



Schweizerische Sortenliste für Kartoffeln 2017

Ruedi Schwärzel¹, Jean-Marie Torche¹, Theodor Ballmer², Tomke Musa² und Brice Dupuis¹

¹Agroscope, Institut für Pflanzenbauwissenschaften IPB, 1260 Nyon

²Agroscope, Institut für Pflanzenbauwissenschaften IPB, 8046 Zürich

Technische Unterstützung durch Gaëtan Riot¹, Maud Tallant¹ und Christian Vetterli²

Die schweizerische Sortenliste für Kartoffeln hat empfehlenden Charakter. Herausgeberin ist die Arbeitsgruppe «Sortenprüfung» von swisspatat, welche die Interessen der Kartoffelbranche vertritt. Agroscope ist für die Beurteilung der Sorten zuständig, mit Ausnahme der Sorten aus Privatversuchen. Bestimmte Merkmale wie die Krankheitsanfälligkeit verändern sich. Sie werden deshalb von Agroscope auf der Grundlage von Sortenversuchen und Praxiserfahrungen aktualisiert. Die Sortenliste wird jährlich überarbeitet. Neue Sorten werden beschrieben und aufgenommen, nicht mehr nachgefragte Sorten gestrichen (Tab. 1).

Im 2017 umfasst die schweizerische Sortenliste für Kartoffeln 34 Sorten (Tabelle S. 2–3–4). Die drei neuen Sorten Marabel (festkochend), Concordia (mehlig kochend) und Kiebitz (Chips) wurden in die Sortenliste aufgenommen. Die Sorten Alexandra und Nicola wurden gestrichen.

Anpassungen der schweizerischen Sortenliste 2017

Drei Neuaufnahmen

Die drei Sorten Marabel, Concordia und Kiebitz wurden in die Sortenliste 2017 aufgenommen. Diese wurden im Rahmen von zweijährigen Vorversuchen und zweijährigen Hauptversuchen in Zusammenarbeit mit swisspatat geprüft.

Tab. 1 | Schweizerische Sortenliste für Kartoffeln 2017

| Sorten | | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| Festkochende Speisekartoffeln | Mehligkochende Speisekartoffeln | Verarbeitungssorten für Pommes frites | Verarbeitungssorten für Chips | Von privaten Firmen geprüfte Sorten |
| 1. Agata | 13. Bintje | 21. Agria | 25. Hermes | 32. Jazzy** |
| 2. Amandine* | 14. Challenger | 22. Fontane | 26. Kiebitz | 33. Cheyenne** |
| 3. Annabelle | 15. Concordia | 23. Innovator | 27. Lady Claire | 34. Vitabella** |
| 4. Celtiane* | 16. Désirée | 24. Markies | 28. Lady Rosetta | |
| 5. Charlotte | 17. Jelly | | 29. Panda | |
| 6. Ditta | 18. Lady Felicia | | 30. Pirol | |
| 7. Erika | 19. Laura | | 31. Verdi | |
| 8. Goumandine | 20. Victoria | | | |
| 9. Gwenne* | | | | |
| 10. Lady Christl | | | | |
| 11. Marabel | | | | |
| 12. Venezia | | | | |

* Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz.

** Nicht getestet im Rahmen der Hauptversuche.

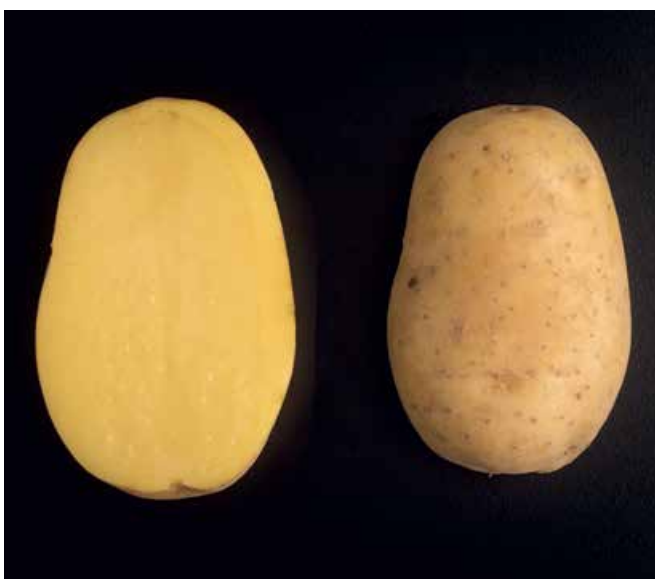


Abb. 1 | Marabel ist eine frühe, ziemlich festkochende (B–A), gelbe bis dunkelgelbe Sorte mit einer mittleren Lagerfähigkeit. Sie ist wenig empfindlich auf Schläge. (Foto: Agroscope)

Marabel

Marabel (Abb. 1) ist eine frühe, vorwiegend festkochende Sorte (B–A), die in Deutschland von der Firma Boehm gezüchtet und von Europlant vermarktet wird. In unseren Versuchen lag der Stärkegehalt dieser Sorte bei 10 bis 13%. Die gelben bis dunkelgelben Knollen haben eine schöne glatte Schale und sind kurzoval bis oval. Marabel bildet acht bis zwölf Knollen pro Pflanze. Ihr Gesamtertrag ist mittel bis hoch. Sie lässt sich mittelmässig gut lagern und ist wenig empfindlich auf Schlagschäden. Die Knollen sind jedoch recht anfällig auf Grünverfärbung der Schale. Die Gefässbündel verfärben sich leicht und es können einige Rostflecken auftreten. Marabel ist leicht anfällig auf Rhizoctonia Knollendeformation, anfällig auf Kraut- und Knollenfäule und sehr anfällig auf Pulverschorf. Sie ist nicht sehr anfällig auf gewöhnlichen Schorf und auf Silberschorf und wenig anfällig auf schwere Viren.

| Sortenname und Abstammung | Züchter | In der Sortenliste seit | Frühreife | Kochtyp, Eignung für Verarbeitungs-Produkte | Knollenform und Augenlage | Fleischfarbe | |
|---|--|---|-----------|---|---------------------------|---|-------------------------|
| SPEISESORTEN FESTKOCHEND | | | | | | | |
| 1. | Agata BM52.72 x Sirco | W. Weibull Holland | 2001 | sehr früh | A–B | kurzoval; Augen flach | gelb |
| 2. | Amandine* Mariana x Charlotte | Germicopa SA, Frankreich | 1999 | früh | A–B | lang bis langoval; Augen flach | gelb |
| 3. | Annabelle Nicola x Monalisa | HZPC Holland | 2008 | früh | A–B | lang bis langoval; Augen flach | gelb |
| 4. | Celtiane* Amandine x Eden | Bretagne-Plants, Frankreich | 2010 | früh bis mittelfrüh | A–B | lang; Augen flach | hellgelb |
| 5. | Charlotte Hansa x Danaé | Germicopa SA, Frankreich | 1984 | früh | B–A Hausfrites | lang bis langoval; Augen flach | gelb |
| 6. | Ditta Bintje x Quarta | Niederösterreichische Saat- baugenossenschaft, Oesterreich | 1998 | mittelfrüh | B–A | langoval bis lang; Augen mitteltief | tiefgelb |
| 7. | Erika Marabel x AR88-156 | Niederösterreichische Saat- baugenossenschaft, Oesterreich | 2014 | früh | A–B | lang bis langoval; Augen flach | gelb |
| 8. | Gourmandine Charlotte x Estima | Bretagne-Plants, Frankreich | 2006 | mittelfrüh | B–A Hausfrites | langoval bis lang; Augen flach | gelb |
| 9. | Gwenne* INRA94T97.43 x G93TT296006 | Germicopa SA, Frankreich | 2014 | mittelfrüh | B–A | langoval bis lang; Augen flach | hellgelb |
| 10. | Lady Christl WS 73-3-391 x Mansour | C.Meijer B.V. Holland | 2002 | sehr früh | A–B | lang- bis kurzoval; Augen flach | gelb |
| 11. | Marabel Nena x M 75-364 | Boehm Deutschland | 2017 | früh | B–A | kurzoval bis oval Augen flach bis mittel | gelb bis tiefgelb |
| 12. | Venezia B165/95/82 x P93-388W | Europlant Deutschland | 2015 | früh | A–B | lang- bis kurzoval; Augen flach | gelb bis tiefgelb |
| SPEISESORTEN MEHLIG KOCHEND | | | | | | | |
| 13. | Bintje Munstersen x Fransen | K.L. de Vries, Holland | 1935 | mittelfrüh bis mittelspät | C–B Hausfrites | lang- bis kurzoval; Augen flach | hellgelb |
| 14. | Challenger Aziza x Victoria | HZPC, Holland | 2012 | mittelfrüh bis mittelspät | C–B Hausfrites | lang bis langoval; Augen flach | hellgelb |
| 15. | Concordia B 1019/2/95 x Jelly | Europlant Deutschland | 2017 | früh bis mittelfrüh | B Hausfrites | kurzoval bis oval; Augen flach | gelb |
| 16. | Désirée Urgenta x Depesche | ZPC, Holland | 1961 | mittelfrüh bis mittelspät | B–C Hausfrites | langoval; Augen mitteltief | hellgelb rotschalig |
| 17. | Jelly Marabel x Stamm | Böhm KG, Deutschland | 2007 | mittelspät | B Hausfrites | kurzoval; Augen flach | gelb |
| 18. | Lady Felicia Agria x W72-22-496 | C.Meijer B.V. Holland | 2003 | früh | B–C Hausfrites | lang- bis kurzoval; Augen flach | gelb |
| 19. | Laura 783/89/3566 x 6140/12 | Böhm KG, Deutschland | 2007 | mittelfrüh bis mittelspät | B | kurz- bis langoval; Augen flach | tiefgelb rotschalig |
| 20. | Victoria Agria x Ropta J 861 | ZPC, Holland | 2002 | mittelfrüh | B Hausfrites | lang- bis kurzoval; Augen flach | gelb |
| SORTEN FÜR INDUSTRIELLE POMMES FRITES HERSTELLUNG | | | | | | | |
| 21. | Agria Quarta x Semlo | Böhm KG, Deutschland | 1988 | mittelspät | B–C | langoval; Augen mitteltief | tiefgelb |
| 22. | Fontane Agria x AR76-34-3 | Svalöf Weibul, Holland | 2001 | mittelfrüh bis mittelspät | C–D | kurz- bis langoval; Augen mitteltief | gelb |
| 23. | Innovator Shepody x RZ-84-2580 | HZPC, Holland | 2002 | mittelfrüh | C | langoval; Augen flach | hellgelb |
| 24. | Markies Fianna x Agria | Mansholt, Holland | 1998 | mittelspät bis spät | C–B | kurz- bis langoval; Augen mitteltief | gelb |
| SORTEN FÜR INDUSTRIELLE CHIPS HERSTELLUNG | | | | | | | |
| 25. | Hermes 5158 DDR x 163/55 | Niederösterreichische Saat- baugenossenschaft, Oesterreich | 1984 | mittelfrüh | C–B | kurzoval bis rund; Augen mitteltief | gelb |
| 26. | Kiebitz unbekannt | Norika Deutschland | 2017 | früh bis mittelfrüh | C | rund; Augen mitteltief | gelb |
| 27. | Lady Claire Agria x KW78.34.470 | C.Meijer B.V. Holland | 2002 | früh bis mittelfrüh | C–B | kurzoval bis rund; Augen mitteltief | gelb |
| 28. | Lady Rosetta Cardinal x SVP (VTn)262-33-3 | C.Meijer B.V. Holland | 1999 | früh bis mittelfrüh | C | rund; Augen flach | hellgelb rotschalig |
| 29. | Panda UP 0.351/17 x Wst. 6858/8 | Uniplanta, Deutschland | 1990 | mittelspät bis spät | C–D | rund bis kurzoval; Augen mitteltief | gelb |
| 30. | Pirol Agria x 1.214.226-84 | Norika Deutschland | 2008 | früh bis mittelfrüh | C | kurzoval bis rund; Augen flach | hellgelb |
| 31. | Verdi Tomensa x Diana | Solana Deutschland | 2014 | früh bis mittelfrüh | C–D | rund bis kurzoval; Augen mitteltief | hellgelb |
| Die Sortenbeschreibung basiert auf Resultaten der privaten Sortenprüfung und den vorhandenen Daten aus der offiziellen Sortenprüfung Agroscope/swisspatat. | | | | | | | |
| 32. | Cheyenne* (156-91-1 x Roseval) x Altesse | SICA Grocep Frankreich | 2016 | mittelspät | A–B | lang; Augen flach | dukelgelb rotschalig |
| 33. | Jazzy Franceline x Cupido | C.Meijer B.V. Holland | 2016 | früh | A | lang bis langoval; Augen flach | hellgelb bis gelb |
| 34. | Vitabella VR 95-98 x Miriam | KWS POTATO B.V. Holland | 2016 | früh | A–B | lang- bis kurzoval; Augen flach | hellgelb bis gelb |

*Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz

Schweizerische Sortenliste für Kartoffeln 2017

| Anzahl Knollen je Staude | Knollen-ertrag bei Reife | Stärkegehalt zirka % | Empfindlich-keit auf Schlagschäden | Gehalt an reduzierenden Zuckern | Verfärbung des Backtests | Eignung zur Lagerung | Anfälligkeit für <i>Phytophthora infestans</i> | | Anfälligkeit für Rhizoctonia | |
|--------------------------|--------------------------|----------------------|------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------------|--|----------------------------|------------------------------|-------------------|
| | | | | | | | Kraut | Knolle | Pocken | Deformation |
| 8-11 | hoch | 10,0-11,0 | gering | hoch | hoch | schlecht | hoch | mittel | hoch | gering |
| 16-18 | mittel bis gering | 10,5-12,0 | mittel | hoch | mittel | schlecht | mittel bis ziemlich gering | mittel bis ziemlich hoch | mittel | mittel |
| 12-16 | mittel bis gering | 11,0-13,0 | gering | hoch | hoch | schlecht | hoch | mittel | hoch | hoch |
| 10-15 | hoch | 11,0-14,0 | mittel | hoch | mittel | mittel | hoch | hoch | mittel | gering |
| 14-18 | mittel | 11,0-14,0 | gering | ziemlich gering | mittel | mittel | ziemlich hoch bis mittel | ziemlich gering bis mittel | gering | gering |
| 14-19 | hoch | 12,0-14,5 | gering | mittel | mittel | gut | mittel | mittel | mittel | hoch |
| 12-16 | mittel | 11,0-13,0 | gering | mittel | mittel | mittel | mittel | mittel bis gering | hoch | hoch |
| 13-17 | hoch | 12,0-14,0 | gering bis mittel | mittel | gering bis mittel | gut | hoch | hoch | gering | mittel |
| 13-17 | hoch | 11,5-14,0 | gering | mittel | mittel | mittel bis schlecht | hoch | hoch | hoch | hoch |
| 11-14 | mittel bis hoch | 11,0-13,0 | mittel | hoch | hoch | schlecht | hoch | mittel | mittel | gering |
| 8-12 | mittel bis hoch | 10,0-13,0 | gering | hoch | gering | mittel | hoch | mittel bis gering | mittel | mittel |
| 14-17 | mittel bis hoch | 11,0-14,0 | gering | mittel | mittel | gut | hoch | mittel | gering | gering |
| 12-16 | hoch | 14,0-16,0 | gering bis mittel | gering | gering | mittel | hoch | hoch | hoch | hoch |
| 12-16 | hoch bis sehr hoch | 15,0-17,0 | mittel | ziemlich gering | ziemlich gering | mittel | ziemlich gering | gering | gering | gering |
| 8-12 | hoch | 13,0-15,0 | gering bis mittel | ziemlich gering | gering | gut | hoch | mittel | mittel | mittel |
| 10-14 | hoch | 13,0-15,0 | mittel | mittel | gering bis mittel | mittel | mittel | mittel | gering | gering |
| 10-12 | hoch | 13,0-16,0 | gering | ziemlich gering | ziemlich gering | gut | ziemlich gering | ziemlich gering bis mittel | mittel | mittel |
| 11-15 | hoch | 11,0-13,0 | gering | gering | gering | gut bis mittel | hoch | mittel | gering | gering |
| 9-13 | hoch | 12,0-14,0 | gering bis mittel | ziemlich gering | gering bis mittel | gut | mittel | ziemlich gering bis mittel | gering | gering |
| 9-13 | hoch | 12,0-15,5 | gering bis mittel | ziemlich gering | gering | gut | mittel | mittel | gering bis mittel | mittel |
| 7-12 | hoch bis sehr hoch | 13,0-15,5 | gering bis mittel | ziemlich gering | ziemlich gering | gut | mittel | gering | gering | gering |
| 10-14 | hoch | 15,0-18,0 | mittel | ziemlich gering | gering | gut | mittel bis ziemlich hoch | mittel | mittel | gering |
| 7-10 | hoch | 13,0-16,0 | mittel | ziemlich gering | mittel | gut | gering bis mittel | gering bis mittel | mittel | mittel |
| 11-15 | hoch | 13,0-15,5 | gering | ziemlich gering | gering | gut | gering | gering | mittel | mittel |
| 7-12 | mittel bis hoch | 15,0-17,0 | mittel | ziemlich gering | mittel | gut | mittel | gering | gering | gering |
| 11-16 | mittel | 16,0-18,0 | mittel | gering | mittel | gut bis mittel | ziemlich hoch | mittel | mittel | mittel bis gering |
| 13-17 | mittel | 15,0-18,0 | mittel bis gering | gering | gering | gut | ziemlich hoch | mittel | gering | gering |
| 12-16 | mittel | 17,0-19,0 | hoch | ziemlich gering | gering | mittel | ziemlich hoch | mittel | mittel | gering |
| 10-14 | mittel | 17,0-19,0 | hoch | gering | gering | gut | sehr gering | sehr gering | hoch | hoch |
| 11-15 | mittel bis hoch | 16,0-17,5 | mittel bis hoch | gering | ziemlich gering bis mittel | mittel bis gut | ziemlich hoch | gering | hoch | mittel |
| 11-14 | mittel | 19,0-22,0 | hoch | gering | gering | mittel | mittel | gering | mittel | gering |
| 15-18 | mittel bis hoch | 12,0-15,0 | gering | | | gut | gering | gering bis mittel | gering | gering |
| 20-30 | mittel | 12,0-13,0 | gering | | | schlecht | hoch | hoch | mittel | gering |
| 9-12 | mittel | 12,0-16,0 | mittel | | | gut | sehr gering | sehr gering | mittel | mittel |

| Anfälligkeit gemeiner für Schorf | Anfälligkeit für Pulverschorf | Anfälligkeit für Viruskrankheiten | | Bemerkungen zu besonderen Sortenmerkmalen und Verhalten gegenüber anderen Krankheiten und Schädlingen | Sortenname |
|--|-------------------------------------|--------------------------------------|--|---|--------------|
| | | Blattroll (PLRV) | Mosaik (PVY) | | |
| mittel | mittel | mittel | mittel | grossknollig, regelmässig; sehr kurze Keimruhe, frostempfindlich | Agata |
| gering | gering | mittel | hoch mittel PVY ^{NTN} | festkochend, feinkörnig; grosse Knollen ergrünen rasch; sehr kurze Keimruhe; sensibel auf das physiologische Alter. *Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz | Amandine* |
| mittel | gering bis mittel | gering | mittel hoch PVY ^{NTN} | festkochend, feinkörnig; kurze Keimruhe | Annabelle |
| gering | mittel | gering | hoch | festkochend, feinkörnig *Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz | Celtiane* |
| mittel | gering | mittel | hoch | festkochend, feinkörnig; grosse Knollen ergrünen rasch; Eisenfleckigkeit vor allem auf leichten Böden; resistent gegen Virus A | Charlotte |
| gering | gering | mittel | mittel hoch PVY ^{NTN} | festkochende Speisesorte, mässige N-Düngung; anfällig auf Tabak-Rattle-Virus | Ditta |
| gering | mittel | gering | gering gering Y ^{NTN} | festkochend, feinkörnig | Erika |
| mittel bis gering | mittel bis hoch | mittel | hoch | festkochend; ziemlich anfällig für Eisenfleckigkeit; anfällig gegen Virus X, resistent gegenüber Virus A, sensibel auf das physiologische Alter | Gourmandine |
| mittel bis gering | hoch | hoch | hoch gering Y ^{NTN} | festkochend, *Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz | Gwenne* |
| gering | hoch | mittel | gering | Tendenz zum Ergrünen; ziemlich anfällig für Eisenfleckigkeit und Hohlherzigkeit | Lady Christl |
| gering | élevée | mittel | gering | vereinzelt Eisenflecken | Marabel |
| mittel bis gering | mittel | gering | gering | festkochend, feinkörnig | Venezia |
| hoch | hoch | mittel | hoch | Keimung im Boden bei warmem und trockenem Wetter; feldresistent gegen Virus A | Bintje |
| gering | gering | gering | mittel bis hoch | Schale leicht genetzt vereinzelt Eisenfleckigkeit vor allem auf leichten Böden | Challenger |
| mittel bis gering | mittel | gering | gering bis mittel | keimt aus in heissen Jahren | Concordia |
| hoch | gering | hoch | mittel bis hoch | rotschalig; grossknollig; für feuchtere Gebiete geeignet | Désirée |
| gering | mittel bis hoch | mittel | gering bis mittel | grossknollig, leicht genetzte Schale; vielseitig verwendbare Speisesorte; tolerant gegen Hitze- und Trockenheitsstress | Jelly |
| mittel | gering | mittel | gering | gute Keimruhe gute Resistenz gegen Virus A und X | Lady Felicia |
| mittel | gering | mittel bis gering | gering | rotschalig; Eisenfleckigkeit kommt in gewissen Böden vor; vielseitig verwendbare Speisesorte | Laura |
| mittel | mittel bis hoch | mittel | hoch | grossknollig; vielseitig verwendbare Speisesorte; gute Lagereignung | Victoria |
| mittel | hoch | hoch | gering bis mittel | grosse Knollen neigen zu Hohlherzigkeit; mässige N-Düngung; gute Lagereignung; immun gegen Virus X; kann im Boden auskeimen. | Agria |
| gering | mittel | mittel | mittel bis hoch | gute Lagereignung | Fontane |
| mittel bis gering | gering | mittel | hoch | sehr grossknollig, Schale genetzt, aber fein ziemlich anfällig für Rhizoctonia und Tabak-Rattle-Virus | Innovator |
| mittel | hoch | gering | gering | grosse Knollen; anfällig für Blattfleckenkrankheiten | Markies |
| ziemlich | gering | gering bis mittel | gering bis mittel hoch PVY ^{NTN} | gute Lagereignung | Hermes |
| mittel bis gering | mittel bis hoch | gering bis mittel | gering bis mittel | erträgt Abkeimen schlecht | Kiebitz |
| mittel bis gering | mittel bis hoch | mittel | hoch | ziemlich resistent gegen Virus A und X; gute Lagereignung | Lady Claire |
| gering | gering | mittel | mittel bis hoch | rotschalig; immun gegen Virus X; resistent gegen Virus A | Lady Rosetta |
| gering | gering | gering | gering bis mittel | gute Lagereignung; mässige N-Düngung; | Panda |
| mittel | gering | mittel | mittel | ziemlich gute Lagereignung anfällig für Rhizoctonia, grosse Knollen neigen zu Hohlherzigkeit | Pirol |
| gering | mittel bis hoch | gering | mittel hoch PVY ^{NTN} | gute Lagereignung | Verdi |
| mittel | gering | gering | mittel | feinfleischig und festkochend *Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz | Cheyenne* |
| mittel bis gering | | | mittel | Sehr hoher Knollenansatz, Knollennest oberhalb der Mutterknolle | Jazzy |
| mittel | gering | gering | gering | Hoher Marktwarenertrag, Herausragende Kraut- und Knollenfäule Toleranz, gute Lagereignung | Vitabella |



Abb. 2 | Concordia ist eine frühe bis mittelfrühe, gelbfleischige Sorte des Kochtyps B, die sich gut lagern lässt. Sie verfügt über ein gutes Ertragspotenzial. (Foto: Agroscope)

Concordia

Concordia (Abb. 2) ist eine frühe bis mittelfrühe Sorte des Typs B, die von Europlant in Deutschland gezüchtet wurde. Sie bildet acht bis zwölf kurzovale bis ovale Knollen, hat gelbes Fleisch mit einem Stärkegehalt zwischen 13 und 15%. Nach dem Kochen können die Knollen etwas nachdunkeln. Ihr Ertragspotenzial ist hoch und sie bildet nur wenig kleine Knollen. Concordia ist etwas empfindlich auf Schlagschäden, sie lässt sich aber gut lagern. Sie ist anfällig auf Kraut- und Knollenfäule. Sie ist mittel anfällig auf Rhizoctoniapocken, Rhizoctonia Knollendeformation und auf Pulverschorf. Concordia ist wenig anfällig auf gewöhnlichen Schorf und wenig bis mittel anfällig auf das Y Virus.

Kiebitz

Kiebitz (Abb. 3) ist eine frühe bis mittelfrühe mehligkochende (C) Chips-Sorte, die in Deutschland von der Firma Norika gezüchtet wurde. Die Knollen sind rund mit gelbem



Abb. 3 | Kiebitz ist eine frühe bis mittelfrühe mehligke (C) Verarbeitungssorte für Chips. Sie hat einen sehr geringen Gehalt an reduzierenden Zuckern und eine gute Chips-Qualität. (Foto: Agroscope)

Fleisch und einem Stärkegehalt von 16 bis 18%. Der Gehalt an reduzierenden Zuckern ist sehr tief und die Chipsqualität gut. Kiebitz bildet elf bis 16 Knollen pro Pflanze und ihr Ertragspotenzial ist mittel. Ihre Anfälligkeit auf schwere Virose ist mittel bis schwach. Sie ist ziemlich anfällig auf Krautfäule, aber wenig anfällig auf Knollenfäule. Kiebitz ist anfällig auf Pulverschorf und auf Rhizoctonia. Die Sorte ist sensibel auf Schlagschäden, einige hohlherzige Knollen und Nabelinfektionen können vorkommen. Sie ist empfindlich gegenüber dem Abkeimen.

Streichungen von der Liste

Die Sorten Alexandra und Nicola wurden von der Liste 2017 gestrichen.

Speisequalität

Folgende Eigenschaften dienen der Ermittlung des Kochtyps: Verhalten beim Kochen, Konsistenz des Knollenfleisches, Mehligkeit, Feuchtigkeit und die Körnigkeit der Stärke nach dem Kochen. Aufgrund dieser Kriterien werden die Sorten in die folgenden vier Kochtypen eingeteilt.

- A Feste Salatkartoffeln:** Beim Kochen wenig aufspringend; feucht, nicht mehlig, sehr 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 diese Kartoffeln angenehm und eignen sich für alle Gerichte.
- C Mehligke Kartoffel:** Die Knollen springen beim Kochen stark auf. Das Fleisch ist ziemlich weich, mehlig und eher trocken. Das Stärkekorn ist ziemlich grob und der Geschmack eher kräftig. Diese Sorten werden vorwiegend durch die verarbeitende Industrie nachgefragt.
- D Stark mehligke Kartoffeln:** Diese Kartoffeln werden vor allem als Futtersorten und für die Stärkeproduktion verwendet. Sie sind grobkörnig, stark mehlig, teils weich oder ungleich hart, trocken und zerfallen beim Kochen. Ihr Geschmack ist manchmal rau oder erdig.

Viele Sorten lassen sich nicht einem einzelnen Kochtyp zuordnen: Der erste Buchstabe gibt an, welcher Typ vorherrscht. So bedeutet zum Beispiel die Zuordnung einer Kartoffelsorte zum **Kochtyp B–C**, dass die Eigenschaften des Typs B stärker ausgeprägt sind. Umgekehrt verhält sich dies bei einer Sorte des **Kochtyps C–B**.

Aufgabe der Beurteilung der Kochqualität

In den vergangenen zwei Jahren wurden neue Speisesorten im Rahmen der Hauptversuche (3. und 4. Versuchsjahr) hinsichtlich ihrer Eignung für die Zubereitung verschiedener Gerichte beurteilt. Ziel dieses Vorgehens war es, das Anwendungspotential der Sorten besser zu beschreiben, die in den nachfolgenden Jahren in die Liste aufgenommen wurden. Dazu hat swisspatat eine Degustationsgruppe zusammengestellt, deren Aufgabe es war, die Eignung dieser Sorten für die Zubereitung von fünf verschiedenen Gerichten zu beschreiben. Die Degustatorinnen und Degustato-

ren wurden bei den verschiedenen von swisspatat vertretenen Trägerorganisationen rekrutiert, das heisst bei den Produzenten, den Konsumenten, den Händlern, den Grossverteilern und der Lebensmittelindustrie. Das Küchenteam von Agroscope Reckenholz wurde beauftragt, folgende Gerichte zuzubereiten: Salzkartoffeln, Geschwellte, Kartoffelsalat, Kartoffelstock und Rösti. Die degustierenden Personen mussten die zubereiteten Kartoffeln aufgrund visueller und geschmacklicher Eigenschaften beurteilen. Folgende, gemeinsam festgelegte Kriterien wurden angewendet: zuerst wurden die Farbe der Schale und das Knollenfleisch sowie das allgemeine Aussehen beschrieben. Anschliessend wurden die Gerichte ohne Salz und Gewürze degustiert, damit der Geschmack der Kartoffeln voll zur Geltung kam. Je nach Sorte liessen sich Aromen entdecken, die an Kastanien, Butter, rohes Gemüse oder auch Erde erinnerten. Die geprüften Sorten stammten jeweils von zwei verschiedenen Orten, um zu prüfen, ob das Anbaugebiet einen Einfluss auf die Qualität der zubereiteten Gerichte hatte. Festkochende und mehlig Sorten wurden in getrennten Serien getestet, damit Sorten desselben Kochtyps besser verglichen werden konnten. Im Laufe der Zeit hat sich gezeigt, dass die Einschätzungen der Gerichte je nach der beurteilenden Person beträchtlich auseinandergehen konnten, was die Subjektivität der Wahrnehmung geschmacklicher Merkmale unterstrich. Die Degustatorengruppe stellte auch deutliche Unterschiede zwischen Sorten desselben Kochtyps fest. Dies zeigt, dass es wichtig ist, ein breites Sortenangebot aufrechtzuerhalten, um den unterschiedlichen Ansprüchen der Konsumentenschaft gerecht zu werden. swisspatat hat schliesslich entschieden, die Beurteilung der Kochqualität aufzugeben, da einerseits die Resultate zu stark variierten, um jede Sorte zu charakterisieren und andererseits die Anforderungen der Konsumenten nicht eindeutig definiert werden können.

Weiterführung der Wascheignungs-Beurteilung

Die in der Schweiz vermarkteten Kartoffeln sind in der Regel gewaschen; dies verbessert einerseits das allgemeine Erscheinungsbild der Knollen, andererseits werden Mängel

besser sichtbar, hauptsächlich Krankheiten der Schale wie Schorf und Rhizoctonia. Um die neuen Sorten besser auf ihre Wascheignung prüfen zu können, haben Agroscope und swisspatat beschlossen, bei der Sortenprüfung der Speisekartoffeln eine visuelle Beurteilung nach dem Waschen durchzuführen. Im November, Februar und April wurde von jedem Versuchsstandort eine Probe in einem Verarbeitungszentrum gewaschen. Die Hälfte der Proben wurde nach dem Waschen beurteilt, die andere Hälfte wurde vor der Beurteilung während fünf Tagen in eine Verpackung (Plastiksack) inkubiert. Diese Inkubation fand in einem dunklen Raum bei einer Temperatur von 20°C bis 25°C statt. Folgende Kriterien wurden visuell beurteilt: Vorkommen und Intensität von Symptomen von Silberschorf/Colletotrichum-Welkekrankheit, von Netzschorf und anderen Schorfarten, die Grösse der Augen und das Auftreten von Keimen. Zudem wurde jede Kartoffel bezüglich ihres allgemeinen Erscheinungsbildes beurteilt. Im Jahr 2014 wurde ein starkes Vorkommen von Netzschorf/Colletotrichum-Welkekrankheit beobachtet, insbesondere auf den festkochenden Sorten. Dafür gab es weniger Probleme mit anderen Schorfarten oder mit der Keimung. Wie erwartet waren die Benotungen im April höher als im November, tiefer für festkochende Sorten als mehlig Kartoffeln und höher nach fünf Tagen Inkubationszeit als unmittelbar nach dem Waschen.

Vorkeimung

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

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

Tab. 2 | Empfohlene Vorkeimdauer in Wochen nach Verwendungszweck

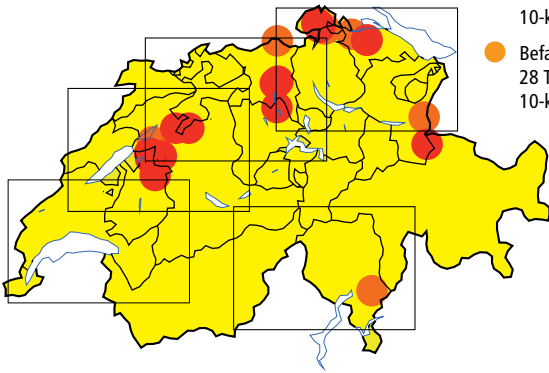
| Sorten | Speise- und Verarbeitungskartoffeln | Pflanzkartoffeln | Frühkartoffeln |
|--|-------------------------------------|------------------|----------------|
| Agata, Amandine, Annabelle, Lady Christl, Marabel | 4 | 4–5 | 8–9 |
| Celtiane, Charlotte, Concordia, Erika, Gwenne, Lady Felicia, Venezia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

Aktuelle Krautfäulesituation Schweiz

Krautfäulemeldungen bis zum 6.06.16

Legende

- Aktueller Befall mit 10-km-Umkreis
- Befall älter als 14 Tage mit 10-km-Umkreis
- Befall älter als 28 Tage mit 10-km-Umkreis



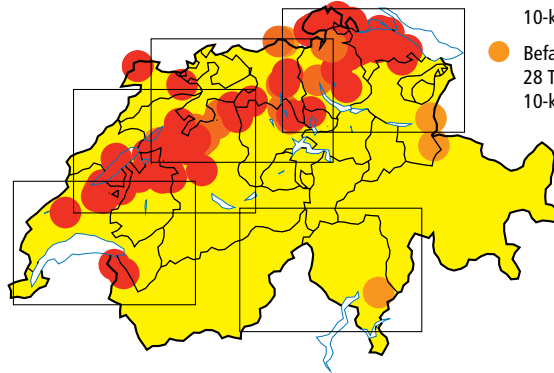
Mehrere Befälle in der Schweiz: (14 in den letzten 14 Tagen)
Für gezielte Fungizidbehandlungen sind die regionalen Befälle und das regionale Wetter (HISP) zu berücksichtigen. Falls Sie an diesen Informationen interessiert sind, melden Sie sich bitte bei PhytoPRE an.

Aktuelle Krautfäulesituation Schweiz

Krautfäulemeldungen bis zum 25.06.16

Legende

- Aktueller Befall mit 10-km-Umkreis
- Befall älter als 14 Tage mit 10-km-Umkreis
- Befall älter als 28 Tage mit 10-km-Umkreis



Mehrere Befälle in der Schweiz: (70 in den letzten 14 Tagen)
Für gezielte Fungizidbehandlungen sind die regionalen Befälle und das regionale Wetter (HISP) zu berücksichtigen. Falls Sie an diesen Informationen interessiert sind, melden Sie sich bitte bei PhytoPRE an.

Abb. 6 | Zunahme der Anzahl gemeldeter Herde von Kraut- und Knollenfäule im Zeitraum vom 6. Juni (links) bis am 25. Juni 2016 (rechts).

Berner Seeland war davon stark betroffen. Auch Bio-Kartoffelproduzenten wurden vor eine grosse Herausforderung gestellt, da Kupferprodukte nur eine protektive Wirkung besitzen und ihre Regenbeständigkeit gering ist.

Im Juni stieg die Zahl der bei PhytoPRE gemeldeten Krautfäule-Herde innert weniger Tage rasant von 10 auf über 100 an!

Im Juli herrschten zwar längere trockene Perioden, jedoch blieb das Krautfäule-Infektionsrisiko aufgrund der immer wieder auftretenden Niederschläge und des bestehenden Krankheitsdrucks auf einem mittleren Niveau. Insgesamt wurden bei PhytoPRE 124 Befälle gemeldet (2015: 57, 2014: 89 Meldungen), wobei davon ausgegangen wird, dass weitere Krautfäule-Herde vorhanden waren. Diese äusserst schwierigen Bedingungen haben zu grossen Ertragsverlusten geführt.

Organisation der schweizerischen Sortenprüfung von Agroscope und swisspatat

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 Versuchsstandorten geprüft. Diese Kriterien wurden auf dem Feld, während der Ernte, der Lagerung der Knollen, der Verarbeitung oder beim Verkauf erhoben. Seit der Einführung der Sortenprüfung in der Schweiz werden die Kriterien durch Agroscope bei mehr als 1000 Neuzüchtungen untersucht, 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 diese in die Liste

der empfohlenen Kartoffelsorten auf. Heute enthält die Kartoffelliste 34 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. Diese zwei Jahre dauernde Voruntersuchung (*screening*) wird von Agroscope durchgeführt und erlaubt es, Sorten mit erheblichen Mängeln oder Sorten, die für unseren Markt uninteressant sind, auszuschneiden. Um allfällige Mängel aufdecken zu können, werden diese Versuche auf kleinen Parzellen an drei verschiedenen Standorten durchgeführt, die teilweise für den Kartoffelanbau ungünstig sind. Anschliessend werden die besten Sorten während zwei weiteren Jahren im Rahmen der sogenannten Hauptversuche auf Praxisbetrieben angebaut, um das Wissen über diese Sorten zu vervollständigen. Seit 2016 haben private Firmen die Möglichkeit, der Arbeitsgruppe «Sortenprüfung» von swisspatat Sorten für die Hauptversuche vorzuschlagen, ohne dass diese im Rahmen der Voruntersuchungen von Agroscope getestet wurden.

swisspatat hat aktuell vier verschiedene Versuchsnetze für die Hauptversuche in Landwirtschaftsbetrieben eingerichtet. Diese sind nach Verwendungszweck der Kartoffeln eingeteilt: (i) festkochende Speisekartoffeln, (ii) mehligke Speisekartoffeln, (iii) Verarbeitungssorten für Pommes frites und (iv) Verarbeitungssorten für Chips. In jeder Versuchsserie wird mindestens eine Standardsorte zu Vergleichszwecken mitgepflanzt. Agroscope übernimmt die Gesamtauswertung der Resultate dieser Versuche und ergänzt die Sortenbeschreibungen mit gezielten Untersuchungen zur sortentypischen Anfälligkeit gegenüber dem Ringnekrosevirus (PVYNTN), dem Pulverschorf und der Kraut- und Knollenfäule. Vor zwei Jahren wurden neue Kriterien eingeführt wie die Wascheignung oder die Lichtempfindlichkeit von Speisesorten.