	Celtiane* Amandine x Eden	Bretagne-Plants, Frankreich	2010	lang; Augen flach	hellgelb	sehr hoch	10–15	hoch	11,0–
6.	Charlotte Hansa x Danaé	Germicopa SA, Frankreich	1984	lang bis langoval; Augen flach	gelb	mittel bis gering	14–18	mittel	11,0–
7.	Venezia B165/95/82 x P93-388	Europlant Deutschland	2015	lang- bis kurzoval; Augen flach	gelb-tiefgelb	gering	14–17	mittel bis hoch	11,0–
8.	Alexandra Allians x Belana	Europlant Deutschland	2013	langoval; Augen flach	gelb-tiefgelb	sehr hoch	12–15	mittel	12,0–
9.	Erika Marabel x AR88-156	Niederösterreichische Saat- baugenossenschaft, Österreich	2014	lang bis langoval; Augen flach	gelb	mittel bis gering	12–16	mittel	11,0–
<b>MITTELFRÜHE BIS MITTELSPÄTE SPEISESORTEN</b>									
10.	Lady Felicia Agria x W72-22-496	C. Meijer, Holland	2003	lang- bis kurzoval; Augen flach	gelb	sehr hoch	11–15	hoch	11,0–
11.	Gwenne* INRA94T97.43 x G93TT296006	Germicopa SA, Frankreich	2014	langoval bis lang; Augen flach	hellgelb	mittel	13–17	hoch	11,5–
12.	Gourmandine Charlotte x Estima	Bretagne-Plants, Frankreich	2006	langoval bis lang; Augen flach	gelb	mittel bis hoch	16–17	hoch	12,0–
13.	Binthe Munstersen x Fransen	K.L de Vries, Holland	1935	lang- bis kurzoval; Augen flach	hellgelb	hoch	12–16	hoch	14,0–
14.	Victoria Agria x Ropta J 861	ZPC, Holland	2002	lang- bis kurzoval; Augen flach	gelb	mittel bis hoch	9–13	hoch	12,0–
15.	Ditta Binthe x Quarta	Niederösterreichische Saat- baugenossenschaft, Österreich	1998	langoval bis lang; Augen mitteltief	tiefgelb	sehr hoch	14–19	hoch	12,0–
16.	Nicola Espèce sauvage x Clivia	Saatzucht Soltau Bergen eG, Deutschland	1981	lang; Augen mitteltief	tiefgelb	hoch	12–16	Elevé	13,0–
17.	Désirée Urgenta x Depesche	ZPC, Holland	1961	langoval; Augen mitteltief	hellgelb	gering	10–14	hoch	13,0–
18.	Laura 783/89/3566 x 6140/12	Böhm KG, Deutschland	2007	kurz- bis langoval; Augen flach	tiefgelb	gering	9–13	hoch	12,0–
19.	Agria Quarta x Semlo	Böhm KG, Deutschland	1988	langoval; Augen mitteltief	tiefgelb	hoch	7–12	hoch bis sehr hoch	13,0–
20.	Jelly Marabel x Stamm	Böhm KG, Deutschland	2007	kurzoval; Augen flach	gelb	Faible	10–12	hoch	13,0–
21.	Challenger Aziza x Victoria	HZPC, Holland	2012	lang bis langoval; Augen flach	hellgelb	mittel bis gering	12–16	hoch bis sehr hoch	15,0–
<b>MITTELFRÜHE BIS SPÄTE VERARBEITUNGSSORTEN</b>									
22.	Lady Claire Agria x KW78.34.470	C. Meijer, Holland	2002	kurzoval bis rund; Augen mitteltief	gelb	gering	13–17	mittel	15,0–
23.	Innovator Shepody x RZ-84-2580	HZPC, Holland	2002	langoval; Augen flach	hellgelb	gering	7–10	hoch	13,0–
24.	Lady Rosetta Cardinal x SVP (VTn)262-33-3	C. Meijer, Holland	1999	rund; Augen flach	hellgelb	gering	12–16	mittel	17,0–
25.	Pirol Agria x 1.214.226-84	Norika Deutschland	2008	kurzoval bis rund; Augen flach	hellgelb	gering	11–15	mittel bis hoch	16,0–
26.	Fontane Agria x AR76-34-3	Svalöf Weibull, Holland	2001	kurz- bis langoval; Augen mitteltief	gelb	gering	10–14	hoch	15,0–
27.	Verdi Tomensa x Diana	Solana Deutschland	2014	rund bis kurzoval; Augen mitteltief	hellgelb	gering	11–14	mittel	19,0–
28.	Hermes 5158 DDR x 163/55	Niederösterreichische Saat- baugenossenschaft, Österreich	1984	kurzoval bis rund; Augen mitteltief	gelb	mittel	7–12	mittel bis hoch	15,0–
29.	Markies Fianna x Agria	Mansholt, Holland	1998	kurz- bis langoval; Augen mitteltief	gelb	mittel	11–15	hoch	13,0–
30.	Antina Pepo x K335/89/447	Böhm KG, Deutschland	2012	kurzoval; Augen mitteltief	gelb	gering	8–12	hoch	16,0–
31.	Panda UP 0.351/17 x Wst. 6858/8	Uniplanta, Deutschland	1990	rund bis kurzoval; Augen mitteltief	gelb	gering	10–14	mittel	17,0–
<b>GARTENSORTEN</b>									
32.	Ratte Abstammung unbekannt	unbekannt	1997	lang, nierenförmig; Augen mitteltief	hellgelb	mittel	23–29	gering	12,0–

\*Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz

# Schweizerische Sortenliste für Kartoffeln 2015

Anfälligkeit für Phytophthora infestans	Anfälligkeit für Rhizoctonia	Anfälligkeit für Schorf	Eignung zur Lagerung	Verfärbung des Backtests	Gehalt an reduzierenden Zuckern	Kochtyp, Eignung für Verarbeitungs-Produkte	Empfindlichkeit auf Schlagschäden	Anfälligkeit für Phytophthora infestans		
								Kraut	Knolle	Pocken
-13,0	mittel	A-B	hoch	hoch	schlecht	hoch	mittel	mittel	gering	gering
-11,0	gering	A-B	hoch	hoch	schlecht	hoch	mittel	hoch	gering	mittel
-13,0	gering	A-B	hoch	hoch	schlecht	hoch	mittel	hoch	hoch	mittel
-12,0	mittel	A-B	hoch	mittel	schlecht	mittel bis ziemlich gering	mittel bis ziemlich hoch	mittel	mittel	gering
-14,0	mittel	A-B	hoch	mittel	mittel	hoch	hoch	mittel	gering	gering
-14,0	gering	B-A Frites	ziemlich gering	mittel	mittel	ziemlich hoch bis mittel	ziemlich gering bis mittel	gering	gering	mittel
-14,0	gering	A-B	mittel	mittel	gut	mittel	mittel	gering	gering	mittel bis gering
-14,0	gering	A-B	mittel	mittel	mittel	hoch	ziemlich gering bis mittel	hoch	mittel	gering
-13,0	gering	A-B	mittel	mittel	mittel	mittel	ziemlich gering bis mittel	hoch	hoch	gering
-13,0	gering	B-C Frites	gering	gering	gut bis mittel	hoch	mittel	gering	gering	mittel
-14,0	gering	B-A	mittel	mittel	mittel bis schlecht	hoch	hoch	hoch	hoch	mittel bis gering
-14,0	gering bis mittel	B-A Frites	mittel	gering bis mittel	gut	hoch	hoch	gering	mittel	mittel bis gering
-16,0	gering bis mittel	C-B Frites; chips	gering	gering	mittel	hoch	hoch	hoch	hoch	hoch
-15,5	gering bis mittel	B Frites	ziemlich gering	gering	gut	mittel	mittel	gering bis mittel	mittel	mittel
-14,5	gering	B-A	mittel	mittel	gut	mittel	mittel	mittel	hoch	gering
-15,0	gering bis mittel	A-B	hoch	hoch	mittel bis schlecht	mittel	mittel bis gering	mittel	mittel	gering
-15,0	mittel	B-C Frites	mittel	gering bis mittel	mittel	mittel	mittel	gering	gering	hoch
-14,0	gering bis mittel	B	ziemlich gering	gering bis mittel	gut	mittel	ziemlich gering bis mittel	gering	gering	mittel
-15,5	gering bis mittel	B-C Frites (ind.)	ziemlich gering	ziemlich gering	gut	mittel	gering	gering	gering	mittel
-16,0	gering	B Frites	ziemlich gering	ziemlich gering	gut	ziemlich gering	ziemlich gering bis mittel	mittel	mittel	gering
-17,0	mittel	C-B Frites	ziemlich gering	ziemlich gering	mittel	ziemlich gering	gering	gering	gering	gering
-18,0	mittel bis gering	C-B Chips	gering	gering	gut	ziemlich hoch	mittel	gering	gering	mittel bis gering
-16,0	mittel	C Frites (ind.)	ziemlich gering	mittel	gut	gering bis mittel	gering bis mittel	mittel	mittel	mittel bis gering
-19,0	hoch	C Chips	ziemlich gering	gering	mittel	ziemlich hoch	mittel	mittel	gering	gering
-17,5	mittel bis hoch	C Chips	gering	ziemlich gering bis mittel	mittel bis gut	ziemlich hoch	gering	hoch	mittel	mittel
-18,0	mittel	C-D Frites (ind.), Chips	ziemlich gering	gering	gut	mittel bis ziemlich hoch	mittel	mittel	gering	gering
-22,0	hoch	C-D Chips	gering	gering	mittel	mittel	gering	mittel	gering	gering
-17,0	mittel	C-B Chips	ziemlich gering	gering	gut	mittel	gering	gering	gering	gering
-15,5	gering	C-B Frites (ind.), Chips	ziemlich gering	gering	gut	gering	gering	mittel	mittel	mittel
-19,0	mittel bis hoch	C Chips	gering	gering	gut	mittel	mittel	mittel	hoch	mittel
-19,0	hoch	C-D Chips	gering	gering	gut	sehr gering	sehr gering	hoch	hoch	gering
-15,0	hoch	A	mittel	mittel	mittel	hoch	hoch	mittel	mittel	gering



Anfälligkeit für Pulverschorf	Anfälligkeit für Viruskrankheiten		Bemerkungen	Sortenname
	Blattroll (PLRV)	Mosaik (PVY)		
hoch	mittel	gering	Tendenz zum Ergrünen; ziemlich anfällig für Eisenfleckigkeit und Hohlherzigkeit	Lady Christl
mittel	mittel	mittel	grossknollig, regelmässig; sehr kurze Keimruhe frostempfindlich	Agata
gering bis mittel	gering	mittel hoch PVY <sup>NTN</sup>	festkochend, feinkörnig; kurze Keimruhe	Annabelle
gering	mittel	hoch mittel PVY <sup>NTN</sup>	festkochend, feinkörnig; grosse Knollen ergrünen rasch; sehr kurze Keimruhe; *Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz	Amandine*
mittel	gering	hoch	festkochend, feinkörnig *Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz	Celtiane*
gering	mittel	hoch	festkochend, feinkörnig; grosse Knollen ergrünen rasch; Eisenfleckigkeit vor allem auf leichten Böden; resistent gegen Virus A	Charlotte
mittel	gering	gering	festkochend, feinkörnig	Venezia
hoch	gering	gering bis mittel mittel PVY <sup>NTN</sup>	festkochend, feinkörnig; grosse Knollen ergrünen rasch Tendenz zu späterem und unregelmässigem Auflaufen im Feld	Alexandra
mittel	gering	gering gering Y <sup>NTN</sup>	festkochend, feinkörnig	Erika
gering	mittel	gering	gute Keimruhe gute Resistenz gegen Virus A und X	Lady Felicia
hoch	hoch	hoch gering Y <sup>NTN</sup>	festkochend *Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz	Gwenne*
mittel bis hoch	mittel	hoch	festkochend; ziemlich anfällig für Eisenfleckigkeit; anfällig gegen Virus X, resistent gegenüber Virus A	Gourmandine
hoch	mittel	hoch	Keimung im Boden bei warmem und trockenem Wetter; feldresistent gegen Virus A	Bintje
mittel bis hoch	mittel	hoch	grossknollig; vielseitig verwendbare Speisesorte; gute Lagereignung	Victoria
gering	mittel	mittel hoch PVY <sup>NTN</sup>	festkochende Speisesorte; mässige N-Düngung; ziemlich anfällig für Tabak-Rattle-Virus	Ditta
gering	mittel	mittel hoch PVY <sup>NTN</sup>	festkochende Speisesorte; mässige N-Düngung; ziemlich anfällig für Tabak-Rattle-Virus; Eisenfleckigkeit vor allem auf leichten Böden; Lagerung nicht unter 6 °C	Nicola
gering	hoch	mittel bis hoch	rotschalig; grossknollig; für feuchtere Gebiete geeignet	Désirée
gering	mittel bis gering	gering	rotschalig; Eisenfleckigkeit kommt in gewissen Böden vor; vielseitig verwendbare Speisesorte	Laura
hoch	hoch	gering bis mittel	grosse Knollen neigen zu Hohlherzigkeit; mässige N-Düngung; gute Lagereignung; immun gegen Virus X	Agria
mittel bis hoch	mittel	gering bis mittel	grossknollig, leicht genetzte Schale; vielseitig verwendbare Speisesorte; tolerant gegen Hitze- und Trockenheitsstress	Jelly
gering	gering	mittel bis hoch	vereinzelt Eisenfleckigkeit vor allem auf leichten Böden leicht genetzte Schale	Challenger
mittel bis hoch	mittel	hoch	ziemlich resistent gegen Virus A und X; gute Lagereignung	Lady Claire
gering	mittel	hoch	sehr grossknollig, Schale genetzt, aber fein ziemlich anfällig für Rhizoctonia und Tabak-Rattle-Virus	Innovator
gering	mittel	mittel bis hoch	rotschalig; immun gegen Virus X; resistent gegen Virus A	Lady Rosetta
gering	mittel	mittel	ziemlich gute Lagereignung anfällig für Rhizoctonia, grosse Knollen neigen zu Hohlherzigkeit	Pirol
mittel	mittel	mittel bis hoch	gute Lagereignung	Fontane
mittel bis hoch	gering	mittel hoch PVY <sup>NTN</sup>	gute Lagereignung	Verdi
gering	gering bis mittel	gering bis mittel hoch PVY <sup>NTN</sup>	gute Lagereignung	Hermes
hoch	gering	gering	grosse Knollen; anfällig für Blattfleckkrankheiten	Markies
gering	gering	gering	anfällig für Rhizoctonia mässige N-Düngung	Antina
gering	gering	gering bis mittel	gute Lagereignung; mässige N-Düngung! ziemlich anfällig für Rhizoctonia	Panda
hoch	hoch	hoch	festkochend, feinkörnig; grosse Knollen ergrünen rasch; kann mehrere Knollengenerationen bilden	Ratte