

# Öko-Sortenempfehlungen 2025

## Kartoffeln

### Hinweise zur Fruchtart

Bei Kartoffeln ist sowohl die Direktvermarktung als auch die Belieferung des Großhandels bedeutsam. Auch im Öko-Anbau erfordert diese Fruchtart eine betriebliche Spezialisierung im Hinblick auf know-how und Anbautechnik, insbesondere um bei Vermarktung über den Großhandel die hohen Anforderungen an die äußere Qualität zu erfüllen. Während der Großhandel weiterhin vor allem festkochende Sorten verlangt, bauen Betriebe mit Direktvermarktung in der Regel alle Kochtypen an, also auch vorwiegend festkochende und mehligkochende Sorten.

Bei der Sortenwahl sind zahlreiche Kriterien zu berücksichtigen. Neben Qualitätseigenschaften wie Kochtyp, äußere Beschaffenheit und Geschmack sollten agronomische Eigenschaften wie Reifezeit, Anfälligkeit für Krankheiten, Ertrag und Sortierung beachtet werden. Die Kenntnis des sortentypischen Stärkegehaltes ist hilfreich bei der terminlichen Festlegung der Krautminderung. Außerdem ist die Lagereignung bedeutsam, insbesondere wenn eine Vermarktung bis in das nächste Frühjahr vorgesehen ist. Betriebe mit nicht optimaler Lager- und Aufbereitungstechnik sollten auf eine geringe Neigung der Sorten zu Schwarzfleckigkeit achten.

Keine Sorte kann alle Anforderungen erfüllen. Daher werden auch bei kleinerer Anbaufläche meist mehrere Sorten mit unterschiedlichen Eigenschaften ausgepflanzt. So sollten Sorten, die zu einem höheren Anteil an Untergrößen tendieren, mit großfallenden Sorten kombiniert werden. Darüber hinaus können durch die Anbautechnik einige Sorteneigenschaften ausgeglichen werden. So lässt sich bei großfallenden Sorten durch die Erhöhung der Pflanzdichte der Anteil an Übergrößen vermindern. Bei Sorten mit hoher Knollenzahl oder spätem Knollenansatz trägt das Vorkeimen des Pflanzgutes zur Ertragssicherung bei.

### Sortenempfehlung

Reifegruppe sehr früh:       Lea, Glorietta\*  
Reifegruppe früh:            Vindika, Twister, Nixe  
Reifegruppe mittelfrüh:     Simonetta, Emanuelle, Torenia, Jule, Mary Ann, Polly, Karelia\*,

\* Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

### Hinweise zu den geprüften Sorten

#### *Reifegruppe sehr früh und früh*

**Lea** erreichte als sehr frühe Kartoffelsorte in den letzten drei Prüffahren insgesamt niedrige Marktwareerträge im Vergleich zu den mitgeprüften späteren Sorten. Aufgrund der ausgewogenen Sortierung lieferte sie aber konkurrenzfähige Speisegrößenerträge. Lea ist durch ovale, gelbfleische Knollen mit einer geringen Augentiefe und eindeutig festkochenden Eigenschaften gekennzeichnet. Neben einem guten Geschmack zeichnet sie sich durch eine geringe bis sehr geringe Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit aus. Zwiewuchs kann etwas stärker auftreten.

**Mikado** zählt ebenfalls zur sehr frühen Reifegruppe und lag dreijährig ertraglich gleichauf mit Lea, d. h. niedrige Marktwareerträge gingen mit unterdurchschnittlichen Speisegrößenerträgen einher. Mikado ist vorwiegend festkochend und weist ovale Knollen mit hellgelber Fleischfarbe auf. Bei den Qualitätseigenschaften waren keine stärkeren Mängel zu verzeichnen

**Vindika** erzielte in dreijähriger Prüfung mittlere Marktware- und sehr hohe Speisegrößenerträge bei einem geringen Anteil an Übergrößen. Die frühe Sorte war beim Speisegrößenertrag den meisten anderen Sorten, auch den späteren, deutlich überlegen. Die langovalen, gelbfleischigen Knollen sind optisch ansprechend und ausgeprägt festkochend. Auch beim Geschmack gab es kaum Beanstandungen. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist mittel bis gering. Der Stärkegehalt fällt für eine festkochende Sorte relativ hoch aus.

## Erträge, Sortierung und Stärkegehalt von Kartoffelsorten im ökologischen Landbau

	RG	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Übergrößen (%)	Untergrößen (%)	Stärkegehalt (%)
		2022	2023	2024	2022	2023	2024			
Anz. Orte		2	2	2	2	2	2	2	2	2
Lea	1-2	85	77	92	96	83	98	6,2	2,2	15,0
Mikado	1-2	85	92	82	95	100	87	6,2	7,5	15,4
Vindika	2	103	107	96	116	132	102	7,2	5,1	17,2
Nixe	2	94	119	97	89	127	97	11,7	4,5	17,6
Twister	2	100	104	82	105	86	87	7,4	3,5	14,1
Marion	2		111	90		141	101	2,2	6,3	16,3
Almonda	3	100	95	115	112	99	123	5,8	2,7	16,4
Simonetta	3	106	109	109	79	86	98	20,1	0,6	17,9
Emanuelle	3	104	108	105	106	110	98	17,3	1,1	15,7
Jule	3	100	99	101	113	125	112	1,8	10,1	14,8
Polly	3	111	99	120	77	71	90	33,3	0,5	19,3
Torenia	3	115	112	121	115	84	119	13,2	1,0	15,6
Herbstgold	3	96	85	77	90	83	74	16,9	2,0	16,5
Mary Ann	3	101	92	105	108	115	116	3,4	4,5	15,4
Taormina	3		111	128		86	116	19,5	2,7	16,1
Nena	3			106			110	8,0	3,8	17,6
Alouette	3			84			85	11,4	2,1	18,1
BB (dt/ha; %)		362	382	348	318	290	304	11,6	3,5	16,2

Löss-Standorte Mittelsömmern (Thüringen) und Nossen (Sachsen)

RG (Reifegruppe): 1 = sehr früh, 2 = früh, 3 = mittelfrüh

BB = Bezugsbasis (Mittel der dreijährig geprüften Sorten)

Marktwareertrag = Gesamtertrag abzüglich Untergrößen

Speisegrößenertrag = Gesamtertrag abzüglich Unter- und Übergrößen

**Twister** fiel 2024 im Marktwareertrag deutlich ab und zeigte sich damit dreijährig nur noch mit unterdurchschnittlichen Erträgen. Hinzuweisen ist aber auf die herausragende Ertragsleistung im nassen Jahr 2021, bedingt durch die geringe Anfälligkeit für Krautfäule. Die vorwiegend festkochende, frühe Sorte mit relativ geringem Stärkegehalt hat eine ovale Knollenform und hellgelbe Fleischfarbe. Beim Geschmack zählt Twister nicht zu den besten Sorten. Die Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit ist gering. Twister erwies sich als wenig keimfreudig und wird vor allem für Standorte mit hohem Phytophthora-Befallsdruck empfohlen.

**Nixe** schnitt dreijährig mit insgesamt mittleren Marktware- und Speisegrößenenerträgen ab, fiel dabei aber durch starke Jahresschwankungen auf. Kennzeichen der frühen Sorte sind lang-ovale Knollen mit gelber Fleischfarbe. Nixe wird vom Züchter als mehligkochend beschrieben. Bei der Speisewertprüfung im Rahmen der Landessortenversuche (LSV) wurde sie aber eher als vorwiegend festkochend eingestuft. Die Neigung zu Schwarzfleckigkeit ist gering bis mittel. Bei der Lagerung bis Dezember zeigte Nixe nur eine sehr geringe Keimfreudigkeit.

**Marion** konnte 2024 die sehr hohen Erträge aus dem Vorjahr nicht bestätigen. Zur Einschätzung des Ertragsvermögens bedarf es daher weiterer Versuchsjahre. Die frühe, festkochende Sorte hat ovale Knollen und eine gelbe Fleischfarbe. Sie erwies sich als wenig anfällig für Schorf und erhielt bei Geschmack, Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit gute Bewertungen.

**Glorietta** ist eine sehr frühe Kartoffelsorte und zeigte sich in den Prüffahren bis 2021 mit unterdurchschnittlichen Erträgen, die aber auf einem Niveau der meisten mitgeprüften frühen Sorten lagen. Der Anteil an Übergrößen ist gering. Die Sorte mit langovaler Knollenform ist optisch ansprechend und weist als Besonderheit in der sehr frühen Reifegruppe eine intensive gelbe Fleischfarbe auf. Der Schorfbefall ist meist gering. Auch beim Geschmack erhielt sie positive Bewertungen. Glorietta hat eine ausgeprägt feste Konsistenz.

#### *Reifegruppe mittelfrüh*

**Almonda** brachte insgesamt mittlere bis hohe Ertragsleistungen, bei einem geringen Anteil an Übergrößen. Die Knollen haben eine ovale Form und hellgelbe Fleischfarbe. Bei der Formschönheit zeigten sich teilweise Mängel. Die Stärkegehalte fallen für eine festkochende Sorte relativ hoch aus, im Kochtyp tendiert Almonda zu vorwiegend festkochend. Beim Geschmack erhielt sie gute Bewertungen. Zu beachten ist die stärkere Neigung zu Schwarzfleckigkeit.

**Simonetta** kam dreijährig auf stabile hohe Marktwareerträge und bedingt durch den sehr hohen Anteil an Übergrößen auf niedrige Speisegrößenenerträge. Die vergleichsweise spät reifende Sorte weist eine langovale Knollenform und gelbe Fleischfarbe auf. Der Anteil an Knollen mit Wachstumsrissen kann höher ausfallen. Simonetta neigt sehr wenig zu Kochdunkelung. Positiv ist außerdem die geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Die Einstufungen bei Konsistenz, Feuchtigkeit und Mehligkeit sind typisch für eine festkochende Sorte.

**Torenia** erzielte in den letzten drei Prüffahren die mit Abstand höchsten Marktwareerträge im Prüfsortiment. Der Anteil an Übergrößen variierte von Jahr zu Jahr und fiel insbesondere in 2023 sehr hoch aus. Demzufolge waren auch stark schwankende Speisegrößenenerträge zu verzeichnen. Die festkochende Sorte weist langovale Knollen mit hellgelber Fleischfarbe auf. Bei den Qualitätsmerkmalen kam Torenia auf gute Bewertungen, nur bei der Neigung zu Schwarzfleckigkeit liegt sie im mittleren Bereich.

**Jule** bestätigte auch in 2024 die stabilen mittleren Marktware- und sehr hohen Speisegrößenenerträge der Vorjahre. Im Hinblick auf die Sortierung ist der Anteil der Untergrößen relativ hoch und der Anteil an Übergrößen sehr niedrig. Die ovalen Knollen weisen eine gelbe Fleischfarbe auf. Jule konnte beim Geschmack überzeugen und ist auch bei Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit eine sehr sichere Sorte. Die gekochten Knollen haben eine ausgesprochen feste Konsistenz, feine Struktur und geringe Mehligkeit, so dass Jule eindeutig zu den festkochenden Sorten zählt. Innerhalb der Reifegruppe reifte sie etwas früher.

**Emanuelle** präsentierte sich dreijährig mit stabilen mittleren Marktware- und insgesamt leicht überdurchschnittlichen Speisegrößenenerträgen. Die Sortierung ist ausgewogen. Die langovalen Knollen mit gelber Fleischfarbe erhielten bei der Formschönheit die besten Bewertungen. Der Kochtyp ist festkochend. Emanuelle neigt wenig bis mittel zu Schwarzfleckigkeit.

**Polly** erzielte dreijährig sehr hohe Marktwareerträge, allerdings mit Schwankungen von Jahr zu Jahr. Aufgrund des sehr hohen Anteils an Übergrößen fielen die Speisegrößenenerträge durchweg sehr niedrig aus. Polly ist durch langovale, gelbfleischige Knollen gekennzeichnet, die eindeutig mehligkochende Eigenschaften aufweisen und beim Geschmack mit gut bewertet wurden. Zwiewuchs kann die äußere Qualität etwas stärker beeinträchtigen. Der Stärkegehalt ist sehr hoch. Die sehr starke Neigung zu Schwarzfleckigkeit erfordert eine schonende

Behandlung bei der Aufbereitung. Innerhalb der Reifegruppe zählte Polly zu den etwas später reifenden Sorten.

**Herbstgold** erwies sich auch im dritten Prüfljahr als sehr ertragsschwach. Kennzeichen der vorwiegend festkochenden Sorte sind rundovale, gelbfleischige und optisch ansprechende Knollen. Bei der Neigung zu Schwarzfleckigkeit liegt Herbstgold im mittleren Bereich.

**Mary Ann** präsentierte sich dreijährig mit mittleren Marktware- und stabilen sehr hohen Speisegrößenenerträgen bei einem geringen Anteil an Übergrößen. Die ovalen, gelbfleischigen Knollen wurden bei den meisten Merkmalen mit mittel bis gut eingestuft. Die festkochende Sorte zeigte bei der Speisewertprüfung eine ausgeprägt feste Konsistenz. Kochdunkelung trat im Vergleich zu den anderen Sorten etwas stärker in Erscheinung.

**Taormina** kam auch im zweiten Prüfljahr auf sehr hohe Marktwareerträge. Die vorwiegend festkochende Sorte mit ovaler Knollenform und gelbweißer Fleischfarbe ist relativ großfallend und zeichnet sich durch eine geringe bis sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit aus. Der Anteil an Knollen mit Wachstumsrissen fiel höher aus.

Im ersten Prüfljahr erreichte die mehligkochende Sorte **Nena** hohe Marktware- und Speisegrößenenerträge, dagegen erwies sich die rotschalige, vorwiegend festkochende Sorte **Alouette** als ausgesprochen ertragsschwach.

**Karelia** zeigte sich in den Prüfljahren bis 2022 mit insgesamt mittleren Marktware- und hohen Speisegrößenenerträgen bei ausgewogener Sortierung. Dabei schwankten die Erträge erheblich von Jahr zu Jahr. Die Sorte hat eine rundovale Knollenform und hellgelbe Fleischfarbe. Vom Züchter wird sie als mehligkochend eingestuft. Bei den Speisewertprüfungen der LSV erwies sie sich eher als vorwiegend festkochend. Neben guten geschmacklichen Eigenschaften kann Karelia mit einer geringen Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit punkten.

### Eigenschaften von Kartoffelsorten im aktuellen Prüfsortiment

	Koch- typ	Form- schön- heit	Augen- tiefe	Fleisch- farbe	Schorf	Ge- schmack	Koch- dun- kelung	Schwarz- fleckig- keit
Lea	f	+/0	+	g	+/0	+	+/>++	+/>++
Vindika	f	+	+	g	+/0	+	+/>++	0/+
Marion	f	+/0	+/0	g	+	+	+	+
Twister	vf	+/0	+/0	hg	+/0	+/0	+	+
Mikado	vf	+/0	+/0	hg	+/0	+/0	+/>++	+
Nixe	vf-m	+/0	+/0	g	+/0	+/0	+/>++	+/0
Almonda	f-vf	+/0	0	hg-g	+/0	+	+/>++	-/0
Simonetta	f	+/0	+	g	+/0	+	++	+
Emanuelle	f	+/>++	+	g	+/0	+	+	+/0
Jule	f	+/0	+/0	hg	+/0	+	+/>++	+/>++
Torenia	f	+	+	hg	+/0	+	+	0
Mary Ann	f	+/0	+/0	g	+/0	+/0	+/0	0
Taormina	vf	+	+/0	gw	+/0	+/0	+	+/>++
Alouette	vf	(+/0)	(+)	(g-tg)	+/0	(+)	(+)	(+/0)
Herbstgold	vf	+	+	g	+/0	+	+	0
Polly	m	+/0	+/0	g	+/0	+	+	-/-
Nena	m	(+)	(+)	(g)	+/0	(+)	(+)	(0)

Kochtyp (KT): f = festkochend, vf = vorwiegend festkochend, m = mehligkochend

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

Fleischfarbe: gw = gelbweiß, hg = hellgelb, g = gelb, tg = tiefgelb; Anfälligkeit für Schorf, Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit: ++ = sehr gering, + = gering, 0 = mittel, - = stark, -- = sehr stark

( ) = vorläufige Einschätzung nach einjähriger Prüfung

## Ertrag und Eigenschaften von Kartoffelsorten aus früheren Prüfjahren

	R G	KT	Markt- ware- ertrag	Speise- größen- ertrag	Form- schön- heit	Fleisch- farbe	Schorf	Ge- schmack	Schwarz- fleckig- keit
Annabelle	1	f	-	0/-	+	hg	0	+	+ / ++
Glorietta	1	f	-	0/-	+	g	+	+	+ / ++
Musica	2	f	+	0	+	hg	0	+	0
Goldmarie	2	f	-	-	+	g	+ / 0	+ / 0	+ / ++
Julinka	2	vf	0	0	+ / 0	g	+	+	+
Wega	2	vf	-	-	+	g	+ / 0	+	++
Regina	3	f	0	+	+ / 0	tg	0	+ / 0	+
Annalena	3	f	0	0	+	hg	+	+	+ / ++
Allians	3	f	+	+ / ++	+	g	0	+	+ / 0
Bellinda	3	f	+ / 0	0	+ / 0	g	0	+ / 0	+
Ditta	3	f	+ / 0	0	+ / 0	g	+ / 0	+	+ / 0
Montana	3	f	+	+	+	g	+	+	+ / ++
Antonia	3	f	-	-	0	hg	+ / 0	+	+
Heidemarie	3	f	--	--	0 / -	hg	-	+ / 0	- / --
Danina	3	vf	+ / 0	+	+ / 0	hg	+ / 0	+	+ / ++
Otolia	3	vf	+	+ / 0	+ / 0	hg	+ / 0	+	+ / 0
Lilly	3	vf-m	0	+	0	g	+	+	+ / 0
Karelia	3	vf-m	0	+	+ / 0	hg	+ / 0	+	+
Talent	3	m	-	-	+ / 0	g	0	+	0
Carolus	3	m	0	-	+ / 0	hg	+ / 0	+ / 0	0 / -
Theresa	3	m	+	+	+ / 0	gw-hg	+ / 0	+	0 / -

RG (Reifegruppe): 1 = sehr früh, 2 = früh, 3 = mittelfrüh; Kochtyp (KT): f = festkochend, vf = vorwiegend festkochend, m = mehligkochend; Fleischfarbe: gw = gelbweiß, hg = hellgelb, g = gelb, tg = tiefgelb; Geschmack: ++ = sehr gut, + = gut, 0 = ausreichend; Anfälligkeit für Schorf und Schwarzfleckigkeit: ++ = sehr gering, + = gering, 0 = mittel, - = stark, -- = sehr stark