

Sortenempfehlungen 2026 – Kartoffeln

Reifegruppe mittelfrüh

Sortenempfehlungen

Kochtyp	Lö-/V-Standorte	D-Standorte
f	Regina, Emiliana	Regina, Emiliana
vf	Lilly ² , Merle, Belami	Lilly ² , Merle, Belami
m	Polly ¹ , Talent ¹	Polly ¹ , Talent ¹

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

¹ Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

² Sorte beim Kochtyp im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend

Hinweise zu den geprüften Sorten

Festkochende Sorten

Regina zeigte sich mehrjährig mit unterdurchschnittlichen Marktwareerträgen. Der ausgesprochen geringe Anteil an Übergrößen ermöglicht jedoch hohe Speisegrößenerträge. Regina wies 2025 insbesondere auf den D-Standorten einen sehr hohen Anteil an Untergrößen auf, so dass dort die Marktware- und Speisegrößenerträge sehr niedrig ausfielen. Die rundovalen Knollen haben sehr flache Augen und eine intensive dunkelgelbe Fleischfarbe sowie im gekochten Zustand eine feine Struktur und feste Konsistenz. Der Stärkegehalt ist vergleichsweise niedrig. Regina weist eine geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit und Schorf auf und auch die Keimfreudigkeit ist gering.

Emiliana brachte dreijährig in beiden Anbaugebieten sehr niedrige Marktwareerträge, auf den Lö- und V-Standorten liegen die Speisegrößenerträge mehrjährig im Mittel, auf den D-Standorten fallen sie niedrig aus. Während der Anteil an Übergrößen unterdurchschnittlich ausfiel, war der Anteil der Untergrößen im Vergleich zu den Sorten der Bezugsbasis doppelt so hoch. Die gelbfleischigen Knollen fallen im Hinblick auf Formschönheit, Augentiefe, Geschmack, Kochdunkelung und vor allem Schwarzfleckigkeit positiv auf. Auch die sehr geringe Keimfreudigkeit ist bei Emiliana hervorzuheben. Schorf kann verstärkt auftreten. Emiliana reift innerhalb der mittelfrühen Reifegruppe verhältnismäßig früh ab.

Gaya schnitt dreijährig mit hohen Marktwareerträgen ab. Die Speisegrößenerträge der großfallenden Sorte schwanken stark zwischen den einzelnen Prüfjahren, fallen auf den Lö- und V-Standorten jedoch mehrjährig niedrig aus. Auf den D-Standorten konnten 2025 bei sehr hohen Marktwareerträgen und weniger Übergrößen ebenfalls sehr hohe Speisegrößenerträge realisiert werden. Die ovalen Knollen weisen eine hellgelbe Fleischfarbe und eine ansprechende Form auf. Zu beachten ist die mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Positiv fällt die Sorte in den Punkten Formschönheit, Schorf, Geschmack und Kochdunkelung auf.

Samoa bestätigte im zweiten Prüfjahr mittlere Marktwareerträge auf den Lö-/V-Standorten, auf den D-Standorten verbesserte sie sich auf ein hohes Niveau. Bei einer ausgeglichenen Sortierung liegen die Speisegrößenerträge im hohen bis sehr hohen Bereich. Die gelbfleischigen Knollen weisen im Vergleich zu den anderen festkochenden Sorten eine gröbere bzw. körnigere Struktur auf. Positiv sind die geringe Neigung zu Kochdunkelung und Schorf, sowie ihr Geschmack und eine geringe Augentiefe. Zwiewuchs kann stärker auftreten.

Thalia schnitt im zweiten Jahr wiederholt mit niedrigen Marktware- und Speisegrößenerträgen auf den Lö- und V-Standorten, bzw. mit unterdurchschnittliche Marktware- und Speisegrößenerträgen auf den D-Standorten ab. Thalia weist für eine festkochende Sorte, insbesondere auf den D-Standorten, einen hohen Stärkegehalt, bzw. den höchsten im Prüfsortiment, auf. Beim Geschmack zählte Thalia nicht zu den besten Sorten. Zu berücksichtigen ist die stärkere Neigung zu Schwarzfleckigkeit, die Anfälligkeit für Schorf ist hingegen gering. Im Vergleich zu den anderen mittelfrühen Sorten reift Thalia verhältnismäßig spät ab.

Erträge (mehrjährig) sowie ausgewählte Merkmale (2025) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf Lö-/V-Standorten

	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Unter- größen (%)	Stärke- gehalt (%)
	2023	2024	2025	2023	2024	2025			
Lilly	96	104	105	109	116	114	12,3	2,9	15,0
Regina	89	98	89	103	126	105	5,4	6,5	14,2
Merle	107	103	103	119	121	117	8,1	4,3	15,2
Taormina	115	113	110	81	80	84	37,0	1,1	15,1
Belami	102	96	104	107	85	101	21,5	1,8	15,3
Emiliana	80	87	79	99	105	95	3,7	6,8	15,8
Gaya	110	99	109	82	67	84	34,7	1,6	15,3
Columbia	108		101	67		111	11,6	4,1	15,8
Samoa		98	101		114	109	12,9	2,9	15,4
Thalia		86	87		82	85	19,4	2,9	15,8
Elise		96	101		104	113	10,8	3,3	14,7
Lotta		91	92		104	96	14,9	3,5	17,7
Ina			119			96	31,9	1,7	15,0
Coco			106			117	10,5	4,0	14,1
Sandra			89			73	31,6	0,6	14,9
Uta			92			90	19,2	2,0	15,1
Berist			99			81	32,6	0,5	14,7
BB (dt/ha; %)	566	748	543	430	485	431	17,5	3,6	15,1
Anzahl Orte	5	4	5	5	4	5	5	5	5

BB (Bezugsbasis) = Mittel der dreijährig geprüften Sorten

Marktwareertrag = Gesamtertrag abzüglich Untergrößen

Speisegrößenertrag = Gesamtertrag abzüglich Unter- und Übergrößen

Orte: Lö-/V-Standorte in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen

Ina erreichte im ersten Prüfjahr die höchsten Marktwareerträge des gesamten Prüfportfolios, auf den D-Standorten ebenfalls die höchsten Speisegrößenerträge. Auf den Lö- und V-Standorte fiel ein hoher Anteil an Übergrößen auf, der in mittleren Speisegrößenerträgen resultierte. Ina weist rundovale, gelbfleischige Knollen auf. Besonders positiv präsentierte sich Ina mit einer sehr geringen Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Auch **Coco** überzeugt mit hohen bis sehr hohen Marktware- und Speisegrößenerträgen bei ausgeglichener Sortierung auf den Lö- und V-Standorten bzw. einem erhöhten Anteil an Untergrößen auf den D-Standorten. Die ovalen Knollen sind gelbfleischig und haben weisen eine ausgesprochen feste Konsistenz und geringe Mehligkeit auf und sind somit eindeutig festkochend. Im ersten Prüfjahr fiel Coco durch eine starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit auf.

Uta erreichte in beiden Anbaugebieten niedrige Erträge. Die Sorte hat ovale Knollen von gelber Fleischfarbe. Positiv zu vermerken ist die geringe Neigung zu Kochdunkelung.

Vorwiegend festkochende Sorten

Lilly erzielte in den letzten drei Prüfjahren hohe bis sehr hohe Erträge auf allen Standorten. Die gelbfleischigen Knollen mit rundovaler Form sind optisch ansprechend und werden wenig mit Schorf befallen. Lilly wird vom Züchter als mehligkochende Sorte geführt. Bei den Merkmalen Mehligkeit, Struktur und Konsistenz der gekochten Knollen wurden in den LSV nicht immer die Einstufungen für eine typische mehligke Sorte erreicht. Lilly ist daher beim Kochtyp im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend einzuordnen. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist mittel bis gering.

Merle bestätigte 2025 die sehr gute Ertragsleistung der Vorjahre und erreicht bei ausgeglichener Sortierung im dreijährigen Mittel die höchsten Speisewerterträge des Prüfportfolios. Die ovalen Knollen mit gelber Fleischfarbe wurden wenig mit Schorf befallen und fallen positiv im Hinblick auf Forms Schönheit und Geschmack auf. Zu beachten ist die mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

Taormina erbrachte dreijährig auf den Lö-/V-Standorten hohe und auf den D-Standorten sehr hohe Marktwareerträge. Dadie Sorte großfallend war, liegen die Speisegrößenerträge auf den Lö-/V-Standorten im niedrigen, auf den D-Standorten im leicht unterdurchschnittlichen Bereich. Die ovalen Knollen weisen eine besonders helle, gelbweiße Fleischfarbe auf und sind durch eine mittlere bis geringe Augentiefe und Anfälligkeit für Schorf gekennzeichnet. Positiv ist die geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit zu bewerten.

Belami schnitt mehrjährig mit mittleren Marktware- und Speisegrößenerträgen auf allen Standorten ab und wies insbesondere auf den Lö-/V-Standorten einen erhöhten Anteil an Übergrößen auf. Die ovalen Knollen sind gelbfleischig und die Konsistenz ist für eine vorwiegend festkochende Sorte eher locker mit einer mittleren Mehligkeit. Die Sorte fällt im Hinblick auf die Augentiefe, Forms Schönheit, Geschmack, Kochdunkelung, sowie die Neigung zu Schwarzfleckigkeit durchgehend positiv auf. Zudem weist Belami eine besonders geringe Keimfreudigkeit auf.

Columbia erreichte auf den Lö-/V-Standorten mehrjährig mittlere und auf den D-Standorten hohe bis sehr hohe Erträge. 2025 fiel der Anteil an Übergrößen geringer aus als in den vorherigen Jahren und lag im mittleren Bereich. Die Knollen sind rundoval und gelbfleischig. Bei Forms Schönheit, Augentiefe, Geschmack und Kochdunkelung fiel Columbia positiv auf, Schorf kann stärker auftreten.

Elise konnte sich im zweiten Prüfjahr auf den Lö-/V-Standorten auf ein mittleres Marktwareertragsniveau verbessern und erreichte 2025 bei einer ausgeglichenen Sortierung sehr hohe Speisegrößenerträge, die zu den höchsten des Sortiments zählen. Auf den D-Standorten hingegen fiel das Ertragsniveau in den sehr niedrigen Bereich ab. Der Stärkegehalt ist vergleichsweise niedrig. Ihre ovalen Knollen sind gelbfleischig und optisch ansprechend, wobei insbesondere eine sehr geringe Augentiefe und eine sehr geringe Neigung zu Kochdunkelung hervorzuheben sind. Elise weist eine sehr geringe Keimfreudigkeit im Lager auf.

Lotta bestätigte im zweiten Prüfjahr leicht unterdurchschnittliche Marktware- und mittlere Speisegrößenerträge bei auffallend hohen Stärkegehalten mit 17,7 % auf den Lö-/V-Standorten. Wie auch Elise konnte sie ihr Ertragsniveau auf den D-Standorten nicht halten und schnitt 2025 mit niedrigen Erträgen und einem erhöhten Anteil an Übergrößen ab. Lotta reifte insbesondere auf den Lö-/V-Standorten auffallend früh ab. Kennzeichnend für die hellgelben, ovalen Knollen sind eine geringe Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit sowie eine geringe Keimfreudigkeit. Auch im Hinblick auf Formschönheit, Augentiefe und Geschmack schneidet Lotta mit guten Bewertungen ab.

Sandra erreichte im ersten Prüfjahr auf allen Standorten niedrige Erträge und war insbesondere auf den Lö-/V-Standorten großfallend. Die langovalen Knollen sind rotschalig und gelbfleischig und fielen mit einer sehr geringen Neigung zu Schorf positiv auf.

Berist zeigte sich im ersten Prüfjahr mit leicht unterdurchschnittlichen bis mittleren Erträgen und wie Sandra auf den Lö-/V-Standorten mit einem hohen Anteil an Übergrößen. Berist weist langovale, gelbfleischige Knollen auf und wurde im Vergleich zu den anderen vorwiegend festkochenden Sorten als etwas mehliger bewertet.

Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2025) von mittelfrühem Kartoffelsorten auf D-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2023	2024	2025	2023	2024	2025			
Lilly	103	107	106	102	101	107	5,1	6,9	13,9
Regina	95	96	68	97	115	72	1,1	23,0	13,2
Merle	104	106	114	112	120	119	2,3	9,3	14,8
Taormina	108	108	107	103	91	102	11,1	4,2	12,9
Belami	103	90	118	111	91	122	3,7	5,2	14,6
Emiliana	68	95	58	77	108	61	2,2	26,1	14,8
Gaya	119	99	129	99	74	116	10,8	2,7	15,4
Columbia	111		117	113		115	6,3	12,1	15,6
Samoa		101	110		116	113	5,8	9,7	14,5
Thalia			91	95		95	4,7	10,4	16,3
Elise			95	65		105	67	4,2	18,4
Lotta			100	76		109	78	4,8	16,3
Ina				159			149	9,6	5,1
Coco				127			129	4,2	17,9
Sandra				80			79	8,4	9,8
Uta				82			84	5,3	8,3
Berist				91			94	6,5	8,4
BB (dt/ha; %)	382	628	387	335	467	363	5,2	11	12,4
Anzahl Orte	1	2	1	1	2	1	1	1	1

BB (Bezugsbasis) = Mittel der dreijährig geprüften Sorten

Orte: D-Standorte in Sachsen-Anhalt

Mehligkochende Sorten

Polly fiel im Hinblick auf die Speisengrößeenerträge in den letzten Jahren auf ein unterdurchschnittliches Ertragsniveau ab. Die Sorte ist großfallend und weist langviale gelbfleischige Knollen mit hohem Stärkegehalt auf. Eine geringe Augentiefe, die Formschönheit sowie der Geschmack und die Kochdunkelung fallen positiv auf. Hingegen besteht eine mittlere bis höhere Neigung zu Wachstumsrissen sowie Schwarzfleckigkeit, die jedoch für eine mehligkochende Sorte akzeptabel ist. Vom Kochtyp erfüllt Polly die Kriterien für eine mehligkochende Sorte und weist eine lockere Konsistenz auf. Zudem zeigte Polly dreijährig eine geringe Keimfreudigkeit.

Talent zählte in den Prüfjahren zu den ertragsschwächeren Sorten und wies dabei teilweise einen recht hohen Anteil an Übergrößen auf. Die rundovalen Knollen haben eine hellgelbe Fleischfarbe und können stärker mit Schorf befallen werden. Hervorzuheben sind die guten bis sehr guten Bewertungen beim Geschmack. Trotz des sehr hohen Stärkegehaltes und der ausgeprägten Mehligkeit ist die Neigung zu Schwarzfleckigkeit befriedigend. Talent ist keimruhig und eignet sich daher für eine längere Lagerung.

Knollen- und Qualitätsmerkmale von Kartoffelsorten

	Kochtyp	Form-schön-heit	Au- gen-tiefe	Fleisch- farbe (roh)	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunkel- lung	Schwarz- fleckig- keit
Lilly	vf-m	+	0/+	gelb	+	+	+/++	0/+
Regina	f	+	+/++	dunkel- gelb	0/+	+	+/++	+/++
Merle	vf	+	0/+	gelb	+	+	+	0
Taormina	vf	+	0/+	gelb- weiß	0/+	+	+	+
Belami	vf	+	+	gelb	0/+	+	+	+
Emiliana	f	+	+	gelb	0	+	+/++	+/++
Gaya	f	+	0/+	hellgelb	+	+	+	0
Columbia	vf	+	+	gelb	0	+	+/++	+
Samoa	f	0/+	+	gelb	+	+	+/++	0
Thalia	f	+	+	gelb	+	0/+	+	0/-
Elise	vf	+	+/++	gelb	0/+	+	++	0/+
Lotta	vf	+	+	hellgelb	0/+	+	+/++	+
Ina	f	(0/+)	(0/+)	gelb	(0/+)	(0/+)	(+/-)	(+/-)
Coco	f	(+)	(+)	gelb	(0/+)	(0/+)	(+)	(-)
Sandra	vf	(0/+)	(0/+)	gelb	(+/-)	(+)	(+)	(0)
Uta	f	(+)	(0/+)	gelb	(0/+)	(+)	(+/-)	(0/+)
Berist	vf	(+)	(+)	gelb	(0/+)	(0/+)	(+)	(0)
Polly	m	+	+	gelb	+0	+	+	0/-
Talent	m	+	+	hellgelb	+0	+	+0	0/-

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 Einschätzung nach einjähriger Prüfung