

Pflanzen

Neue Kartoffelsorten für den Frischkonsum

Thomas Hebeisen¹, Theodor Ballmer, Franz A. Winiger[†], Eidgenössische Forschungsanstalt für Agrarökologie und Landbau, Reckenholz (FAL), CH-8046 Zürich

Werner Reust², Station fédérale de recherches en production végétale de Changins (RAC), CH-1260 Nyon

Auskünfte: Thomas Hebeisen, e-mail: thomas.hebeisen@fal.admin.ch, Tel. +41 (0)1 377 74 50, Fax +41 (0)1 377 72 01

Zusammenfassung

1998 und 1999 wurde eine Auswahl mittelfrüher Speisesorten an sieben Versuchsstandorten und in ergänzenden Untersuchungen geprüft. Die Versuche wurden im Rahmen des Tätigkeitsprogrammes der Arbeitsgruppe Sorten (AGS) der swisspatat durchgeführt und von den beiden landwirtschaftlichen Forschungsanstalten Zürich-Reckenholz und Changins geleitet. Für die Sorten Victoria und Appell wird eine Auswahl von Resultaten zu agronomischen Eigenschaften, Anfälligkeiten gegenüber Virus-, Pilz- und anderen Krankheiten sowie zu den Verarbeitungseigenschaften vorgestellt. Victoria und Appell wurden in den nationalen Sortenkatalog für Kartoffeln aufgenommen. Aufgrund der ausgezeichneten Krautfäule-Resistenz, der hohen Ertragsleistung, der geringen Beschädigungsanfälligkeit sowie der guten Lagereignung wurde Appell gleichzeitig auch in die empfehlende Sortenliste eingetragen. Appell eignet sich sehr gut für einen umweltschonenden und auch kostengünstigen Anbau. Bei starkem Befallsdruck mit Kraut- und Knollenfäule kann vor allem im biologischen Anbau mit dieser Sorte die Ertragssicherheit wesentlich verbessert werden.

Traditionell können altbewährte Kartoffelsorten für den Frischkonsum, auch wenn sie verschiedene Mängel besitzen, nur sehr zögerlich durch moderne Speisesorten ersetzt werden. Durch ihren hohen Bekanntheitsgrad bei den Konsumentinnen und Konsumenten, den Vermarktungsbetrieben und den Grossverteilern geniessen sie einen Schutz. Die starke Sortentreue ist nicht nur in der Schweiz zu beobachten, sondern ist auch ein weltweites Phänomen (Walker *et al.* 1999). Sie betrifft neben Kartoffeln auch neue Gemüsesorten und Früchte. Die Erfahrungen mit der festkochenden Sorte Amandine zeigen, dass eine erfolgreiche Markteinführung möglich ist, wenn ein ent-

sprechendes Marketingkonzept vorhanden ist. Dieses muss von Produzenten, Vermarktern und Grossverteilern gleichermaßen getragen werden. Eine sorgfältige Qualitätsproduktion, sowie eine gepflegte Verpackung und Präsentation kombiniert, mit gezielter Werbung wecken bei der Konsumentenschaft ein Kaufbedürfnis und sichern ein zukünftiges Produktionspotenzial.

Das Sortenangebot im Markt für vorwiegend festkochende bis schwach mehligkochende Speisekartoffeln (Kochtyp B bis B-C) beschränkt sich auf wenige bekannte Sorten. Gemäss den Verkaufserhebungen der swisspatat (Roulin 2001) ist der Marktanteil von Bintje immer noch 23%, gefolgt von Agria mit 7%, Urgenta mit 4% und Désirée mit 1% Marktanteil. Der Rest wird vor allem mit festkochenden Sorten

wie Charlotte und Nicola abgedeckt. Das Kaufverhalten wird heutzutage viel stärker auch durch das äussere Erscheinungsbild beeinflusst. Merkmale wie eine regelmässige Knollenform sowie eine glatte und helle Schale sind ebenso wichtig wie eine ausgezeichnete Speiseeignung. Für die integrierte, aber vor allem für die biologische Kartoffelproduktion werden eher robuste Sorten benötigt, die sich durch gute Krankheitsresistenzen, eine gute Nährstoffaneignung und eine hohe Ertragssicherheit auszeichnen. Dabei steht die geringe Anfälligkeit gegenüber der Kraut- und Knollenfäule im Vordergrund.

Ziel der Sortenprüfung ist es, diejenigen Sorten auszuwählen, die unter unseren klimatischen Verhältnissen ertragsstark sind und die hohen Qualitätsanforderungen des Marktes möglichst gut abdecken. Dabei werden nach zweijährigen Vorversuchen die vielversprechendsten Sorten in zweijährigen Hauptversuchen auf zahlreiche Eigenschaften weiter untersucht. Wir präsentieren eine Auswahl von Resultaten über die Sorten Victoria und Appell aus den Hauptversuchen 1998 und 1999. Die vollständigen Ergebnisse sind den jährlich publizierten Versuchsberichten der Forschungsanstalten zu entnehmen.

Versuchsanlage

Die Versuche wurden als Blockanlage mit zufälliger Verteilung der Parzellen (100 Knollen = 25 m², Pflanzdichte 400 Knollen

[†]Franz A. Winiger verstarb am 9. Oktober 2000
Versuchstechnische Unterstützung durch R. Wüthrich¹, sowie J.-M. Torche² und J.-P. Dutoit²

pro a) in vierfacher Wiederholung angelegt. Das Pflanzgut wurde auf dem Betrieb der RAC in Goumoens-la-Ville (609 m ü.M.) produziert. Es wurde vorgekeimtes Pflanzgut verwendet; die Düngung erfolgte betriebsüblich. An sieben Orten wurden während zwei Jahren Ertragsversuche durchgeführt: Rheinau (ZH, 350 m ü.M.), Zürich-Reckenholz (ZH, 440 m ü.M.), FiBL Frick (AG, 360 m ü.M.), Münsingen (BE, 560 m ü.M.), Posieux (FR, 680 m ü.M.) und Nyon (VD, 430 m ü.M.). Zusätzlich wird am Standort Reckenholz ein Phytophthora-Versuch mit natürlicher Infektion ohne Fungizideinsatz angelegt. Zur Beobachtung der Anfälligkeiten für bestimmte Krankheiten wie Pulverschorf erfolgte ein zusätzlicher Anbau der Sorten in Waldestalden (Emmental). In La Frêtaz (VD) wurde das physiologische Verhalten der Sorten gegenüber extremer Alterung des Pflanzgutes untersucht. Die Krankheitsbonituren nach der Ernte wurden anhand von Mustern mit 100 Knollen pro Sorte und Versuchsstandort durchgeführt. Die Schlagempfindlichkeit wurde mit dem Schütteltest (vier Muster à 50 Knollen pro Anbauort) ermittelt. Die Speisequalität wird mit der Kochtyp-Bestimmung charakterisiert. Herkunftsangaben zu den Versuchssorten sind in Tabelle 1 ersichtlich.

Witterung

Ideale Temperatur- und Bodenverhältnisse erlaubten in der **Vegetationsperiode 1998** eine frühe Pflanzung. Die letzten Bestände konnten aber wegen einer kräftigen Regenperiode erst gegen Ende April oder Anfang Mai gepflanzt werden. Ein sehr trockener und warmer Mai bewirkte eine rasche Bestandesentwicklung. In einigen Gegenden wurde das Wachstum durch die anhaltende Trockenheit vermindert. Die trockene Witterung im Mai verhinderte die Befallsentwicklung

Tab. 1. Geprüfte Sorten in den Hauptversuchen 1998 und 1999

Neue Sorte	Züchter
Victoria ^{1,2}	HZPC, Emmeloord, Holland
Appell ^{1,2,3}	Svalöf-Weibul, Schweden
Bintje (Vergleichssorte)	K.L. de Vries, Holland

¹Krebsfest; ²Nematodenresistent Pathotyp Ro₁; ³Nematodenresistent Ro_{1,4}

Tab. 2. Beobachtungen vor und nach der Ernte (Mittelwerte aus 2 Jahren, je 7 Versuche)

Merkmal / Sorte	Victoria	Appell	Bintje
Regelmässigkeit des Auflaufens ¹	2,5	3,6	2,8
Reife ²	5,3	4,8	5,0
Knollenzahl pro Pflanze	11	13	14
Stärkegehalt (%)	14,3	14,4	14,9
Schlagempfindlichkeit ³	5	4	6

¹Note: 1 = sehr schnelles und ausgeglichenes Wachstum, 9 = langsames Wachstum, stark unausgeglichen, lückig

²Note: 1 = sehr früh, 9 = sehr spät

³Note: 1 = wenig schlagempfindlich, 9 = stark schlagempfindlich

lung mit Krautfäule während der gesamten Wachstumsperiode.

Ideale Temperatur- und Bodenverhältnisse erlaubten in der **Vegetationsperiode 1999** eine frühe Pflanzung gegen Ende März und Anfang April. Eine ausgeprägte Regenperiode im April ermöglichte die letzten Pflanzungen erst in der 1. Dekade Mai. Das Auflaufen der Bestände verzögerte sich und erstreckte sich über mehrere Wochen. Die Knollentwicklung wurde vermutlich durch Staunässe, ungenügende Wurzelentwicklung sowie hohe Nährstoffauswaschung stark einträchtigt. 1999 war ein sehr günstiges Jahr für die Entwicklung der Krautfäule. Regelmässige Niederschläge führten zu einem sehr frühen Epidemiebeginn und zu einem hohen Befallsdruck über das ganze Mittelland. Der Juli war insgesamt deutlich zu warm und zu trocken. Der August war zu warm und zu niederschlagsreich.

Beobachtungen auf dem Feld und bei der Ernte

Victoria zeigte ein rascheres Auflaufen als Bintje und Appell

(Tab. 2). Appell entwickelte sich auch etwas später als Bintje. Dennoch war Appell etwas früher reifer als Bintje und Victoria (Tab. 2). Appell kompensierte offensichtlich das spätere Auf-

Phytophthora-Sorten-anfälligkeitsversuch mit natürlicher Infektion ohne Fungizideinsatz, FAL-Reckenholz 1999. Im Vordergrund die Sorte Appell. (Foto Roger Wüthrich, FAL)



Abb. 1. Entwicklung des Phytophthora-Befalls der Sorten Victoria, Appell und Bintje im Sortenanfälligkeitsversuch 1999. Befallsnote 1 = kein Befall, 9 = Kraut total befallen und zerstört.

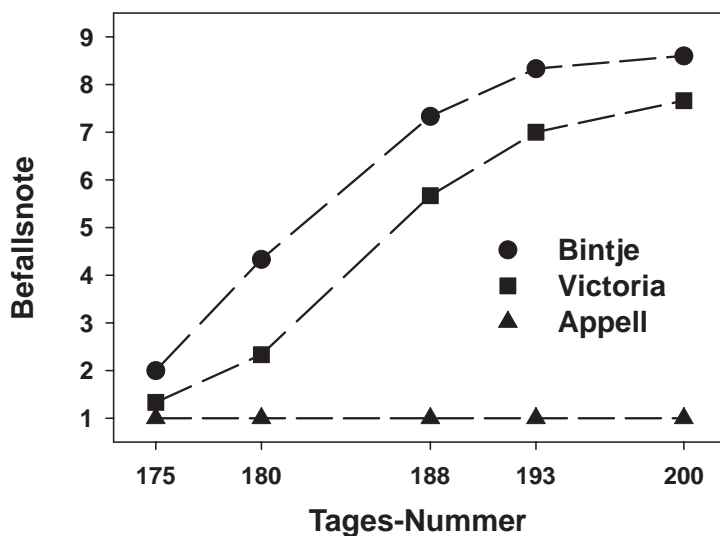


Abb. 2. Rohertrag, aufgegliedert in verschiedene Sortiergrößen der Sorten Victoria, Appell und Bintje, Mittelwerte über 2 Jahre mit je 7 Versuchsstandorten.

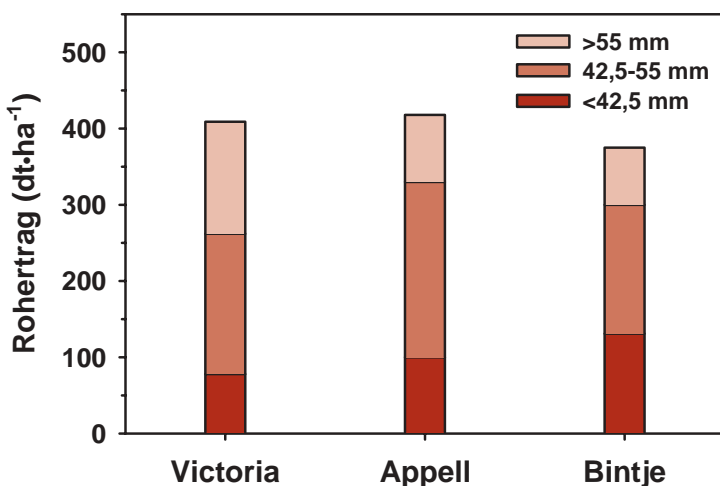
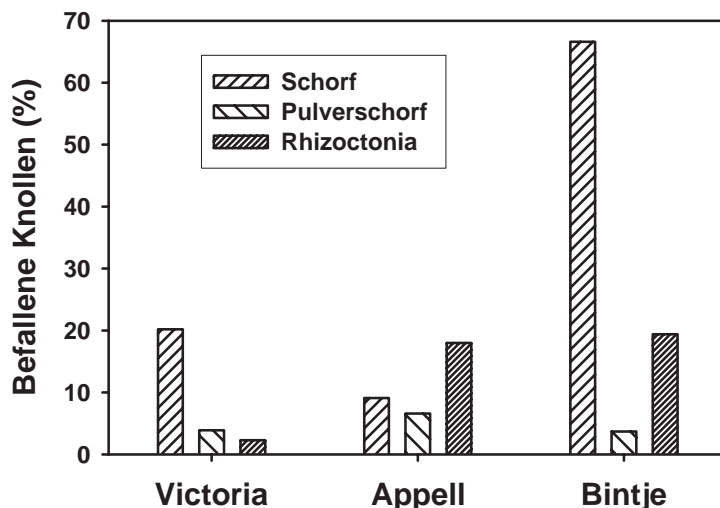


Abb. 3. Mittlerer Befall mit gewöhnlichem Schorf, Pulverschorf und Rhizoctonia der Sorten Victoria, Appell und Bintje, Beurteilung von 100 Knollen pro Versuchsstandort und Jahr.



laufen über eine raschere Entwicklung über die Wachstumsperiode.

Im Phytophthora-Versuch im Reckenholz mit natürlicher Infektion ohne Fungizideinsatz

zeigte Appell eine sehr gute Resistenz gegen die Kraut- und Knollenfäule. Auch bei frühem und starkem Befallsdruck wie 1999 konnten keine Infektionen beobachtet werden (Abb. 1). Damit bestätigten sich die aus-

gezeichneten Erfahrungen aus dem Jahr 1997. Victoria ist dagegen ähnlich anfällig gegenüber Krautfäule wie Bintje.

Victoria und Appell bildeten pro Pflanze weniger Knollen als Bintje (Tab. 2). Bezüglich Schlagempfindlichkeit waren Appell und Victoria weniger empfindlich als Bintje. Da Bintje als nicht schlagempfindlich bekannt ist, wird die Bedeutung der geringen Beschädigungsanfälligkeit dieser beiden Sorten zusätzlich verdeutlicht.

Ertragsleistung

Appell und Victoria waren etwas ertragreicher als Bintje (Abb. 2). Auch der Anteil der marktfähigen Knollen am Rohertrag war höher als bei Bintje. Victoria bildete allerdings einen höheren Anteil an grossen Knollen (> 55 mm). Der Stärkegehalt von Victoria und Appell war etwas tiefer als von Bintje (Tab. 2).

Knollenkrankheiten und Beobachtungen am Lager

Appell und Victoria waren deutlich weniger anfällig gegenüber gewöhnlichem Schorf als Bintje (Abb. 3). Sie waren dagegen anfälliger für Pulverschorf. Victoria zeigte einen sehr geringen Befall mit Rhizoctonia-Pocken (Abb. 3). Im Befall mit Silberschorf waren keine ausgeprägten Sortenunterschiede festzustellen (Tab. 3). Insgesamt präsentieren sich Appell und Victoria im Erscheinungsbild sehr gut. Sowohl bei Appell und Victoria konnten etwas mehr Eisenflecken beobachtet werden als bei Bintje. Schwedische Erfahrungen mit Appell bestätigen die Neigung zu Eisenflecken vor allem in kalkarmen Böden. In Wallestalden wurden bei Appell vermehrt Knollen mit Pflöpfenbildung beobachtet (Tab. 3). Pflöpfenbildung wird durch das Mop-top- und das Tabak-Rattle-Virus verursacht. Als Überträger der Viren treten der Pulver-

schorfpilz beziehungsweise Nematoden der Gattung *Trichodorus* auf. Hohlherzige Knollen konnten vor allem auf den beiden biologisch bewirtschafteten Versuchsstandorten Rheinau und Frick beobachtet werden. Insgesamt ist die Neigung zu Hohlherzigkeit bei keiner Sorte ausgeprägt (Tab. 3). Appell und Victoria zeigten eine gute Lager-eignung (Tab. 3). Aufgrund der ausgeprägten Keimruhe (Abb. 4) keimte Appell am Lager sehr langsam (Tab. 3). Daher eignet sie sich auch für eine längere Lagerung ohne Anwendung von Keimhemmungsmitteln.

Verhalten gegenüber Viruskrankheiten

Appell und Victoria waren weniger anfällig gegenüber dem Mosaikvirus (PVY) als Bintje (Abb. 5), wobei Appell als mitelanfällig und Victoria als ziemlich virusanfällig beurteilt werden muss. Appell zeigte eine geringe Anfälligkeit gegenüber dem Blattrollvirus (PLRV). Bei Victoria konnten im Nachbau praktisch keine blattroll-infizierten Pflanzen beobachtet werden.

Physiologische Eigenschaften

Für eine mittelfrühe Sorte besitzt Appell eine sehr ausgeprägte Keimruhe. Im Vergleich zu Bintje und Victoria war die Keimruhe deutlich länger (Abb. 4). In der Dauer der Inkubationszeit waren die Unterschiede der Sorten kleiner. Die Versuche in La Frêtaz mit unterschiedlich gealtertem Pflanzgut zeigten, dass Appell auf eine zu warme Lagerung (4 Monate bei 15°C) und ein anschließendes Abkeimen nur mit einer geringen Ertragsreduktion von 11 % reagiert im Vergleich zur Ertragsleistung von normal vorgekeimtem Pflanzgut (Abb. 6). Im Vergleich zu Appell, werden bei Victoria und Bintje bei einer Überalterung des Pflanzgutes Ertragseinbußen von 50 % bis 70 % beobachtet.

Tab. 3. Beobachtungen während der Lagerung, Prozent befallene Knollen (Mittelwerte aus 16 Versuchen)

Merkmal / Sorte	Victoria	Appell	Bintje
Silberschorf (%)	55	67	61
Eisenfleckigkeit (%)	1,7	2,1	0,3
Pfropfenbildung (%)	0,7	1,6	0,0
Braun- und Hohlherzigkeit (%)	1,5	1,2	0,0
Graufleckigkeit (%)	7,1	5,0	7,9
Lagerung ¹	2,5	2,8	4,2
Auskeimen am Lager ²	3,6	1,9	4,2

¹Noten: 1 = sehr gute Lagereignung, 3 = gute Lagereignung, 9 = sehr schlechte Lagereignung

²Noten: 1 = sehr wenig, 9 = sehr stark, Keime über 10 cm Länge

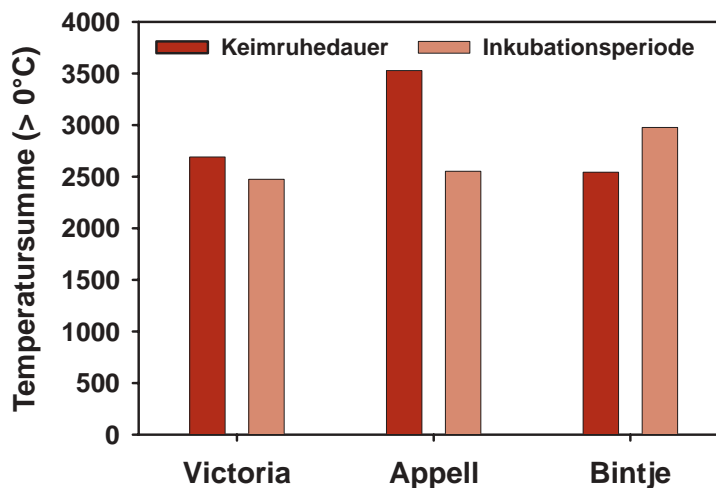


Abb. 4. Keimruhe und Inkubationsdauer aufgezeichnet als Temperatursumme (Schwellenwert 0 °C) der Sorten Victoria, Appell und Bintje; Keimruhe = Zeit zwischen Knollenansatz und Keimbeginn; Inkubationsdauer = Zeit zwischen Keimbeginn und Knollenansatz

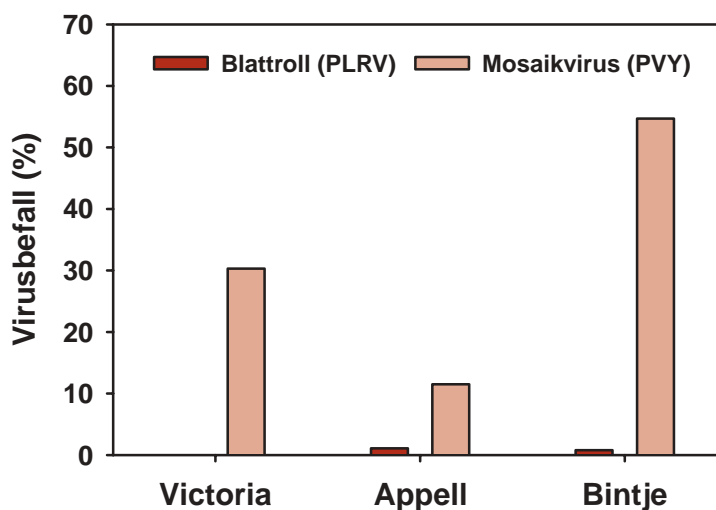
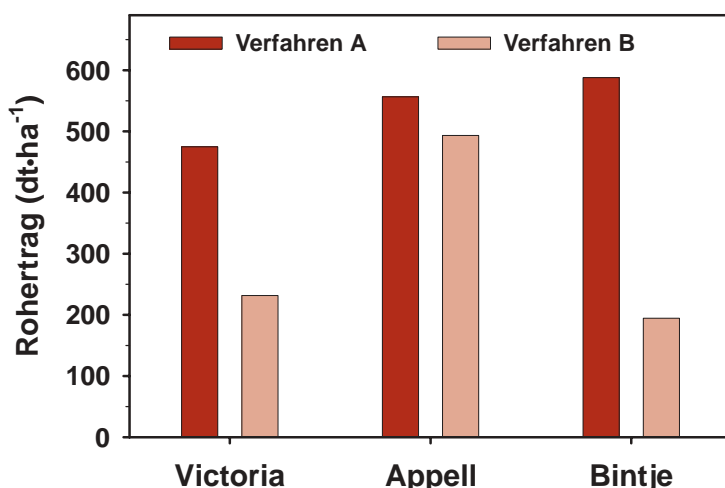


Abb. 5. Virusbefall des Nachbaus, Mittelwerte aus 2 Jahren mit je 7 Versuchen.

tet. Dies zeigt, dass die Sorte Appell bezüglich einer Überalterung des Pflanzgutes sehr tolerant ist, und nach einer zu warmen Lagerung ein Abkeimen ohne grössere Ertragseinbußen erträgt. Appell ist ähnlich tolerant wie die Sorten Charlotte und

Lady Rosetta, während Victoria ähnlich empfindlich reagiert wie Agria und Nicola (Reust *et al.* 2001). Appell benötigt jedoch eine lange Vorkeimdauer von 8 bis 10 Wochen in Abhängigkeit zum Verwendungszweck (Heb-eisen *et al.* 2001).

Abb. 6. Ertragswirkung einer physiologischen Überalterung des Pflanzgutes bei den Sorten Victoria, Appell und Bintje; Verfahren A = Lagerung bei 4 °C über 4 Monate, 5 Wochen vorkeimen; Verfahren B = Lagerung bei 15 °C über 4 Monate, abkeimen und wieder vorkeimen über 5 Wochen.



Tab. 4. Speisequalität und Eignung zur industriellen Verarbeitung (Mittelwerte der 2 Versuchsjahre)

Merkmal/Sorte	Victoria	Appell	Bintje
Kochtyp ¹	B	B-A	C-B
Schwarzverfärbung nach dem Kochen, Index ²	15	15	16
%-Anteil Knollen mit Index über 30	2,1	0,9	0,0
Verfärbung des rohen Knollenfleisches, Note ³	7,5	7,5	6,6
Chipsfarbe ⁴	7,3	3,7	5,8
Reduzierende Zucker (% der Trockensubstanz)	0,2	0,9	0,4

¹Kochtyp: A = feste Salatkartoffel; B = Kartoffel mit mässig festem Knollenfleisch, C = mehlig Kartoffel

²Farbindex: 10 = sehr gut, ohne Schwarzverfärbung nach dem Kochen; 30 = deutliche Schwarzverfärbung

³Noten: 9 = sehr langsame oder geringe Verfärbung des rohen Knollenfleisches, 1 = sehr rasche, starke Verfärbung

⁴Noten: 1 = sehr dunkel, 5 = mittel (Grenzwert), 9 = sehr hell

Tab. 5. Sortenspezifische Eignung für die Herstellung von verschiedenen Kartoffelgerichten

Sorte / Gericht	Salzkartoffeln	Kartoffelstock	Kartoffelsalat	Rösti
Victoria	ziemlich gut bis gut	genügend bis gut	ziemlich gut bis gut	gut
Appell	gut	gut bis sehr gut	genügend	ziemlich gut
Bintje	genügend	gut bis sehr gut	ungenügend	ziemlich gut

Bem.: Die Untersuchungen wurden in Zusammenarbeit mit der Klosterschule Fahr, dem Belvoir-Park in Zürich sowie der landwirtschaftlichen Schule in Marcellin durchgeführt. Einzelne Gerichte wurden ergänzend an den Forschungsanstalten hergestellt und beurteilt.

Speisequalität und Verarbeitungseigenschaften

Im Kochtyp war Appell vorwiegend festkochend (B-A), Victoria mässig festkochend (B) und Bintje eher mehligkochend (C-B, Tab. 4). Appell eignete sich gut für Salzkartoffeln und Kartoffelstock, während man mit Victoria sehr gut Rösti bereiten kann (Tab. 5). Sowohl Appell als

auch Victoria zeigten eine geringe Neigung zur Schwarzverfärbung nach dem Kochen und zur Verfärbung des rohen Knollenfleisches (Tab. 4). Beide Merkmale unterstreichen die guten Speiseeigenschaften.

In den technologischen Untersuchungen zeigte Victoria über die gesamte Lagerungsdauer eine

sehr gute Backfarbe. Diese Beobachtung kann mit dem tiefen Gehalt an reduzierenden Zuckern (Tab. 4) erklärt werden. Für die Herstellung von Pommes Chips ist der Stärkegehalt jedoch zu niedrig, da dies zu einer geringen Ausbeute und einem fettigen Produkt führt. Es werden Stärkegehalte von 16 bis 18% gefordert. Für die Herstellung von Pommes frites ist sie von der Knollenform als auch von der Backfarbe grundsätzlich geeignet. Die Pommes frites waren aber oft zu weich und auch zu fettig. Der Stärkegehalt müsste etwas höher sein. Insgesamt ist sie daher auch für die Herstellung von Pommes frites nicht besonders gut geeignet. Unsere Erfahrungen bestätigten sich in den Praxisversuchen der Verarbeitungsbetriebe. Appell eignet sich aufgrund des hohen Gehaltes an reduzierenden Zuckern nicht für die Verarbeitung (Tab. 4).

Äussere Knollenmerkmale

Victoria: Form langoval bis kurzoval, ziemlich regelmässig, Augen flach bis mittelflach, gelbfleischig

Appell: Form kurzoval, regelmässig, Augen flach bis mittelflach, gelb- bis hellgelbfleischig, manchmal etwas rauhschalig

Bintje: Form langoval bis kurzoval, Augen mittelflach bis flach, hellgelbfleischig

Schlussfolgerung

Die Sorten Victoria und Appell wurden im Rahmen der Sortenprüfung erfolgreich geprüft und wurden in den nationalen Sortenkatalog für Kartoffeln eingetragen (Anonym 2001). Aufgrund der ausgezeichneten Krautfäule-Resistenz, der hohen Ertragsleistung, der geringen Beschädigungsanfälligkeit sowie der guten Lagereignung wurde Appell gleichzeitig auch in die empfehlende Sortenliste aufgenommen (Hebeisen *et al.*

2000). Appell eignet sich sehr gut für einen umweltschonenden und auch kostengünstigen Anbau. Bei starken Befallsdruck mit Kraut- und Knollenfäule kann vor allem im biologischen Anbau die Ertragssicherheit wesentlich verbessert werden. Damit kann die kontinuierliche Marktversorgung besser gewährleistet werden.

■ Roulin D., 2001. Statische Angaben zur Kartoffelproduktion und deren Verwertung, Bericht swisspatat.

■ Walker T.S., Schmiediche P.E., Hijmans R.J., 1999. World trends and patterns in the potato crop: an economic and geographic survey. Zusammenfassungen der 14. Dreijahrestagung der Europäischen Gesellschaft für Kartoffelforschung, Sorrento, Italien. S. 3-5.

Literatur

■ Anonym, 2001. Verordnung des BLW über den Sortenkatalog für Getreide, Kartoffeln, Futterpflanzen, Öl- und Faserpflanzen sowie Betarüben (*Sortenkatalog-Verordnung*).

■ Hebeisen T., Ballmer T., Reust W., 2000. Schweizerische Sortenliste für Kartoffeln. *Agrarforschung* 7 (11-12), I-IV.

■ Reust W., Winiger F.A., Hebeisen T., Dutoit J.-P., 2001. Assessment of the physiological vigour of new potato cultivars in Switzerland. *Potato Research* 44,11-7.

Dank

Wir danken allen, die bei der Durchführung der Versuche in irgendeiner Weise mitgewirkt haben. Besonders gilt unser Dank jenen, die uns ihre Parzellen zur Verfügung gestellt haben sowie uns bei der Anlage, der Pflege, Ernte und der Qualitätsprüfung unterstützt haben.



Victoria ist eine mittelfrühe Speisesorte mit einer schönen Knollenform. (Foto David Quattrocchi)



Appell ist eine mittelfrühe Speisesorte mit einer ausgezeichneten Resistenz gegen Kraut- und Knollenfäule. (Foto David Quattrocchi)

RÉSUMÉ

Nouvelles variétés de pommes de terre de consommation

Un choix de variétés de pommes de terre de consommation mi-précoces à mi-tardives a été examiné dans les essais variétaux du réseau national entre 1998 et 1999. L'expérimentation a été réalisée dans le cadre du groupe de travail «variétés et plants» de swisspatat, sous la direction des stations fédérales de recherches agronomiques de Zurich-Reckenholz et de Changins. Une sélection des résultats relatifs aux caractéristiques agronomiques de ces variétés à leur comportement envers les maladies virales, fongiques et autres défauts, ainsi qu'à leurs possibilités d'utilisation est présentée. Les variétés Appell et Victoria ont été inscrites au catalogue national et Appell a été inscrite dans la liste suisse des variétés recommandées pour 2001. Appell présente une très bonne résistance au mildiou, une faible sensibilité aux dommages à la récolte et une bonne aptitude à la conservation due à une dormance très prononcée. Cette variété prometteuse convient particulièrement bien à une production écologique. L'augmentation de la stabilité de rendement souhaitée en production biologique permet de mieux approvisionner les besoins du marché dans les années de forte infection par le mildiou. Pour la promotion de cette variété, un effort considérable de tous les acteurs du marché de la pomme de terre est nécessaire.

SUMMARY

New table potato varieties

In 1998 and 1999 respectively a selection of mid-early to mid-late table potato varieties have been assessed within the main trials (7 locations) throughout of Switzerland. The experiments were conducted within the framework of the swisspatat working group for potato cultivars, by the two Swiss Federal Agricultural Research Stations Zurich-Reckenholz and Changins. For the varieties Victoria and Appell, results concerning agronomic characteristics, disease resistance and food use possibilities are presented. Victoria and Appell have been admitted to the Swiss national list for potato cultivars. Appell, in particular, has been further introduced in the recommended list for potato cultivars in 2001, due to a high resistance against late blight, a low susceptibility for tuber damages, a long dormancy and thus an excellent storability. Appell is well appropriated for integrated and organic potato production. In general, the introduction of new potato varieties may help to provide consumers with environmentally friendly produced potatoes of high quality. However, there is a need for special efforts of all market participants in the promotion of this promising variety.

Key Words: potatoes, varieties, tuber quality, late blight resistance