

## Sortenempfehlungen 2026 – Kartoffeln

### Reifegruppe früh

#### Hinweise zur Fruchtart

Kartoffeln wurden 2025 in Sachsen auf 5,6 Tha angebaut. Nach bisher vorliegenden Daten des Statistischen Landesamtes wird mit einem Ertrag von 429 dt/ha gerechnet, was einem Mehrertrag von 4 % im Vergleich zum Vorjahr entspricht.

Sorten der frühen Reifegruppe werden in den meisten Betrieben mit Kartoffelerzeugung angebaut. Neben der Erfüllung von Marktansprüchen nach frühen Sorten ergeben sich arbeitswirtschaftliche Vorteile, z. B. durch eine Entzerrung der Kartoffelrodung im Spätsommer bzw. Herbst. Darüber hinaus trägt der Anbau verschiedener Reifegruppen im Betrieb zu einem Risikoausgleich im Hinblick auf die Jahreswitterung mit unterschiedlichen Trockenphasen bei. Frühe Sorten haben aber in der Praxis eine deutlich geringere Bedeutung als mittelfrühe Sorten, wie sich aus den Vermehrungsflächen ableiten lässt. So nahmen die frühen Sorten bei der sächsischen Pflanzkartoffelvermehrung 2025 einen Anteil von ca. 21 % ein, während die mittelfrühen Sorten bei einem Anteil von ca. 59 % lagen.

#### Sortenempfehlungen für Lö-/V-Standorte

Kochtyp	
festkochend	Vindika*
vorwiegend festkochend	Wega, Sunita, Fabricia, Twister*
vorwiegend festkochend bis mehligkochend	Nixe*

\* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

#### Hinweise zu den geprüften Sorten

##### Festkochende Sorten

**Belana** zeigte sich dreijährig mit niedrigen Marktwareerträgen. Durch eine sehr ausgeglichene Sortierung mit wenig Übergrößen fällt der Speisegrößenenertrag jedoch hoch aus. Kennzeichnend für die Sorte sind ovale Knollen mit flachen Augen und gelber Fleischfarbe, sowie eine geringe Neigung zu Kochdunkelung und gutem Geschmack. Zu berücksichtigen ist jedoch eine erhöhte Neigung zu Schwarzfleckigkeit. 2025, das insbesondere durch ein trockenes Frühjahr und einem regenreichen Juli und somit eine diskontinuierliche Wasserversorgung gekennzeichnet war, traten zudem vermehrt Knollen mit Wachstumsrissen auf.

**Vindika** präsentierte sich in den Prüffahren bis 2023 als ertragsstarke Kartoffelsorte. Insbesondere beim Speisegrößenenertrag lag sie auf sehr hohem Niveau. Der Anteil an Übergrößen ist vergleichsweise gering. Auch optisch ist Vindika ansprechend. Die langovalen Knollen sind formschön und ausgesprochen glattschalig. Der Stärkegehalt liegt auf dem Niveau von Belana, ist also relativ hoch. Die Mehligkeit ist schwach ausgeprägt, die Konsistenz ist etwas lockerer als bei Belana.

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

	Marktwareertrag			Speisegrößenenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2023	2024	2025	2023	2024	2025			
Belana	83	91	95	102	110	104	8,7	3,6	14,6
Wega	99	100	90	93	104	91	14,6	2,6	13,3
Sunita	102	98	100	88	92	94	20,2	2,2	13,0
Fabricia	116	111	114	118	94	111	18,0	2,5	12,8
Florentina		98	104		84	94	24,5	1,6	13,6
Artemis		101	99		87	91	21,6	1,1	14,2
Karlana			80			89	7,6	2,9	19,9
Smilla			94			97	13,5	2,8	15,5
Jola			85			100	2,3	11,5	13,8
Milenia			119			115	18,3	1,2	13,6
<b>BB (dt/ha; %)</b>	<b>515</b>	<b>620</b>	<b>492</b>	<b>371</b>	<b>443</b>	<b>406</b>	<b>15,4</b>	<b>2,7</b>	<b>13,4</b>
Anzahl Orte	5	5	5	5	5	5	5	5	5

BB (Bezugsbasis) = Mittel der dreijährig geprüften Sorten

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

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

### Vorwiegend festkochende Sorten

**Wega** erzielte mehrjährig mittlere Marktware- und Speisegrößenenerträge bei insgesamt ausgeglichener Sortierung. Die Knollen sind durch eine ovale Form und gelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Hervorzuheben ist die sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Aufgrund der geringen Keimfreudigkeit besteht eine gute Lagereignung.

**Sunita** konnte mehrjährig durch stabile hohe Marktwareerträge überzeugen. Bedingt durch den hohen Anteil an Übergrößen fiel sie aber bei den Speisegrößenenerträgen auf ein insgesamt unterdurchschnittliches Niveau ab. Kennzeichen der Sorte sind eine rundovale Knollenform, gelbe Fleischfarbe, geringe Anfälligkeit für Schorf und geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Auch bei Geschmack und Kochdunkelung gab es wenig Beanstandungen.

**Fabricia** erreichte dreijährig sehr hohe Marktware- und trotz eines leicht erhöhten Anteils an Übergrößen, ebenfalls sehr hohe Speisegrößenenerträge. Der Stärkegehalt liegt im niedrigen Bereich. Die gelb fleischigen Knollen mit rundovaler Form überzeugen mit einer geringen Neigung zu Schwarzfleckigkeit, Kochdunkelung und Schorf.

**Florentina** zeigte sich nach zwei Prüffahren als großfallende Sorte mit mittleren Marktware- und niedrigen Speisegrößenenerträgen. Die hellgelben, ovalen Knollen mit glatter Schale weisen eine geringe Anfälligkeit für Schorf auf und überzeugen ebenfalls im Geschmack.

**Smilla** schnitt im ersten Prüffahr mit leicht unterdurchschnittlichen Marktwareerträgen ab. Durch eine ausgewogene Sortierung der hellgelben, ovalen Knollen, liegt der Speisegrößenenertrag im mittleren Bereich. Der Stärkegehalt fällt vergleichsweise hoch aus.

**Jola** erwies sich einjährig als kleinfallende Sorte, mit nahezu keinen übergroßen Knollen, dafür mit einem überdurchschnittlichen Anteil an Untergrößen. Daraus ergibt sich trotz des niedrigen Marktwareertrags ein mittlerer Speisegrößenertrag. Die gelbfleischigen Knollen mit glatter Schale und ovaler Form fielen vor allem durch ihre Formschönheit und flachen Augen positiv auf.

**Milenia** präsentierte sich im ersten Prüffjahr sowohl beim Marktware-, als auch beim Speisegrößenertrag, als ertragsstärkste Sorte des Prüfsortiments. Ähnlich wie Jola überzeugte sie durch ihre Formschönheit und äußerst flache Augen. Die Knollen sind oval und von hellgelber Fleischfarbe.

**Twister** erreichte in den Prüffjahren bis 2024 sehr hohe stabile Marktwareerträge. Die Speisegrößenerträge fielen leicht unterdurchschnittlich aus und schwankten von Jahr zu Jahr, da der Anteil an Übergrößen erheblich variierte. Insgesamt ist Twister als großfallende Sorte einzustufen. Die rundovalen Knollen weisen eine hellgelbe Fleischfarbe und einen relativ niedrigen Stärkegehalt auf. Neben einer geringen Anfälligkeit für Schorf zeigte Twister auch bei Geschmack, Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit keine Mängel. Im Öko-Anbau zeichnet sich Twister durch eine relativ geringe Anfälligkeit für Krautfäule aus.

### **Vorwiegend festkochende bis mehligkochende Sorte**

**Nixe** zeigte sich in den Prüffjahren bis 2021 als ertragsstarke und ertragsstabile Sorte. Die langovalen Knollen haben eine hellgelbe Fleischfarbe. Neben einer guten äußeren Qualität kann Nixe auch bei den Merkmalen Geschmack sowie Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit überzeugen. Vom Züchter wird die Sorte als mehligkochend eingestuft. Die in den LSV gezeigten Kocheigenschaften deuten darauf hin, dass Nixe im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend einzuordnen ist.

### **Mehligkochende Sorten**

**Karlana** wurde bereits 1988 zugelassen, ist aber in der Praxis immer noch eine weitverbreitete frühe Sorte mit ausgeprägt mehligkochenden Eigenschaften. Sie wurde 2025 als Vergleichssorte für neuere Sorten vom gleichen Kochtyp wieder in das Prüfsortiment aufgenommen. In Ostdeutschland wurde Karlana zuletzt bis 2008 in den LSV geprüft. Bereits in diesem Zeitraum zählte sie zu den ertragsschwächeren Sorten. Aufgrund des niedrigen Anteils an Übergrößen erreichte sie in 2025 jedoch beim Speisegrößenertrag ein ähnliches Niveau wie Wega und Artemis. Karlana ist durch eine rundovale Knollenform, raue Schale und hellgelbe Fleischfarbe sowie einen hohen Stärkegehalt gekennzeichnet. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist mittel bis hoch und liegt damit für eine typisch mehligkochende Sorte in einem akzeptablen Bereich.

**Artemis** erreichte zweijährig stabile mittlere Marktware- und durch einen hohen Anteil an Übergrößen unterdurchschnittliche Speisegrößenerträge. Nach bisher vorliegenden Bewertungen der Kocheigenschaften kann Artemis als mehligkochende Sorte eingestuft werden. Der Stärkegehalt ist relativ niedrig und liegt auf dem Niveau von Wega und Belana. Neben einer geringen Anfälligkeit für Schorf zeigten die hellgelben Knollen auch bei Geschmack und Kochdunkelung keine Mängel und insbesondere die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist für eine mehligkochende Sorte gering.

## Knollen- und Qualitätsmerkmale von frühen Kartoffelsorten

	Koch- typ	Form- schön- heit	Au- gen- tiefe	Fleisch- farbe (roh)	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunk- lung	Schw arz- fleckig- keit
Belana	f	+	+	gelb	+/0	+	+/>++	0
Vindika	f	+	+/>++	gelb	+/>0	+	+/>0	+/>0
Wega	vf	+	+/>0	gelb	+	+	+/>++	++
Sunita	vf	+	+/>0	gelb	+	+	+/>++	+/>++
Fabricia	vf	+	+	gelb	+	+	+/>++	+/>++
Florentina	vf	+	+/>0	hellgelb	(+)	+	+	+
Smilla	vf	(+)	(+/>++)	(hellgelb)	(+/>0)	(+)	(+/>++)	*
Jola	vf	(+/>++)	(+/>++)	(gelb)	(+/>0)	(+)	(+/>++)	*
Milena	vf	(+/>++)	(+/>++)	(hellgelb)	(+)	(+)	(+/>++)	*
Twister	vf	+	+/>0	hellgelb	+	+	+	+
Nixe	vf-m	+	+	hellgelb	+/>0	+	+	+
Artemis	m	+	+/>0	hellgelb	(+)	+	+/>++	(+/>0)
Karlana	m	(+)	(+/>0)	hellgelb	(+)	(+/>++)	(+)	*

Kochtyp: f = festkochend; vf = vorwiegend festkochend; m = mehligkochend

Augentiefe: ++ = sehr flach, + = flach, 0 = mittel;

Geschmack: ++ = sehr gut, + = gut, 0 = ausreichend

Anfälligkeit für Schorf, Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit: ++ = sehr gering, + = gering, 0 = mittel, - = stark

( ) = vorläufige Einstufung; \* Einstufung noch nicht möglich