

## Sortenempfehlungen 2025 – Kartoffeln

### Reifegruppe sehr früh

#### Sortenempfehlungen für Lö-Standorte

Kochtyp	
festkochend	Annabelle, Glorietta, Anuschka*, Lea*
vorwiegend festkochend	Mikado, Corinna*

\* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

#### Hinweise zu den empfohlenen Sorten

##### Festkochende Sorten

**Annabelle** ist eine Sorte mit mittleren Marktware- und hohen 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 Knollenform 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 und 2024 niedrige Marktwareerträge und mittlere Speisegrößenerträge, bei einem vergleichsweise geringen Anteil an Übergrößen. Besonderheiten der Sorte sind eine geringe Augentiefe und eine tiefgelbe Fleischfarbe der langovalen, glattschaligen Knollen. Auch bei den Merkmalen Losschaligkeit, Schorf, Geschmack und Kochdunkelung kann Glorietta überzeugen. Im Hinblick auf die Kocheigenschaften ist Glorietta durch eine ausgeprägt feste Konsistenz gekennzeichnet. Der Stärkegehalt fällt innerhalb der Reifegruppe relativ hoch aus.

**Anuschka** stand bis 2023 im Prüfsortiment und erreichte überdurchschnittliche Marktware- und mittlere Speisegrößenerträge. Die etwas später reifende Sorte ist durch eine rundovale 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 Prüffahren 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

**Mikado** zeigte sich dreijährig mit insgesamt mittlerer Ertragsleistung bei einem leicht überdurchschnittlichen Anteil an Übergrößen. Die Knollen haben eine ovale Form und gelbe Fleischfarbe. Mikado liegt beim Stärkegehalt im mittleren Bereich und überzeugte durch gute Qualitätseigenschaften.

**Corinna** wurde bis 2020 geprüft und zeigte sich insgesamt mit hohen Marktware- und Speisegrößenenerträgen. 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 (2024) von sehr frühen Kartoffelsorten auf Lö-Standorten

	Marktwareertrag			Speisegrößenenertrag			Übergrößen (%)	Stärkegehalt (%)	Absterbegrad	Losschaligkeit
	2022	2023	2024	2022	2023	2024				
Annabelle	96	95	104	100	103	111	24,8	13,1	6,2	1,7
Prada	107	101	98	104	98	94	32,6	14,4	6,8	2,0
Mikado	97	103	98	96	99	94	29,0	14,3	6,4	2,7
Colomba		117	112		107	103	34,5	12,3	7,1	1,7
Glorietta		93	82		102	99	17,2	15,0	7,3	1,7
Filipa		117	109		118	121	25,0	13,7	6,5	1,7
Melissa		105	104		118	131	15,5	15,0	6,6	2,3
Geraldine			101			126	16,7	13,6	6,4	1,7
BB (dt/ha; %)	<b>342</b>	<b>465</b>	<b>519</b>	<b>311</b>	<b>397</b>	<b>329</b>	<b>24,4</b>	<b>13,9</b>	<b>6,4</b>	<b>2,1</b>
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; Speisegrößenenertrag = Gesamtertrag ohne Über- und Untergrößen

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

## Knollen- und Qualitätsmerkmale von sehr frühen Kartoffelsorten

	Kochtyp	Formschönheit	Augentiefe	Fleischfarbe (roh)	Schorf	Schwarzfleckigkeit	Geschmack	Kochdunkelung
Annabelle	f	+	+ / ++	hellgelb	0 / +	+ / ++	+	+ / ++
Glorietta	f	+ / ++	+ / ++	tiefgelb	+	+ / ++	+	+ / ++
Anuschka	f	+	+	gelb	0 / +	0 / +	+	+ / ++
Lea	f	+	+ / ++	gelb	+	+ / ++	+	+ / ++
Prada	vf	+ / ++	+ / ++	hellgelb	0	+	0 / +	+ / 0
Mikado	vf	+	+	gelb	0 / +	+	+	+
Colomba	vf	0 / +	0 / +	hellgelb	0	(+ / ++)	0 / +	+ / ++
Filipa	vf	+	0 / +	hellgelb	+	(+ / ++)	+	+ / ++
Melissa	vf	+ / ++	+ / ++	gelb	+	(+ / ++)	+	+ / ++
Geraldine	vf	(+ / ++)	(+)	hellgelb	(+)	*	*	*
Corinna	vf	+ / ++	+	gelb	0 / +	+	+	+ / ++

Kochtyp: f = festkochend; vf = vorwiegend festkochend

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

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

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

++ = sehr gering, + = gering, 0 = mittel, - = stark

Autoren: Dr. Wolfgang Karalus, Martin Sacher, Maik Panicke, Michael Sorms; Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie; Abteilung 9; Referat 94; Telefon: 035242 631-7205;

E-Mail: [Wolfgang.Karalus@smekul.sachsen.de](mailto:Wolfgang.Karalus@smekul.sachsen.de); Redaktionsschluss: 08.11.2024; [www.lfulg.sachsen.de](http://www.lfulg.sachsen.de)