# Mittelfrühe Speisekartoffeln

## Hinweise zur Sortenwahl 2025

SACHSEN-ANHALT

Landesanstalt für
Landwirtschaft und
Gartenbau

**Empfehlungssorten für den Anbau 2025**

| Kochtyp | festkochend | vorwiegend festkochend | mehligkochend |
|---|---|---|---|
| D-Süd- und Löß-Standorte | Regina, Emanuelle | Lilly, Merle, | Polly, Talent[1] |

[1)] Sorte nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment

**Allgemeines**

Der Anbau von Kartoffeln ist 2024 in Deutschland im Vergleich zum Vorjahr um 26.700 ha auf 289.300 ha gestiegen. Für Sachsen-Anhalt weist die Statistik 13.600 ha aus. Die Pflanzung der Kartoffeln erfolgte in den Landessortenversuch Anfang April auf dem Standort in Beetzendorf, Mitte April folgte Magdeburg und Ende April Gadegast, Kirchengel und Pommritz. Anfang Mai wurden auf dem Standort Friemar Kartoffeln gepflanzt. Die gute Wasserversorgung im Juli förderte auf allen Standorten das Wachstum der Kartoffeln. Im August gab es eine trockene und warme Periode, die eine schnelle Abreife begünstigte. Es ergab sich ein Speisegrößenertrag (Gesamtertrag ohne Unter- und Übergrößen) auf den D-Süd-Standorten von 496 dt/ha, ein Plus von 54 %. Auf den Löß-Standorten konnte sogar ein Mehrertrag von 74 % auf 480 dt/ha realisiert werden.

**Beschreibung der Sorten**

***Festkochende Sorten***

**Regina** bestätigt mehrjährig niedrige Marktware- und Speisegrößenerträge. Die Sorte hat eine sehr geringe Augentiefe und eine intensiv gelbe Fleischfarbe. In der früheren Speisewertprüfung zeigt sie eine feine Struktur, sehr feste Konsistenz sowie eine mittlere bis starke Feuchtigkeit. Die rundovale, formschöne Knolle neigt wenig zur Schwarzfleckigkeit bei geringer Keimfreudigkeit.

**Santera** fällt im dritten Prüfjahr im Ertrag weiter ab und realisiert nur sehr niedrige Marktware- und Speisegrößenerträge. Die Sorte hat eine langovale Form bei gelber Fleischfarbe. In der Speisewertprüfung im LSV wurde Santera mit mittlerer Feuchtigkeit und fester und feiner Struktur beschrieben. Die Schorfanfälligkeit der Sorte ist mittel bei geringer Neigung zur Schwarzfleckigkeit. Eine gute Geschmackseinstufung und eine geringe Kochdunkelung zeichnet die Sorte aus.

**Emanuelle** realisiert in der dreijährigen Prüfung auf den D-Süd- und auf den Löß-Standorten nur niedrige Marktware- und Speisegrößenerträge mit ausgewogener Sortierung. Der Anteil an Übergrößen ist erhöht und der Stärkegehalt durchschnittlich. Die formschöne, langovale Knolle hat eine gelbe Fleischfarbe. Positiv zu bewerten sind Geschmack, Kochdunkelung und Schwarzfleckigkeit.

**Emiliana** erzielt im zweiten Prüfjahr sehr niedrige Marktwareerträge in beiden Anbaugebieten. Trotz eines erhöhten Anteils an Untergrößen realisiert die Sorte 2024 einen sehr guten Speisegrößenertrag. Geschmacklich überzeugt die ovale Knolle mit gelber Fleischfarbe und geringer Kochdunkelung. Die Anfälligkeit für Schwarzfleckigkeit und Schorf ist gering bis mittel.

**Gaya** bringt zweijährig sehr hohe Marktwareerträge sowohl auf Löß- als auch auf D-Süd-Standorten. Durch den hohen Anteil an Übergrößen fallen die Speisegrößenerträge niedrig aus. Die gelbschalige Sorte mit ihrer ovalen bis rundovalen Knollenform zeigt eine geringe Neigung zum Schorf. Die Sorte ist gut lagerfähig, beachtet werden sollte die stärkere Neigung zur Schwarzfleckigkeit.

**Samoa** erhielt 2023 in Deutschland die Zulassung. Sie schafft im ersten Prüfjahr sehr gute Marktwareerträge auf allen Standorten. Der Anteil an Übergrößen liegt im mittleren

Bereich, deshalb gehören die Speisegrößenerträge zu den höchsten des Prüf-sortiments. Die ovale Knolle hat eine gelbe Fleischfarbe.

***Vorwiegend festkochende Sorten***

**Lilly** erreicht in den letzten drei Prüfjahren sehr hohe Erträge auf den D-Süd-Standorten, auf Löß liegt sie im knapp mittleren Ertragsbereich. Hervorzuheben ist die gleichmäßige Sortierung, die schöne Schale und die gelbe Fleischfarbe. Weiterhin hat die Sorte eine gute Toleranz gegen Rhizoctonia, Schorf und Alternaria. Ihre etwas stärkere Neigung zur Schwarzfleckigkeit sollte beachtet werden. Sie liegt im Übergangsbereich festkochend zu mehligkochend.

**Merle** schafft mehrjährig außergewöhnlich hohe Marktware- und Speisegrößenerträge in beiden Anbaugebieten. Der Stärkegehalt liegt im durchschnittlichen Bereich. Ihre ovalen Knollen haben eine gelbe Fleischfarbe und eine gleichmäßige Sortierung, bei geringer Anfälligkeit für Schorf und mittlerer bis starker Neigung zur Schwarzfleckigkeit.

**Macarena** präsentiert sich auch dreijährig mit hohen Marktwareerträgen auf D-Süd-Standorten. Auf den Löß-Standorten fällt sie im Marktwareertrag nach drei Prüfjahren ab. Der Speisegrößenertrag auf den Löß-Standorten ist trotz sehr hoher Anteile an Übergrößen gut. Die langovale, rotschalige Sorte mit einer mittleren Kochdunkelung gehört geschmacklich nicht zu den besten Sorten. Die Sorte neigt zu einem stärkeren Schorfbefall und stark zur Schwarzfleckigkeit.

**Taormina** bringt im zweiten Prüfjahr sehr hohe Marktwareerträge. Durch den hohen Anteil an Übergrößen fällt die Sorte beim Speisegrößenertrag auf Löß-Standorten deutlich ab. Ihre ovalen Knollen weisen eine hellgelbe Fleischfarbe und einen guten Geschmack auf. Die Anfälligkeit für Schorf liegt im mittleren Bereich. Taormina hat eine geringe Kochdunkelung sowie eine geringe Neigung zur Schwarzfleckigkeit.

**Belami** erzielt zweijährig hohe Marktware- und Speisegrößenerträge auf Löß-Standorten und mittlere auf D-Süd-Standorten. Der Anteil an Übergrößen liegt im Jahr 2024 auf den D-Süd-Standorten im mittleren Bereich, auf Löß im höheren Bereich. Die mittelspät reifende Sorte hat eine ovale, gelbschalige Knolle. Die Anfälligkeit für Schorf liegt im mittleren Bereich bei geringer Neigung zur Schwarzfleckigkeit.

**Karelia**[1] ist nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment. Sie wird vom Züchter als mehligkochend eingestuft. In der Qualitätsprüfung im LSV wird sie im Übergangsbereich zu vorwiegend festkochend eingeordnet. Die rundovale, hellgelbfleischige Sorte überzeugte in den Prüfjahren bis 2019 in beiden Anbaugebieten mit hohen Ertrags-leistungen, sowohl im Marktware- als auch im Speisegrößenertrag. Im Geschmack wird sie mit gut, in der Formschönheit nicht so gut wie andere Sorten bewertet, bei mittlerer Neigung zur Schwarzfleckigkeit

**Thalia** realisiert im ersten Prüfjahr nur unterdurchschnittliche Marktwareerträge auf Löß- und D-Süd-Standorten. Auch die Speisegrößenerträge bleiben in beiden Anbaugebieten unterdurchschnittlich. Ihre ovalen, gelbschaligen Knollen mit gelber Fleischfarbe weisen einen etwas über dem Sortimentsmittel angesiedelten Stärkegehalt auf.

**Elise**, eine Neuzulassung von 2023, erzielt sehr gute Marktwareerträge in beiden Anbau-gebieten. Bei mittlerem Anteil an Übergrößen ergibt sich auch ein überdurchschnittlicher Speisegrößenertrag. Der Stärkegehalt ist niedrig ohne besondere Neigung zur Schwarzfleckigkeit. Dies sollte aber in den weiteren Prüfjahren noch überprüft werden.

**Lotta** ist ebenfalls eine Sorte im ersten Prüfjahr mit sehr guten Marktwareerträgen auf D-Süd, auf Löß erreicht sie dagegen keine hohen Erträge. Der Anteil an Übergrößen ist auf beiden Standorten durchschnittlich. Trotzdem sind die Speisegrößenerträge überdurchschnittlich bei einem hohen Stärkegehalt. Bei einer ovalen Knollenform ist die Fleischfarbe hellgelb.

***Mehligkochende Sorten***

**Polly** bestätigt dreijährig sehr hohe Marktwareerträge auf allen Standorten und hat einen überzeugenden Speisegrößenertrag trotz ihres sehr hohen Übergrößenanteils und den höchsten Stärkegehalt der mehrjährig geprüften Sorten. Die formschöne, langovale, glattschalige und gelbfleischige Knolle hat flache Augen. Die Sorte erreicht gute Einstufungen im Geschmack und in der Kochdunkelung. Die mehligkochenden Sorte hat guten Lagereigenschaften, zu beachten ist die Schwarzfleckigkeit.

**Talent**[1] ist nicht mehr im aktuellen Prüfsortiment. Die Marktware- und Speisegrößenerträge sind unterdurchschnittlich mit stärkeren Schwankungen zwischen den Orten und Jahren. Der Stärkegehalt der rundovalen Sorte mit gelber Fleischfarbe liegt in einem sehr hohen Bereich. Die Neigung zur Schwarzfleckigkeit und Schorf ist mittel bis stärker ausgeprägt. Die Sorte Talent ist keimruhig und eignet sich für eine längere Lagerung.

**Marktwareertrag und Stärkegehalt Speisekartoffeln 2022 – 2024 auf D-Süd- und Löß-Standorten in Sachsen (SN), Sachsen-Anhalt (ST) und Thüringen (TH)**

| | Marktwareertrag[2)] rel. zur BB | | Stärkegehalt in % | |
|---|---|---|---|---|
| | D-Süd ST | Löß/V ST, SN, TH | D-Süd ST | Löß/V ST, SN, TH |
| | **dreijährige Prüfergebnisse 2022 - 2024** | | | |
| **Anzahl Orte** | 5 | 14 | 5 | 14 |
| **BB in dt/ha** | **446** | **510** | **13,7** | **14,0** |
| Lilly | 111 | 105 | 14,3 | 14,1 |
| Regina | 99 | 97 | 13,4 | 13,7 |
| Merle | 113 | 111 | 14,1 | 13,9 |
| Polly | 100 | 110 | 15,3 | 15,7 |
| Santera | 81 | 86 | 13,0 | 13,3 |
| Macarena | 101 | 93 | 12,9 | 13,5 |
| Emanuelle | 95 | 97 | 13,1 | 13,5 |
| | **zweijährige Prüfergebnisse 2023 - 2024** | | | |
| **Anzahl Orte** | 3 | 9 | 3 | 9 |
| **BB in dt/ha** | **533** | **605** | **13,1** | **13,0** |
| Emiliana | 97 | 89 | 14,6 | 14,7 |
| Taormina | 112 | 122 | 12,8 | 13,1 |
| Belami | 99 | 106 | 14,1 | 14,0 |
| Gaya | 107 | 111 | 13,8 | 14,0 |
| | **einjährige Prüfergebnisse 2024** | | | |
| **Anzahl Orte** | 2 | 4 | 2 | 4 |
| **BB in dt/ha** | **614** | **705** | **12,4** | **13,3** |
| Samoa | 107 | 103 | 13,2 | 14,6 |
| Thalia | 95 | 91 | 13,3 | 14,6 |
| Elise | 101 | 102 | 12,1 | 13,1 |
| Lotta | 105 | 97 | 14,3 | 16,4 |

[2)] Marktwareertrag = Gesamtertrag ohne Untergrößen, BB = Bezugsbasis (orthogonales Sortenmittel)

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: 06.02.2025