Frühe Speisekartoffeln

Hinweise zur Sortenwahl 2025

SACHSEN-ANHALT

Landesanstalt für
Landwirtschaft und
Gartenbau

Empfehlungssorten zur Aussaat 2025

	festkochend	vorwiegend festkochend	Vorw. festkochend bis mehligkochend
Löß- Standorte	Marion[1)], Vindika	Wega, Twister	Nixe[1)], Sunita

[1)]Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

Allgemeines

Die Landessortenversuche (LSV) mit 11 frühen Sorten (RG 2) wurden auf den Löß-Standorten Nossen, Pommritz (beide Sachsen), Magdeburg (Sachsen-Anhalt), Kirchengel und Friemar (beide Thüringen) durchgeführt. Für die Auswertung und Beurteilung wichtige Kriterien werden in Tabelle 1 und Tabelle 2 aufgeführt.
In den LSV 2024 erreichten die geprüften Sorten im Mittel einen Marktwareertrag von 596 dt/ha, eine Steigerung um 17 % gegenüber dem Vorjahresniveau von 512 dt/ha. Zwischen den Prüfstandorten gab es in diesem Jahr deutliche Differenzierungen. Profitiert haben die Standorte Friemar sowie Magdeburg und Kirchengel. In Friemar wurden 2024 690 dt/ha geerntet, fast 89 % mehr als 2023. Magdeburg verzeichnete einen moderaten Ertragszuwachs von 16 %, Kirchengel 15 %. Dagegen realisierte Nossen in diesem Jahr nur 383 dt/ha, was 61 % weniger Marktwareertrag als 2023 bedeutet.

Beschreibung der Sorten

Festkochende Sorten

Belana, bereits 2000 in Deutschland zugelassen, wurde als Verrechnungssorte wieder in das Prüfsortiment aufgenommen. Die Erträge fielen in den letzten drei Prüfjahren insgesamt unterdurchschnittlich aus. Durch die geringe Neigung zu Übergrößen erreichte die Sorte in diesem Jahr gute Speisegrößenerträge. Die äußere Qualität der Sorte ist durchweg ansprechend. Ihre Knollen sind formschön, oval, mit sehr flachen bis flachen Augentiefen und gelber Fleischfarbe. Allerdings kann es zur Schwarzfleckigkeit in stärkerem Umfang kommen. Der Stärkegehalt fällt etwas höher aus.
Marion[1)] wurde nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment angebaut. In den vorangegangenen Prüfjahre erreichte sie mehrjährig überdurchschnittliche Marktware- und sehr hohe Speisegrößenerträge. Bei der Sortierung verzeichnet die Sorte einen höheren Anteil an Untergrößen und einen sehr geringen Anteil an Übergrößen. Ihre Knollen sind formschön, oval, mit einer geringen Augentiefe und einer gelben Fleischfarbe bei ausgesprochen fester Konsistenz. Die Sorte ist etwas keimfreudiger.
Vindika[1)] stand nicht mehr in der aktuellen Prüfung. Aus den Vorjahren bekannt sind ihre hohen Erträge mit Betonung auf den Speisegrößen sowie die geringe bis mittlere Anfälligkeit für Schorf. Auf schonende Ernte der langovalen, gelbfleischigen Knollen sollte wegen der leicht erhöhten Neigung zur Schwarzfleckigkeit geachtet werden.

Vorwiegend festkochende Sorten

Wega erzielt mehrjährig gute Marktware- und Speisegrößenerträge bei einem leicht überdurchschnittlichen Anteil an Übergrößen. 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.
Twister erreicht dreijährig ausgesprochen hohe Marktware- und aufgrund ihres hohen Anteils an Übergrößen knapp mittlere Speisegrößenerträge bei einem durchschnittlichen Stärkegehalt. Die Sorte ist eine frühe bis mittelfrühe Speisesorte mit rundovaler Knollenform und hellgelber Fleischfarbe. Ihre Anfälligkeit gegenüber Schorf sowie ihre Neigung zu Schwarzfleckigkeit können als mittel bis gering eingestuft werden.
Alouette schafft auch im vierten Prüfjahr nur einen unterdurchschnittlichen Marktware- und aufgrund des sehr hohen Übergrößenanteils einen sehr niedrigen Speisegrößenertrag. Die langovalen Knollen mit roter Schalen- und gelber Fleischfarbe sind formschön, können aber etwas stärker mit Schorf befallen werden. Der Stärkegehalt ist relativ hoch.

Franca zeigt auch nach dreijähriger Prüfung unterdurchschnittliche Marktware- und gute Speisegrößenerträge bei insgesamt ausgeglichener Sortierung. Laut Züchtereinschätzung hat die Sorte eine verhaltene Jugendentwicklung, später wächst sie zügig. Die Knollen weisen eine rundovale Form, glatte Schale, hellgelbe Fleischfarbe und flache Augen auf. Zu beachten ist ihre mittlere Schorfanfälligkeit. Im Geschmack kann die Sorte überzeugen.
Fabricia überzeugt auch im zweiten Prüfjahr mit den höchsten Marktware- und hohen Speisegrößenerträgen bei erhöhtem Übergrößenanteil. Diese Speisekartoffel hat flache Augen bei rundovaler Knollenform und gelber Fleischfarbe. Im Geschmack und in der Kochdunkelung erreicht sie gute Bewertungen. Nach bisherigen Erfahrungen ist die Anfälligkeit für Schorf als gering einzuordnen.
4 YOU kombiniert auch im zweiten Prüfjahr durchschnittliche Marktware- mit überdurchschnittlichen Speisegrößenerträgen Die Speisekartoffel mit flachen Augen, rundovaler Knollenform und gelber Fleischfarbe erhielt im Geschmack und in der Kochdunkelung gute Bewertungen. Der Stärkegehalt liegt mit 15,2 % vergleichsweise hoch. Eine geringere Anfälligkeit für Schorf und geringe Schwarzfleckigkeitsneigung wurden festgestellt.
Jutta bringt im ersten Prüfjahr sowohl durchschnittliche Marktware- als auch Speisegrößenerträge. Die ovale Knolle hat eine gelbe Fleischfarbe bei mittlerer bis flacher Augentiefe.
Florentina erreicht im ersten Prüfjahr im LSV sehr gute Marktwareerträge mit einem hohen Anteil an Übergrößen, wodurch die Speisegrößenerträge unterdurchschnittlich ausfallen. Die Knolle zeigt sich glattschalig mit hellgelber Fleischfarbe, einer ovalen Knollenform und einer mittleren bis flachen Augentiefe.

Tab. 1: Marktware- und Speisegrößenertrag (relativ), Stärkegehalt sowie Über- und Untergrößenanteil Speisekartoffelsorten (RG 2) auf Löß 2022–2024 in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen

	Marktware-ertrag rel. zur BB	Speisegrös-senertrag rel. zur BB	Stärkegehalt in %	Anteil Über-größen in %	Anteil Unter-größen in %
dreijährige Prüfergebnisse 2022 - 2024					
Anz. Versuche	**15**	**15**	**15**	**15**	**15**
BB (dt/ha)	**469**	**353**	**14,0**	**19,9**	**2,5**
Belana	91	108	15,0	8,3	4,2
Wega	102	101	13,2	21,4	1,8
Sunita	105	97	13,9	24,7	1,6
Twister	111	98	13,0	27,0	2,1
Franca	96	105	13,9	13,9	4,5
Alouette	96	91	15,3	23,9	0,6
zweijährige Prüfergebnisse 2023 - 2024					
Anz. Versuche	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**
BB (dt/ha)	**544**	**387**	**13,5**	**25,8**	**1,7**
4 YOU	97	111	15,2	16,9	1,8
Fabricia	118	110	12,6	30,1	1,6
einjährige Prüfergebnisse 2024					
Anz. Versuche	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**
BB (dt/ha)	**587**	**416**	**13,7**	**26,2**	**1,5**
Jutta	93	99	13,6	21,8	1,4
Florentina	104	89	13,6	34,4	1,1
Artemis	107	92	14,1	35,3	0,8

BB = Bezugsbasis: mehrjährig, orthogonal geprüftes Sortiment (Belana, Wega, Sunita, Twister, Franca, Alouette), Krautabtötung, wenn 2/3 des Sortimentes die Reifeboniturnote 3 erreicht haben, spätestens am 15.08.

Mehligkochende Sorten

Sunita überzeugt mehrjährig durch stabile hohe Marktwareerträge. Bedingt durch den hohen Anteil an Übergrößen fällt sie aber bei den Speisegrößenerträgen auf ein niedriges Niveau ab. Die Sorte hat eine rundovale Knollenform, gelbe Fleischfarbe, geringe bis mittlere Anfälligkeit für Schorf und geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit. Beim Geschmack gibt es keine Beanstandungen.

Artemis ordnet sich im ersten Prüfjahr bei den großfallenden Sorten mit hohem Marktware- bei unterdurchschnittlichem Speisegrößenertrag ein. Eine ovale bis langovale Knollenform und eine hellgelbe Fleischfarbe charakterisieren die Sorte. Für eine abschließende Bewertung bleiben weitere Prüfjahre abzuwarten.

Nixe[1)], nicht mehr im aktuellen Sortiment, zeigte sich in den Prüfjahren als ertragsstarke und ertragsstabile Sorte. Die langovalen Knollen haben eine gelbe Fleischfarbe. Neben einer guten äußeren Qualität konnte Nixe auch bei den Merkmalen Geschmack, Neigung zu Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit überzeugen. Vom Züchter wird die Sorte als mehligkochend eingestuft. Die Kocheigenschaften in den Prüfungen deuten darauf hin, dass Nixe im Übergangsbereich zwischen vorwiegend festkochend und mehligkochend einzuordnen ist.

Tab. 2: Qualitätseinschätzung von frühen Speisekartoffelsorten auf Löß (2022–2024)

	Kochtyp	Form-schön-heit	Augen-tiefe	Fleisch-farbe (roh)	Schorf	Schwarz-fleckig-keit	Ge-schmack	Kochdun-kelung
Belana	f	+	+/++	gelb	0/+	0/-	+	0/+
Wega	vf	+/++	+	gelb	+	++	+	+
Sunita	vf-m	+	0/+	gelb	0/+	+	+	0/+
Twister	vf	+	0/+	hellgelb	0/+	0/+	+	0/+
Franca	vf	+/++	+	hellgelb	0/-	0	+	+
Alouette	vf	+/++	+	gelb	0/-	0/+	+	0/-
4 YOU	vf	+	+	gelb	+	(0/-)	+	+
Fabricia	vf	+/++	+	gelb	+	(+)	+	+
Jutta	(vf)	(+)	(0/+)	(gelb)	(+)	*	(+)	(0/+)
Florentina	(vf)	(+)	(0/+)	(hellgelb)	(+)	*	(+)	(0)
Artemis	(m)	(+)	(0/+)	(hellgelb)	(+)	*	(+)	(+)
Marion[1)]	f	+	+	gelb	0	+	+	+
Vindika[1)]	f	+	+/++	gelb	0/+	0/+	+	0/+
Nixe[1)]	vf-m	+	+	hellgelb	0/+	+	+	+

Kochtyp: f = festkochend; vf = vorwiegend festkochend; m = mehligkochend
Geschmack: ++ = sehr gut, + = gut, 0= ausreichend
Anfälligkeit für Schorf, Schwarzfleckigkeit, Neigung zu Kochdunkelung, Mängel in der Formschönheit: ++ = sehr gering, + = gering, 0 = mittel, - = stark
Augentiefe: ++ = sehr flach, + = flach, 0 = mittel
( ) = vorläufige Einschätzung nach einjähriger Prüfung und geringer Datenbasis
* Daten lagen bis zum Redaktionsschluss noch nicht vor, [1)] Sorten nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

Für ein Sorteneinschätzungen sind die Ergebnisse der mehrjährigen Speisewertprüfungen und ausgewählte Qualitätseigenschaften hilfreich. Für die Erzeugung von Qualitätskartoffeln spielt die Sortenwahl mit Markware- und Speisegrößenerträgen, Stärkegehalt und den Anteilen an Über- und Untergröße, eine große Rolle. Einfluss auf die Qualität der Kartoffeln haben die Anbautechnik, Rodung, Lagerung und Aufbereitung der angebauten Kartoffeln.
Dies bietet den Anbauern eine gute Orientierung bei der betriebsindividuellen Sortenwahl.

Herausgeber:
Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau
Zentrum für Acker- und Pflanzenbau
Strenzfelder Allee 22
06406 Bernburg
Bearbeiter: Andrea Rode
Telefon: 03471-334 215
Fax: 03471-334 205
Die Auswertung kann im Internet unter folgender Adresse abgefragt werden:
http://llg.sachsen-anhalt.de
Veröffentlichung und Vervielfältigung der Versuchsergebnisse bedürfen der Genehmigung des Herausgebers!
Redaktionsschluss: 02.12.2024
Bildnachweis: LLG