

## Sortenempfehlungen 2025 – Kartoffeln

### Reifegruppe früh

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

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

\* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

#### Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2024) von frühen Kartoffelsorten auf Lö-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2022	2023	2024	2022	2023	2024			
Belana	91	85	96	97	106	117	12,0	2,4	14,9
Wega	95	102	105	93	97	111	23,4	1,1	12,8
Sunita	107	105	103	104	91	98	29,6	1,3	13,1
Twister	115	112	107	112	97	89	36,9	1,3	12,7
Franca	92	100	94	94	114	104	19,6	2,7	13,4
Alouette	100	96	94	99	96	80	35,5	0,4	15,1
4 YOU		96	97		105	117	13,7	1,9	14,9
Fabricia		119	118		122	100	35,4	1,7	12,5
Jutta			93			99	21,8	1,4	13,6
Florentina			104			89	34,4	1,1	13,6
Artemis			107			92	35,3	0,8	14,1
<b>BB (dt/ha; %)</b>	<b>319</b>	<b>502</b>	<b>587</b>	<b>287</b>	<b>358</b>	<b>416</b>	<b>26,2</b>	<b>1,5</b>	<b>13,7</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; Speisegrößenertrag = Gesamtertrag ohne Über- und Untergrößen

## Hinweise zu den empfohlenen Sorten

### Festkochende Sorten

**Marion** erreichte in den Prüffahren bis 2023 hohe Marktware- und sehr hohe Speisegrößenerträge. Bei der Sortierung ist ein höherer Anteil an Untergrößen und ein sehr geringer Anteil an Übergrößen zu verzeichnen. Kennzeichen sind ovale formschöne Knollen mit geringer Augentiefe und gelber Fleischfarbe. Im Speisetest erhielt Marion bei Konsistenz und Mehligkeit die für eine festkochende Sorte typischen Einstufungen. Neben einem guten Geschmack ist auch eine geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit positiv zu vermerken.

**Vindika** präsentierte sich in den Prüffahren bis 2023 als ertragsstarke Kartoffelsorte. Insbesondere beim Speisegrößenertrag 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.

### Vorwiegend festkochende Sorten

**Wega** erzielte mehrjährig leicht überdurchschnittliche Marktware- und mittlere Speisegrößenerträge bei insgesamt ausgeglichener Sortierung. Die Knollen sind durch eine ovale Form und gelbe Fleischfarbe gekennzeichnet. Der Stärkegehalt liegt im niedrigen Bereich. 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 Speisegrößenerträgen auf ein insgesamt leicht 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.

**Twister** erreichte dreijährig 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 Prüffahren 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.

## 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/-
Marion	f	+	+	gelb	+/0	+	+/0	+
Vindika	f	+	+ /+++	gelb	+/0	+	+/0	+/0
Alouette	f-vf	+	+	gelb	0	+	+/0	+/0
Wega	vf	+	+	gelb	+	+	+ /+++	++
Sunita	vf	+	+/0	gelb	+	+	+	+
Twister	vf	+	+/0	hellgelb	+	+	+	+
Franca	vf	+	+	hellgelb	0	+	+ /+++	+/0
4 YOU	vf	+	+	gelb	+ /+++	+	+ /+++	(0)
Fabricia	vf	+	+	gelb	+	+	+ /+++	(++)
Jutta	(vf)	(+ /0)	(0)	gelb	(+)	(+ /0)	(+ /0)	(+ /0)
Florentina	(vf)	(+)	(+ /0)	hellgelb	(+)	(+ /0)	(+ /0)	*
Artemis	(m)	(+ /0)	(+ /0)	hellgelb	(+)	(+)	(+)	*
Nixe	vf-m	+	+	hellgelb	+ /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 Einstufung; \* Einstufung noch nicht möglich