

# Öko-Sortenempfehlungen 2026

## 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 einer 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 ausgesetzt. 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, Jule, Taormina, Nena (vorläufig), Polly\*

\* 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 Prüfjahren insgesamt niedrige Marktwareerträge im Vergleich zu den mitgeprüften späteren Sorten. Aufgrund der ausgewogenen Sortierung lieferte sie aber konkurrenzfähige Speisegrößenerträge. Lea ist durch ovale, gelbfleischige 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.

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

	RG	Marktwareertrag (relativ)			Speisegrößenertrag (relativ)			Über- größen (%)	Unter- größen (%)	Stärke- gehalt (%)
		2023	2024	2025	2023	2024	2025			
Anz. Orte		2	2	2	2	2	2	2	2	2
Lea	1-2	76	87	84	80	94	88	2,3	6,5	13,6
Vindika	2	105	92	106	127	98	113	1,0	3,1	15,0
Filipa	1			104			103	5,4	6,8	13,3
Melissa	1			90			95	1,3	15,8	15,1
Petra	2			89			70	25,3	0,7	15,0
Milenia	2			121			115	12,0	0,9	13,9
Simonetta	3	107	104	103	83	94	99	10,0	1,8	17,1
Emanuelle	3	106	100	95	106	94	94	7,2	1,8	16,1
Jule	3	97	96	96	121	108	102	0,6	7,5	14,6
Taormina	3	109	122	115	83	111	104	16,1	1,6	14,4
Nena	3		101	90		106	91	4,9	5,6	17,6
Olivia	3			76			79	2,5	9,1	17,9
Melia	3			105			108	3,3	7,4	17,0
Samoa	3			99			104	2,1	4,4	16,4
Santera	3			91			96	1,7	2,6	14,7
Uta	3			95			96	5,0	3,2	14,4
BB (dt/ha; %)		390	366	323	301	316	300	6,2	3,7	15,1

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

**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.

**Filipa** zeigte sich im ersten Prüfjahr mit leicht überdurchschnittlicher Ertragsleistung bei einer ausgeglichenen Sortierung. Kennzeichen der sehr frühen Sorte sind rundovale Knollen mit gelber Fleischfarbe und etwas tiefer liegenden Augen. Der Stärkegehalt der vorwiegend festkochenden Sorte fiel niedrig aus.

**Melissa** ist eine weitere sehr frühe Sorte. Einjährig waren niedrige Erträge etwas über dem Niveau von Lea und ein relativ hoher Anteil an Untergrößen zu verzeichnen. Melissa ist vorwiegend festkochend und hat rundovale, gelbfleischige Knollen.

**Petra** brachte im ersten Prüfjahr niedrige Marktwareerträge und bedingt durch den sehr hohen Anteil an Übergrößen sehr niedrige Speisegrößenerträge. Petra zählt zu den frühen, vorwiegend festkochenden Sorten und weist langovale Knollen mit gelber Fleischfarbe auf. Im Geschmack fiel sie positiv auf.

**Milenia** wurde erstmalig geprüft und erzielte mit Abstand die höchsten Marktwareerträge im Sortiment. Bedingt durch den überdurchschnittlichen Anteil an Übergrößen fiel sie bei den Speisegrößenerträgen etwas ab, die aber dennoch auf sehr hohem Niveau lagen. Die frühe

Sorte ist ebenfalls vorwiegend festkochend. Die langovalen Knollen haben eine hellgelbe Fleischfarbe.

**Glorietta** ist eine sehr frühe Kartoffelsorte und zeigte sich in den Prüfjahren 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.

**Twister** stand bis 2024 im Prüfsortiment und erreichte dreijährig (2022-2024) unterdurchschnittliche Erträge. 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 in den Prüfjahren bis 2024 mit insgesamt mittleren Marktware- und Speisegrößenerträgen ab, fiel dabei aber durch starke Jahresschwankungen auf. Kennzeichen der frühen Sorte sind langovale Knollen mit gelber Fleischfarbe. Nixe wird vom Züchter als mehligkochend beschrieben. Bei der Speisewertprüfung im Rahmen der 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.

#### *Reifegruppe mittelfrüh*

**Simonetta** kam dreijährig auf stabile hohe Marktwareerträge und bedingt durch den sehr hohen Anteil an Übergrößen auf niedrige Speisegrößenerträge. 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 nicht immer ganz typisch für eine festkochende Sorte, es besteht also eine Tendenz zu vorwiegend festkochend. Der Stärkegehalt kann höher ausfallen.

**Jule** bestätigte auch in 2025 die stabilen, leicht unterdurchschnittlichen Marktware- und sehr hohen Speisegrößenerträge 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 insgesamt mittleren Marktware- und Speisegrößenerträgen. Die Sortierung ist ausgewogen. Die langovalen Knollen mit gelber Fleischfarbe erhielten bei der Formschönheit und Augentiefe gute Bewertungen. Der Kochtyp ist festkochend. Emanuelle neigt wenig bis mittel zu Schwarzfleckigkeit.

**Taormina** kam auch im dritten Prüfjahr auf sehr hohe Marktwareerträge und war damit die ertragsstärkste Sorte im Prüfsortiment. Aufgrund des hohen Anteils an Übergrößen lag sie beim Speisegrößenertrag aber nur auf mittlerem Niveau. Die vorwiegend festkochende Sorte mit ovaler Knollenform und gelbweißer Fleischfarbe zeichnet sich durch eine geringe bis sehr geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit aus. Der Anteil an Knollen mit Wachstumsrissen und Zwiewuchs fiel höher aus. Insgesamt kann Taormina als ertragssichere Sorte im Öko-Anbau eingeschätzt werden. Inwieweit die ausgesprochen helle Fleischfarbe von den Kunden akzeptiert wird, bleibt aber abzuwarten.

**Nena** fiel im zweiten Prüfjahr ertraglich etwas ab, so dass im zweijährigen Mittel eine insgesamt mittlere Ertragsleistung zu verzeichnen war. Die ovalen, gelbfleischigen Knollen sind optisch ansprechend. Auch bei Geschmack und Kochdunkelung gab es keine Beanstandungen.

Nena zeigte sich in beiden Prüfjahren eindeutig als mehligkochende Sorte, die vom Züchter vorgenommene Einstufung beim Kochtyp kann also bestätigt werden. Der Stärkegehalt ist hoch. Nach bisher vorliegenden Ergebnissen liegt die Neigung zu Schwarzfleckigkeit im mittleren Bereich, was im Hinblick auf den Kochtyp als positiv einzuschätzen ist.

**Olivia** enttäuschte im ersten Prüfjahr mit sehr niedrigen Erträgen. Die vorwiegend festkochende Sorte hat ovale Knollen mit gelber Fleischfarbe.

**Melia** erreichte einjährig hohe Marktware- und Speisegrößenerträge bei ausgeglichener Sortierung. Die ovalen, gelbfleischigen Knollen konnten bei der Formschönheit nicht ganz überzeugen. Nach Angaben des Züchters wurde Melia speziell für den Öko-Anbau gezüchtet und ist sicher mehligkochend. Diese Einstufung beim Kochtyp kann auf Grundlage der bisher vorliegenden Daten bestätigt werden.

**Samoa** zeigte sich einjährig mit insgesamt mittlerer Ertragsleistung. Die festkochende Sorte weist ovale bis langovale Knollen mit gelber Fleischfarbe auf. Geschmacklich wurde sie mit gut bis sehr gut bewertet.

### Eigenschaften von Kartoffelsorten im aktuellen Prüfsortiment

	Kochtyp	Form-schön-heit	Augen-tiefe	Fleisch-farbe	Schorf	Ge-schmack	Koch-dunkel-ung	Schwarz-fleckig-keit
Lea	f	+/0	+	g	+/0	+	+/++	+/++
Vindika	f	+/++	+	g	+/0	+	+/++	0/+
Filipa	vf	(+/-)	(0/-)	(g)	*	(+)	(+)	*
Melissa	vf	(+)	(+/-)	(g)	*	(+)	(+/-)	*
Petra	vf	(+)	(+/-)	(g)	*	(+/-)	(+)	*
Milenia	vf	(+)	(+/-)	(hg)	*	(+)	(+)	*
Simonetta	f	+	+	g	+/0	+	+/++	+
Emanuelle	f	+	+	g	+/0	+	+	+/0
Jule	f	+	+/0	g	+/0	+	++	+/++
Taormina	vf	+/0	+/0	gw	+/0	+	+	+/++
Nena	m	+	+	g	+/0	+	+	(0)
Olivia	vf	(+/-)	(+/-)	(g)	*	(+)	(+)	*
Melia	m	(0)	(+/-)	(g)	*	(+)	(+)	*
Samoa	f	(+/-)	(+)	(g)	*	(+/-)	(+)	*
Santera	f	(+/-)	(+)	(dg)	*	(+)	(+)	*
Uta	f	(+/-)	(0)	(g)	*	(+)	(+/-)	*

Kochtyp: 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, dg = dunkelgelb; Anfälligkeit für Schorf, Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit: ++ = sehr gering, + = gering, 0 = mittel, - = stark, -- = sehr stark

( ) = vorläufige Einschätzung nach einjähriger Prüfung

\* keine Einstufung wegen geringer Datengrundlage

**Santera** ist eine weitere festkochende Sorte im ersten Prüfjahr. Die Erträge lagen im unterdurchschnittlichen Bereich. Dabei ergab sich jeweils ein sehr niedriger Anteil an Unter- und Übergrößen. Optisch fielen die langovalen Knollen mit einer dunkelgelben Fleischfarbe auf. Die festkochenden Eigenschaften waren eindeutiger ausgeprägt als bei Samoa.

**Uta** kam einjährig ebenfalls auf unterdurchschnittliche Marktware- und Speisegrößenerträge. Auch Uta wird zu den festkochenden Sorten gezählt, was sich nach bisher vorliegenden Ergebnissen bestätigen lässt. Die ovalen Knollen weisen eine gelbe Fleischfarbe auf.

**Polly** erzielte in den Prüfjahren bis 2024 sehr hohe Marktwareerträge, allerdings mit Schwankungen von Jahr zu Jahr. Aufgrund des sehr hohen Anteils an Übergrößen fielen die Speisegrößenerträge 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.

### Ertrag und Eigenschaften von Kartoffelsorten aus früheren Prüfjahren

	RG	KT	Marktwarenertrag	Speisegrößen-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	dg	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	-/-
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/-
Twister	2	vf	0	-	+/0	hg	+/0	+/0	+
Mikado	1-2	vf	-	-	+/0	hg	+/0	+/0	+
Nixe	2	vf-m	+/0	+/0	+/0	g	+/0	+/0	+/0
Almonda	3	f-vf	+/0	+/++	+/0	hg-g	+/0	+	-/0
Mary Ann	3	f	0	+/++	+/0	g	+/0	+/0	0
Herbstgold	3	vf	-	-	+	g	+/0	+	0
Torenia	3	f	++	+	+	hg	+/0	+	0
Polly	3	m	+/++	-	+/0	g	+/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, dg = dunkelgelb; Geschmack: ++ = sehr gut, + = gut, 0 = ausreichend; Anfälligkeit für Schorf und Schwarzfleckigkeit: ++ = sehr gering, + = gering, 0 = mittel, - = stark, -- = sehr stark