

## Sortenempfehlungen 2025 – Kartoffeln

### Reifegruppe mittelfrüh

#### Sortenempfehlungen

Kochtyp	Lö-/V-Standorte	D-Standorte
f	Regina, Emanuelle	Regina, Emanuelle
vf	Lilly <sup>2</sup> , Merle	Lilly <sup>2</sup> , Merle
m	Polly, Talent <sup>1</sup>	Polly, Talent <sup>1</sup>

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

<sup>1</sup> Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

<sup>2</sup> Sorte beim Kochtyp im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend

#### Hinweise zu den Sorten

##### Festkochende Sorten

**Regina** zeigte sich 2022 mit sehr niedrigen Marktware- und Speisegrößenenerträgen, die bis 2024 auf hohe Marktware- und sehr hohe Speisegrößenenerträgen anstiegen. Die Sortierung ist ausgeglichen. Die rundovalen Knollen weisen eine geringe Augentiefe und eine intensive gelbe Fleischfarbe sowie im gekochten Zustand eine feine Struktur und feste Konsistenz auf. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit und Schorf ist gering. Wachstumsrisse treten nur selten in Erscheinung. Die Keimfreudigkeit ist gering.

**Santera** war im dreijährigen Mittel die ertragsschwächste Sorte im Prüfsortiment mit sehr niedrigen Marktware- und Speisegrößenenerträgen auf den D-Standorten. Auf den Lö-/V-Standorten fielen diese etwas höher, aber dennoch unterdurchschnittlich aus. Die Sorte weist einen geringen Anteil an Unter- und Übergrößen auf. Die Knollen sind langoval und haben eine gelbe Fleischfarbe. Im gekochten Zustand verfügen sie über eine feine Textur und festere Konsistenz. Die Knollen weisen eine geringe Augentiefe und eine geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit auf.

**Emanuelle** erzielte dreijährig unterdurchschnittliche Marktware- und Speisegrößenenerträge mit leichten Schwankungen, wobei 2023 überdurchschnittliche Erträge erzielt wurden. Die Sorte weist eine ausgewogene Sortierung auf, sowie langovale Knollen mit gelber Fleischfarbe. Diese sind optisch sehr ansprechend und zeigen auch bei Geschmack, Kochdunkelung und Schorf keine Schwächen. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist sehr gering.

**Emiliana** brachte zweijährig auf den Lö-/V-Standorten sehr niedrige Marktwareerträge. Gleiches gilt für 2023 auf den D-Standorten, 2024 konnten in diesem Anbaugebiet mittlere Erträge erzielt werden, wobei zweijährig erhebliche Ertragsschwankungen auftraten. 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 und zeigen eine sehr geringe Keimfreudigkeit. Emiliana reift innerhalb der mittelfrühen Reifegruppe mit neun Tagen vor dem Mittel der Bezugsbasis verhältnismäßig früh ab.

**Gaya** schnitt zweijährig mit sehr hohen Marktware- und vor allem 2024 mit sehr niedrigen Speisegrößenerträgen auf den Lö-/V- und D-Standorten ab. Die Sorte wies den höchsten Anteil an Übergrößen des aktuellen Prüfsortiments auf. Die ovale Knolle weist eine hellgelbe Fleischfarbe und ansprechende Form auf. Zu beachten sind eine mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit und Augentiefe. Positiv fällt die Sorte in den Punkten Formschönheit, Schorf, Geschmack und Kochdunkelung auf.

**Samoa** konnte einjährig mit überdurchschnittliche Erträgen auf allen Standorten überzeugen, wohingegen **Thalia** im ersten Jahr unterdurchschnittliche Erträge erzielte. Für festkochende Sorten weisen beide einen hohen Stärkegehalt auf. Im Geschmack und der Kochdunkelung fallen beide Sorten positiv auf, die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist mittel bis gering.

### Erträge (mehrjährig) sowie ausgewählte Merkmale (2024) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf Lö-/V-Standorten

	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2022	2023	2024	2022	2023	2024			
Lilly	98	103	111	105	123	117	28,7	2,2	13,3
Merle	108	116	109	115	134	123	25,7	3,4	14,0
Regina	89	96	104	95	116	128	17,3	2,6	13,2
Polly	106	118	105	96	68	77	45,4	0,3	15,2
Santera	93	83	86	97	91	98	21,3	0,6	12,3
Macarena	108	86	90	94	62	65	50,3	0,2	12,5
Emanuelle	98	99	95	99	105	94	30,2	0,3	12,9
Emiliana		86	92		111	106	24,1	3,0	14,8
Taormina		124	120		91	81	53,2	0,7	13,0
Belami		110	102		120	86	43,2	1,5	14,0
Gaya		119	105		92	67	53,3	0,9	13,8
Samoa			103			115	25,3	1,7	14,6
Thalia			91			83	39,3	1,2	14,6
Elise			102			105	33,5	2,1	13,1
Lotta			97			105	28,1	1,8	16,4
<b>BB (dt/ha; %)</b>	<b>339</b>	<b>524</b>	<b>705</b>	<b>305</b>	<b>382</b>	<b>480</b>	<b>31,3</b>	<b>1,5</b>	<b>13,3</b>
Anzahl Orte	5	5	4	5	5	4	3	3	4

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

### Vorwiegend festkochende Sorten

**Lilly** erzielte in den letzten drei Prüfjahren 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.

**Merle** bestätigte 2024 eine sehr gute Ertragsleistung der Vorjahre und erreichte im dreijährigen Mittel die höchsten Erträge des Prüfsortiments. Der Anteil an Untergrößen war dabei überdurchschnittlich hoch. Die ovalen Knollen mit gelber Fleischfarbe wurden wenig mit Schorf befallen und fallen positiv im Hinblick auf Formschönheit, Augentiefe und Geschmack auf. Zu beachten ist die mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit, sowie eine verhältnismäßig späte Abreife innerhalb der mittelfrühen Sorten. Dabei lag Merle sechs Tage später als das Sortenmittel. Zudem weist Merle dreijährig einen hohen Anteil an Knollen mit Wachstumsrissen auf.

**Macarena** erwies sich dreijährig in allen Anbaugebieten als ausgesprochen ertragsschwache, großfallende Kartoffelsorte. Positiv fallen die ovalen, hellgelben und rotschaligen Knollen mit einer geringen Augentiefe und in Bezug auf die Kochdunkelung auf. Der Geschmack konnte dabei jedoch nicht immer überzeugen. Es besteht eine mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit, Wachstumsrissen und Schorf.

**Taormina** erbrachte zweijährig auf den Lö-/V- und D-Standorten überdurchschnittliche Marktwareerträge. Da die Sorte großfallend war, liegen die Speisegrößenenerträge vor allem auf den Lö-/V-Standorten im unterdurchschnittlichen Bereich. Die hellgelben, ovalen Knollen sind durch eine mittlere bis geringe Augentiefe und Anfälligkeit für Schorf gekennzeichnet. Im Geschmack fällt die Sorte positiv auf und weist im Vergleich zu den anderen vorwiegend festen Sorten eine etwas höhere Mehligkeit auf. Besonders positiv ist die sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit zu bewerten.

### Relative Erträge (mehrjährig) und ausgewählte Merkmale (2024) von mittelfrühen Kartoffelsorten auf D-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenenertrag			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
	2022	2023	2024	2022	2023	2024			
Lilly	111	110	111	110	107	101	24	2	12,3
Regina	87	106	104	84	101	115	5	5	12
Merle	111	115	112	104	116	120	10	4	13,3
Polly	104	98	99	110	101	91	25	2	13,8
Santera	75	61	89	73	63	96	8	4	11,5
Macarena	118	108	91	122	107	80	26	2	12
Emanuelle	93	102	94	97	105	96	15	3	11,8
Emiliana		84	101		80	108	10	4	13,8
Taormina		114	112		107	92	33	1	12
Belami		111	95		115	91	20	3	12,9
Gaya		126	102		103	74	40	1	13,4
Samoa			107			116	9	3	13,2
Thalia			95			95	17	3	13,3
Elise			101			105	13	3	12,1
Lotta			105			109	13	3	14,3
<b>BB (dt/ha; %)</b>	<b>314</b>	<b>372</b>	<b>613</b>	<b>271</b>	<b>322</b>	<b>496</b>	<b>16</b>	<b>3</b>	<b>12,4</b>
Anzahl Orte	2	1	2	2	1	2	2	2	2

BB (Bezugsbasis) = Mittel der dreijährig geprüften Sorten  
Orte: D-Standorte in Sachsen-Anhalt

**Belami** konnte im zweiten Prüffjahr die überdurchschnittlichen Knollenerträge von 2023 nicht bestätigen und war 2024 insbesondere auf den Lö-/V-Standorten großfallend. Die ovalen Knollen sind gelblich und die Konsistenz ist für eine vorwiegend festkochende Sorte eher locker mit einer mittleren Mehligkeit. Die Sorte fällt im Hinblick auf die Augentiefe, Formschönheit, Geschmack, Kochdunkelung, sowie die Neigung zu Schwarzfleckigkeit durchgehend positiv auf. Zudem weist Belami eine besonders geringe Keimfreudigkeit auf. Wachstumsrisse können häufiger in Erscheinung treten.

**Elise** und **Lotta** zeigten sich beide einjährig mit mittleren bis leicht überdurchschnittlichen Marktware- und Speisegrößenenerträgen und ausgewogenen Sortierungen auf allen Standorten. Lotta reifte insbesondere auf den Lö-/V-Standorten auffallend früh, mit 12 Tage vor dem Mittel der Sorten, ab. Beide weisen eine sehr geringe Keimfreudigkeit im Lager auf.

### **Mehligkochende Sorten**

**Polly** fiel im Hinblick auf die Speisengrößenenerträge in den letzten drei Jahren auf ein unterdurchschnittliches Ertragsniveau ab. Die Sorte ist großfallend und weist langovale gelbe 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 Wachstumsrisen 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 Prüffahren 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

	Koch- typ	Form- schön- heit	Au- gen- tiefe	Fleisch- farbe (roh)	Schorf	Ge- schmack	Koch- dunke- lung	Schw arz- fleckig- keit
Lilly	vf-m	+	+	gelb	+	+	+ / ++	0
Merle	vf	+	+	gelb	+	+	+	0 / -
Regina	f	+	+ / ++	gelb	+ / 0	+	+ / ++	+
Polly	m	+	+	gelb	+ / 0	+	+	0 / -
Santera	f	+	+ / ++	gelb	+ / 0	+	+	+
Macarena	vf	+	+ / 0	hellgelb	0	+ / 0	+ / 0	0 / -
Emanuelle	f	+ / ++	+ / ++	gelb	+	+	+	+ / ++
Emiliana	f	+	+	gelb	+ / 0	+	++	+ / ++
Taormina	vf	+	0 / +	hellgelb	+ / 0	+	+	+ / ++
Belami	vf	+	+	gelb	+ / 0	+	+	+
Gaya	f	+	0 / +	hellgelb	+	+	+	0
Samoa	f	(+)	(+)	gelb	(+)	(+)	(+ / ++)	(+ / 0)
Thalia	f	(+)	(0 / +)	gelb	(+)	(+)	(+)	(+ / 0)
Elise	vf	(+)	(+)	gelb	(+)	(+)	(++)	(+)
Lotta	vf	(+)	(0 / +)	hellgelb	(+)	(+)	(+ / ++)	(+)
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