

Sortenempfehlungen 2025/26 – Kartoffeln

Reifegruppe sehr früh

Hinweise zur Fruchtarbeit

In Sachsen wurden im Jahr 2025 Kartoffeln auf 5.600 ha angebaut. Damit wurde die Anbaufläche im Vergleich zum Vorjahr um 4 % erhöht. Bundesweit betrachtet kam es zu einer Ausweitung der Kartoffelfläche um 7 % auf 301 Tha. Bei den Verwertungsrichtungen haben in Sachsen Speisekartoffeln mit über 80 % der Kartoffelanbaufläche die größte Bedeutung. Daneben spielen Pflanzkartoffeln mit ca. 13 % eine wichtige Rolle. Stärkekartoffeln nehmen nur einen geringen Anteil ein.

Der Anbau von Sorten der sehr frühen Reifegruppe hat in Sachsen aufgrund der klimatischen Bedingungen zwar keinen großen Stellenwert, wird aber von Betrieben mit Direktvermarktung der Kartoffeln gerne genutzt, um ein frühzeitiges regionales Angebot zu ermöglichen. Landessortenversuche (LSV) mit sehr frühen Sorten werden auf den Lö-Standorten Nossen und Pommritz (Sachsen) sowie Magdeburg (Sachsen-Anhalt) durchgeführt. 2025 wurden zwei festkochende Sorten und sechs vorwiegend festkochende Sorten geprüft. Mit Ausnahme der Sorte Jutta standen alle Sorten in einem bundesweit abgestimmten Kernsortiment.

Sortenempfehlungen für Lö-Standorte

Kochtyp	
festkochend	Annabelle, Glorietta, Anuschka*, Lea*
vorwiegend festkochend	Filipa, Melissa, Corinna*

* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

Hinweise zu den geprüften Sorten

Festkochende Sorten

Annabelle ist eine Sorte mit mittleren Marktware- und Speisegrößenerträgen bei einer insgesamt ausgeglichenen Sortierung. Die äußere und innere Qualität ist sehr ansprechend. Neben einer schönen Form, glatten Schale und geringen Augentiefe kann Annabelle auch geschmacklich überzeugen. Die Form der hellgelben Knollen ist langoval bis lang. In den LSV war ein niedriger Anteil an Knollen mit Grünstellen und Wachstumsrissen zu verzeichnen. Annabelle ist keimfreudiger als die anderen Sorten im gegenwärtigen Prüfsortiment.

Glorietta wurde 2023 als Verrechnungssorte wieder in das Prüfsortiment aufgenommen. Wie bereits im Prüfzeitraum bis 2019 erreichte sie im Mittel der Jahre 2023 bis 2025 niedrige Markt-

wareerträge und Speisegrößenerträge, bei einer sehr ausgeglichenen Sortierung. Besonderheiten der Sorte sind eine geringe Augentiefe und eine dunkelgelbe Fleischfarbe der langovalen, glattschaligen Knollen. Auch bei den Merkmalen Losschalligkeit, Schorf und Geschmack kann Glorietta überzeugen und hebt sich vor allem mit einer sehr geringen Neigung zu Schwarzfleckigkeit und Kochdunklung positiv von den anderen Sorten ab. Im Hinblick auf die Kocheigenschaften ist Glorietta durch eine ausgeprägt feste Konsistenz gekennzeichnet. Der Stärkegehalt fällt innerhalb der Reifegruppe etwas höher aus.

Anuschka stand bis 2023 im Prüfsortiment und erreichte überdurchschnittliche Marktware- und mittlere Speisegrößenerträge. Die etwas später reifende Sorte ist durch eine rundovalen Knollenform und gelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Mängel im Geschmack wurden nicht festgestellt, auch bei Kochdunkelung ist Anuschka eine sichere Sorte. In ausgesprochen trockenen Jahren kann Schwarzfleckigkeit etwas stärker auftreten.

Lea erzielte in den Prüfjahren bis 2021 hohe Marktware- und sehr hohe Speisegrößenerträge. Kennzeichen der Sorte sind eine ovale Knollenform, glatte Schale und gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe sowie eine geringe Anfälligkeit für Schorf. Der Anteil an Knollen mit Wachstumsrissen ist sehr gering. Der Stärkegehalt fiel überdurchschnittlich aus. Wie bei den meisten anderen Sorten im Prüfsortiment gab es keine Beanstandungen beim Geschmack.

Vorwiegend festkochende Sorten

Colomba zeigte sich dreijährig als ertragsstärkste Sorte im Hinblick auf den Marktwareertrag. Der hohe Anteil an Übergrößen führt jedoch zu einem vergleichsweise niedrigen Speisegrößenertrag auf dem Niveau von Glorietta. Die rundovalen Knollen mit hellgelber Fleischfarbe weisen eine mittlere Augentiefe auf und erreichen im Hinblick auf die Formschönheit und Geschmack ebenfalls mittlere Bewertungen. Die Kochdunkelung fällt im Vergleich zu den anderen Sorten des Prüfsortiments etwas höher aus. Der Stärkegehalt ist innerhalb der Reifegruppe vergleichsweise niedrig.

Filipa überzeugte in der dreijährigen Prüfung mit hohen Marktware- und Speisegrößenerträgen, trotz eines leicht überdurchschnittlichen Anteils an Übergrößen. Die Sorte ist durch eine hellgelbe Fleischfarbe, eine rundoval Form sowie eine geringe Anfälligkeit für Schorf gekennzeichnet. Auch bei Geschmack und Kochdunkelung erreicht sie gute Bewertungen. Im Vergleich zu den anderen vorwiegend festkochenden Sorten ist sie etwas mehliger bzw. weist sie eine leicht gröbere Körnung auf.

Melissa bestätigte 2025 mittlere Marktwareerträge und erzielte aufgrund eines sehr geringen Anteils an Übergrößen die höchsten Speisegrößenerträge im gegenwärtigen Prüfsortiment. Die gelbfleischigen, rundovalen Knollen sind optisch ansprechend und auch bei Geschmack und Kochdunkelung erreicht die Sorte gute Bewertungen. Der Stärkegehalt fällt vergleichsweise hoch aus.

Geraldine ist eine neuere Zulassung aus dem Jahr 2023 und erzielte zweijährig mittlere Marktware- und hohe Speisegrößenerträge. Der Anteil an Übergrößen liegt im mittleren Bereich. Die rundovalen, hellgelben Knollen sind aufgrund ihrer Formschönheit optisch ansprechend. Auch im Geschmack und bei der Kochdunkelung erreicht sie gute Bewertungen und weist für eine vorwiegend festkochende Sorte eine sehr feine Struktur, ähnlich wie Glorietta und Annabelle, auf.

Libra erzielte im ersten Prüfjahr mit Abstand die höchsten Marktwareerträge. Ein hoher Anteil an Übergrößen bedingt allerdings ein mittleres Niveau beim Speisegrößenertrag. Dabei traten in Nossen bei einer diskontinuierlichen Wasserversorgung, nach einem sehr trockenen Frühjahr folgte ein niederschlagsreicher Juli, vermehrt Knollen mit Wachstumsrissen auf. Die ovalen Knollen haben eine hellgelbe Fleischfarbe mit geringer Augentiefe. Libra erreichte sehr früh den Reihenschluss und bildete einen dichten Bestand, zugleich starb das Kraut mit 18 Tagen nach dem Sortenmittel deutlich später ab. Der Stärkegehalt der Knollen fällt innerhalb der Reifegruppe hoch aus.

Jutta zeigte sich im ersten Prüfjahr mit einer leicht unterdurchschnittlichen Marktwareertragsleistung. Die eher großfallende Sorte erreichte niedrige Speisegrößenerträge und verzeichnete einen späteren Reihenschluss. Ähnlich wie bei Libra reifte das Kraut deutlich später ab als das Sortenmittel. Die Knollen sind oval mit gelber Fleischfarbe.

Corinna wurde bis 2020 geprüft und zeigte sich insgesamt mit hohen Marktware- und Speisegrößenerträgen. Die Sorte ist durch eine gelbe Fleischfarbe, eine ovale Knollenform und ansprechende optische Eigenschaften gekennzeichnet. Auch bei Geschmack und Kochdunkelung erreichte sie gute Bewertungen. Der Stärkegehalt fällt relativ niedrig aus.

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2025) von sehr frühen Kartoffelsorten auf Lö-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Stärkegehalt (%)	Absterbegrad	Losschalligkeit
	2023	2024	2025	2023	2024	2025				
Annabelle	90	101	98	94	98	102	13,4	13,5	6,0	1,3
Glorietta	88	80	89	93	88	97	9,7	13,9	6,1	1,0
Colomba	111	110	115	98	91	90	31,7	12,2	6,4	1,3
Filipa	111	107	103	107	107	104	16,0	13,0	6,3	1,0
Melissa	99	102	96	108	116	106	8,2	14,5	6,6	1,0
Geraldine		99	103		112	100	18,5	13,0	6,1	1,0
Libra			123			100	30,4	14,7	5,3	1,3
Jutta			95			89	20,2	13,4	5,8	1,3
BB (dt/ha; %)	491	530	496	435	372	405	15,8	13,4	6,3	1,1
Anzahl Orte	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

BB (Bezugsbasis) = Mittel der dreijährig geprüften Sorten

Orte: Lö-Standorte in Sachsen (Nossen, Pommritz) und Sachsen-Anhalt (Magdeburg)

Marktwareertrag = Gesamtertrag ohne Untergrößen; Speisegrößenertrag = Gesamtertrag ohne Über- und Untergrößen

Absterbegrad (zur Ernte bzw. bei Krautminderung) und Losschalligkeit (1-9): 1 = sehr gering, 5 = mittel, 9 = sehr hoch

Knollen- und Qualitätsmerkmale von sehr frühen Kartoffelsorten

	Kochtyp	Formschönheit	Augen-tiefe	Fleischfarbe (roh)	Schorf	Schwarzfleckigkeit	Ge-schmack	Kochdunkelung
Annabelle	f	+	+/++	hellgelb	0/+	+/++	+/++	+/++
Glorietta	f	+/++	+/++	dunkelgelb	0/+	++	+/++	++
Anuschka ¹	f	+	+	gelb	0/+	0/+	+	+/++
Lea ¹	f	+	+/++	gelb	+	+/++	+	+/++
Colomba	vf	0/+	0/+	hellgelb	+	+/++	+	+
Filipa	vf	+	+	hellgelb	+/++	+/++	+	+/++
Melissa	vf	+/++	+/++	gelb	0/+	+/++	+	+/++
Geraldine	vf	+/++	+	hellgelb	(+)	(+)	+/++	+
Libra	vf	(+)	(+/-)	(hellgelb)	(+)	*	(+/-)	(+)
Jutta	vf	(0/+)	(0/+)	(gelb)	(+)	*	(+/-)	(+/-)
Corinna ¹	vf	+/++	+	gelb	0/+	+	+	+/++

Kochtyp: f = festkochend; vf = vorwiegend festkochend

Augentiefe: ++ = sehr flach, + = flach, 0 = mittel; Formschönheit, Geschmack: ++ = sehr gut, + = gut, 0 = ausreichend

Losschalligkeit, Anfälligkeit für Schorf, Neigung zu Kochdunkelung oder Schwarzfleckigkeit: ++ = sehr gering, + = gering,

0 = mittel, - = stark

(...) = vorläufige Einstufung

* Einstufung noch nicht möglich

¹ = Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment