

Kartoffeln im ökologischen Landbau - sehr früh und früh Jahr 2025



Versuchsergebnisse

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan
Internet: www.LfL.bayern.de

Kontakt: Institut für Agrarökologie und Biologischen Landbau
Lange Point 12, 85354 Freising-Weihenstephan
E-Mail: Agraroeekologie@LfL.bayern.de

Autoren: Dr. P. Urbatzka, A. Rehm, T. Eckl

Zusammenarbeit: Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung, Bayerische Staatsgüter, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau



LfL

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft ©

LfL



04.11.2025

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1 Erklärungen und Abkürzungen zu den Feststellungen und Bonituren	4
2 Zusammenstellung wichtiger Merkmale, einjährig 2025	5
3 Erträge und Stärkegehalt der Standorte, einjährig 2025, adjustiert.....	6
4 Zusammenstellung wichtiger Merkmale, mehrjährig 2023-2025	7
5 Wachstumsbeobachtungen und Knollenbonituren, einjährig 2025.....	8
6 Koch- und Speiseeigenschaften, einjährig 2025.....	9
7 LKP-Mängelbonitur, einjährig 2025	10
8 Wachstumsbeobachtungen und Knollenbonituren, mehrjährig 2023-2025	11
9 Koch- und Speiseeigenschaften, mehrjährig 2023-2025	12
10 LKP-Mängelbonitur, mehrjährig 2023-2025	13

1 Erklärungen und Abkürzungen zu den Feststellungen und Bonituren

- Befallsstärke Schorf und Rhizoctonia: Feststellung an 100 Knollen, an jeder einzelnen Knolle Schätzung der mit Pusteln befallenen Oberfläche.
- Erträge: Knollenertrag = Rohertrag; Marktwarenertrag ohne Untergrößen = Knollenertrag abzüglich der Untergrößen; LKP-Marktwarenertrag = LKP (Landeskuratorium pflanzliche Erzeugung) Marktwarenertrag entspricht dem Knollenertrag abzüglich der Untergrößen und dem Anteil an Knollen mit Mängeln, die in der Bonitur nach d. Berliner Vereinbarung durch Mitarbeiter des LKP ermittelt werden;
- Fehlstellen %: fehlende Pflanzen auf dem Acker, bei 40000 Pflanzstellen 1% 400 fehlende Pflanzstellen
- Gruppe 1: Langoval bis sehr lang (lgov-slg) = Untergrößen < 30, Normalgrößen 30-60, Übergrößen > 60;
- Gruppe 2: Rund bis oval (rd-ov) = Untergrößen < 35, Normalgrößen 35-65, Übergrößen > 65
- Hohlherzigkeit: 10 Übergrößen werden geschnitten. Keine hohlherzige Knolle = Note 1, 1 bis 2 Knollen Note 2; 3 bis 4 Knollen = Note 3
- Kochtyp: m: mehlig, f: festkochend, vf: vorwiegend festkochend; vf/f vorwiegend festkochend bis festkochend
- Sortierung: Gruppe 1: Langoval bis sehr lang (lgov-slg) = Untergrößen < 30, Normalgrößen 30-60, Übergrößen > 60;
Gruppe 2: Rund bis oval (rd-ov) = Untergrößen < 35, Normalgrößen 35-65, Übergrößen > 65
- Wachstumsrisse %: Auszählung an 100 Knollen
- Waschkartenbonitur: Die Waschkarten bieten eine Basis für die Beurteilung der äußeren Qualitäten von Speisekartoffeln. Fotos zeigen als Orientierungshilfe bei der Qualitätsbestimmung von Kartoffeln jeweils den Mindeststandard für die obigen Qualitätsstufen. 1= Premium, 2=Klassisch, 3=Standard, 4=Natur;
- Zwiewuchs %: Auszählung an 100 Knollen

¹⁾ Kochtyp nach dem Speisetest der LfL f: festkochend, vf: vorwiegend festkochend; vf-f vorwiegend festkochend bis festkochend

²⁾ Reifegruppe: sfr: sehr früh, sfr-fr: sehr früh bis früh, fr: früh;

³⁾ Knollenertrag = Rohertrag

⁴⁾ Marktwarenertrag ohne Untergrößen = Knollenertrag abzüglich der Untergrößen;

⁵⁾ LKP-Marktwarenertrag = LKP (Landeskuratorium pflanzliche Erzeugung) Marktwarenertrag entspricht dem Knollenertrag abzüglich der Untergrößen und dem Anteil an Knollen mit Mängeln, die in der Bonitur nach d. Berliner Vereinbarung durch Mitarbeiter des LKP ermittelt werden;

⁶⁾ N = Anzahl an Beobachtungen bzw. eingegangenen Werte, nur Sorten mit gleicher Anzahl N sind direkt vergleichbar.

⁷⁾ Mittelwertvergleich: Student-Newman-Keuls-Test, $P \leq 5\%$; Sorten, die keinen gemeinsamen Buchstaben aufweisen, unterscheiden sich statistisch. adjustiertes Mittel: mit Hilfe eines statistischen Modells werden Effekte, die durch eine unterschiedliche Anzahl von Versuchsstandorten oder durch unterschiedliche Anzahl von Prüffahren bedingt sind, ausgeglichen.

2 Zusammenstellung wichtiger Merkmale, einjährig 2025

Sorten ertraglich absteigend sortiert

Sorte	Reifegruppe ²⁾	Kochtyp LFL ¹⁾	Adjustiert				Sortierung %			Geschmack 1-9	LKP Mängel gesamt %
			Knollenertrag relativ ³⁾	Marktwarenertrag ohne Untergr. relativ ⁴⁾	LKP-Marktwarenertrag relativ ⁵⁾	Stärkegehalt %	Untergrößen	Normalgrößen	Übergrößen		
Larissa	fr	vf-f	124	124	127	11,6	1	69	30	3,0	29
Elata	fr		110	110	94	13,5	2	57	41	3,0	27
Musica	fr-mfr	f	109	109	125	14,1	1	76	23	3,5	21
Vindika	fr	f	108	107	113	13,3	2	85	14	2,0	28
Nöstling	fr	vf-f	105	106	80	12,9	1	84	15	3,0	45
Fabricia	fr	vf	102	101	124	12,2	2	93	6	3,0	15
Petra	fr	vf-f	102	103	100	13,4	0	34	66	2,0	33
Colomba	sfr-fr	vf	95	96	98	10,6	0	70	30	3,5	28
Filipa	fr	vf	90	90	72	13,4	2	95	3	3,5	43
Goldmarie	fr	f	86	87	77	14,3	1	86	14	2,5	39
Anuschka	sfr-fr	f	85	84	95	13,9	2	80	17	2,0	21
Lea	sfr-fr	f	84	85	94	13,0	0	87	12	3,0	24
Madita	fr		78	76	72	14,0	4	91	5	2,0	15
Mittel Sorten dt/ha = 100 %			489	483	334	13,0	1	78	21	2,8	29
Anzahl Orte			2	2	2	2	2	2	2	2	2

Erklärungen und Abkürzungen zu ¹⁾, ²⁾, ³⁾, ⁴⁾, ⁵⁾ Seite 4. Adjustiert: Orts-, Jahreseffekte werden mit Hilfe eines statistischen Modells ausgeglichen, Sorten mit unterschiedlicher Anzahl von Anbaujahren sind direkt vergleichbar.

3 Erträge und Stärkegehalt der Standorte, einjährig 2025, adjustiert

Sorten alphabetisch sortiert

Knollenertrag relativ, Sorten, Orte

Sorten alphabetisch sortiert

Sorte	Petersdorf	Bamberg	Mittel Orte adjustiert
Anuschka	78	91	85
Colomba	92	98	95
Elata	110		110
Fabricia	110	93	102
Filipa	89	91	90
Goldmarie	89	83	86
Larissa	122	125	124
Lea	85	83	84
Madita	78		78
Musica	107	111	109
Nöstling	97	113	105
Petra	106	98	102
Vindika	114	103	108
Mittel Sorten	485	493	489
Anzahl Orte	1	1	2

Stärkegehalt in Prozent, Sorten, Orte

Sorten alphabetisch sortiert

Sorte	Petersdorf	Bamberg	Mittel Orte adjustiert
Anuschka	13,0	14,8	13,9
Colomba	11,1	10,2	10,6
Elata	13,0		13,5
Fabricia	11,8	12,7	12,2
Filipa	12,3	14,4	13,4
Goldmarie	13,4	15,3	14,3
Larissa	11,6	11,6	11,6
Lea	12,5	13,4	13,0
Madita	13,4		14,0
Musica	13,0	15,2	14,1
Nöstling	12,9	13,0	12,9
Petra	12,5	14,2	13,4
Vindika	12,7	13,9	13,3
Mittel Sorten	12,5	13,6	13,0
Anzahl Orte	1	1	2

LKP-Marktware, relativ, Sorten, Orte

Sorten alphabetisch sortiert

Sorte	Petersdorf	Bamberg	Mittel Orte adjustiert
Anuschka	78	119	95
Colomba	100	96	98
Elata	95		94
Fabricia	116	137	124
Filipa	90	46	72
Goldmarie	86	64	77
Larissa	123	132	127
Lea	94	94	94
Madita	76		72
Musica	114	140	125
Nöstling	88	69	80
Petra	106	91	100
Vindika	108	120	113
Mittel Sorten	401	268	334
Anzahl Orte	1	1	2

Marktware ohne Untergröße, relativ, Sorten, Orte

Sorten alphabetisch sortiert

Sorte	Petersdorf	Bamberg	Mittel Orte adjustiert
Anuschka	76	91	84
Colomba	93	98	96
Elata	110		110
Fabricia	109	94	101
Filipa	88	91	90
Goldmarie	90	84	87
Larissa	122	126	124
Lea	86	83	85
Madita	76		76
Musica	108	109	109
Nöstling	98	114	106
Petra	108	99	103
Vindika	112	103	107
Mittel Sorten	476	491	483
Anzahl Orte	1	1	2

Adjustiert: Orts-, Jahreseffekte werden mit Hilfe eines statistischen Modells ausgeglichen, Sorten mit unterschiedlicher Anzahl von Anbaujahren sind direkt vergleichbar.

4 Zusammenstellung wichtiger Merkmale, mehrjährig 2023-2025

Sorten ertraglich absteigend geordnet

Sorte	Reifegruppe 2)	Kochtyp 1)	Anzahl Jahre	Erträge relativ adjustiert							
				Knollenertrag relativ ³⁾		Markwarenertrag ohne Untergr. relativ ⁴⁾		LKP-Markwarenertrag relativ ⁵⁾		Stärkegehalt adjustiert %	
					SNK ⁷⁾		SNK ⁷⁾		SNK ⁷⁾		SNK ⁷⁾
Larissa	fr	vf-f	2	120	A	120	A	125	A	11,1	D
Elata	fr		1	112	AB	112	AB	94	C	13,1	AB
Vindika	fr	f	3	110	AB	111	AB	116	AB	13,1	AB
Nöstling	fr	vf-f	1	106	B	107	B	78	D	12,5	B
Petra	fr	vf-f	1	103	BC	104	BC	100	C	12,9	AB
Fabricia	fr	vf	1	102	BC	101	BC	128	A	11,8	C
Musica	fr-mfr	f	3	102	BC	102	BC	109	BC	13,3	AB
Colomba	sfr-fr	vf	3	91	CD	91	CD	97	C	10,4	E
Goldmarie	fr	f	3	90	CD	91	CD	91	C	13,7	A
Filipa	fr	vf	1	88	D	87	D	69	D	12,9	AB
Anuschka	sfr-fr	f	3	87	D	87	D	98	C	13,7	A
Lea	sfr-fr	f	3	87	D	86	D	97	C	12,5	B
Madita	fr		1	73	E	71	E	68	D	13,5	A
Mittel Sorten dt/ha = 100 %				406		399		296		12,6	
Anzahl Orte				5		5		5		5	

N	Sortierung			Geschmack 1-9	LKP Mängel gesamt %
	Untergrößen %	Normalgrößen %	Übergrößen %		
3	1	78	21	3,0	23
1	2	57	41	3,0	27
5	2	90	8	2,1	26
2	1	84	15	3,0	45
2	0	34	66	2,0	33
2	2	93	6	3,0	15
4	1	75	24	3,4	24
5	2	68	30	3,0	26
5	1	88	11	2,4	31
2	2	95	3	3,5	43
5	2	80	18	2,2	21
5	4	85	11	2,6	22
1	4	91	5	2,0	15
	2	80	19	2,7	26

Erklärungen und Abkürzungen zu ¹⁾, ²⁾, ³⁾, ⁴⁾, ⁵⁾, ⁶⁾, ⁷⁾ siehe Seite 4.

5 Wachstumsbeobachtungen und Knollenbonituren, einjährig 2025

Sorten alphabetisch sortiert

Sorte	Fehlstellen durch Krank- heiten	Rhizoctonia Wipfelroller	Bonitur an 100 Knollen				
			Rhizoctonia deformiert Knollen	Zwiewuchs	Trocken- fäule	Rhizoctonia Pocken	Schorf Befallswert
	%	% im Bestand	%	%	%	Befallswert	Befallswert
Anuschka	0	1	0	0	28	0,0	0,3
Colomba	0	17	0	1	0	0,0	0,5
Lea	0	1	0	1	0	0,0	0,2
Vindika	0	0	0	1	0	0,0	3,3
Larissa	0	13	0	2	0	0,0	0,7
Fabricia	0	0	0	1	0	0,0	0,6
Filipa	0,3	0	4	0	0	0,8	2,3
Nöstling	0	1	0	0	42	0,0	0,9
Petra	0	0	2	1	0	0,1	1,6
Goldmarie	0	0	1	0	0	0,4	1,7
Musica	0	1	0	0	0	0,0	0,4
Mittel Sorten	0	2,7	0,6	0,4	6,4	0,1	1,1
Anzahl Orte	0	1	1	1	1	2	2
Elata	2	1	3	0		0,0	1,3
Madita	0	2	0	0		0,0	0,6

6 Koch- und Speiseeigenschaften, einjährig 2025

Sorten alphabetisch

Sorte	Fleischfarbe gekocht 2 = gelbweiß 4 = gelb 5 = tiefgelb	Konsistenz 1 = sehr locker 9 = sehr fest	Struktur 3 = fein 7 = grob	Feuchtigkeit 1 = sehr schwach 5 = mittel 9 = sehr stark	Mehligkeit 1 = sehr schwach 9 = sehr stark	Mängel Ge- schmack 1 = sehr schwach 5 = mittel	Koch- dunkelung 1 = sehr schwach 5 = sehr stark	Waschkarte Bonitur Note 1-4
Anuschka	4,5	6,5	3,0	5,0	3,0	2,0	1,5	2,0
Colomba	2,5	5,0	2,0	6,5	3,0	3,5	2,0	1,0
Elata	2,0	6,0	2,0	5,0	4,0	3,0	3,0	2,0
Fabricia	3,5	5,0	3,0	5,5	4,5	3,0	1,0	2,0
Filipa	3,0	5,5	3,0	5,0	3,5	3,5	2,0	1,0
Goldmarie	4,5	7,0	4,0	5,0	2,0	2,5	2,5	2,0
Larissa	4,5	6,0	3,0	5,5	3,0	3,0	1,0	2,0
Lea	5,0	6,5	3,0	5,0	2,5	3,0	1,0	2,0
Madita	3,0	6,0	3,0	5,0	2,0	2,0	2,0	1,0
Musica	4,0	6,5	4,5	5,0	3,0	3,5	2,0	2,0
Nöstling	2,0	6,0	2,5	5,5	3,5	3,0	1,0	1,0
Petra	4,5	6,0	3,5	5,0	3,0	2,0	2,0	2,0
Vindika	4,5	7,0	4,0	5,0	4,0	2,0	2,0	1,0
Sortenmittel	3,8	6,1	3,2	5,3	3,2	2,8	1,7	1,6
Anzahl Orte	2	2	2	2	2	2	2	1

Feuchtigkeit: Note 5 mittel wird als „normal“ empfunden d. h. nicht zu feucht und nicht zu trocken;

¹⁾ Die Waschkarten bieten eine Basis für die Beurteilung der äußeren Qualitäten von Speisekartoffeln. Fotos zeigen als Orientierungshilfe bei der Qualitätsbestimmung von Kartoffeln jeweils den Mindeststandard für die obigen Qualitätsstufen. 1= Premium, 2=Klassisch, 3=Standard, 4=Natur;

Bilder zu den Qualitätsstufen finden Sie in den Kartoffelwaschkarte: <https://www.lfl.bayern.de/iem/obst-gemuese/100722/index.php>

7 LKP-Mängelbonitur, einjährig 2025

Sorten alphabetisch

Sorte	N	Mängel Summe gesamt %	Leichte Beschädigungen	Drahtwurm	Angegrünte Knollen	Schwere Beschädigungen	Mißgestaltete Knollen	Nass-Trocken-Braun-fäule	Oberflächenschorf	Rhizoctonia Dry Core	Mißgestaltete Knollen d. Rhizoctonia	Knollen mit Pusteln Rhizoctonia	Tierische Beschädigungen
Anuschka	2	21	3	9	1	2	1	1	1	0	0	0	3
Colomba	2	28	3	2	3	1	3	11	2	1	0	0	4
Fabricia	2	15	2	1	1	0	1	6	2	0	0	0	2
Filipa	2	43	2	3	4	0	3	18	11	1	0	1	2
Goldmarie	2	39	6	3	2	2	0	10	14	0	0	1	2
Larissa	2	29	7	5	5	0	0	6	3	0	1	0	3
Lea	2	24	5	4	1	1	0	6	2	0	0	0	5
Musica	2	21	3	2	5	0	2	6	0	0	0	0	3
Nöstling	2	45	6	1	5	1	1	22	4	0	0	0	4
Petra	2	33	5	1	7	1	6	10	2	0	0	0	2
Vindika	2	28	3	1	2	0	1	9	9	0	0	0	2
Sortenmittel		29,5	4,0	2,7	3,3	0,8	1,6	9,6	4,5	0,2	0,1	0,1	2,8
Elata	1	27	4	2	9	1	1	0	1	0	0	0	10
Madita	1	15	6	0	0	1	0	2	0	1	0	0	5

keine Mängel durch: fremde Bestandteile, Frost,- Hitzeschäden, Glasigkeit, Hohl- u. Schwarzherzigkeit, Pfpfenbildung, Schwarzherzigkeit, Eisenfleckigkeit

8 Wachstumsbeobachtungen und Knollenbonituren, mehrjährig 2023-2025

Sorten alphabetisch geordnet

Sorte	Reife		Knollenbonituren an 100 Knollen											
			Rhizoctonia Befallsstärke		Schorf Befallsstärke		Rhizoctonia deformierte		Wachstumsrisse		Zwiezwuchs		Hohlherzigkeit	
	Bonitur 1-9		%		%		%		%		%		Note 1-9	
	N	MW	N	MW	N	MW	N	MW	N	MW	N	MW	N	MW
Anuschka	2	5,3	5	0,5	5	1,5	5	0,8	5	0,0	5	0,2	3	1,0
Colomba	2	8,2	5	0,0	5	1,5	5	2,4	5	0,2	5	0,8	3	1,0
Goldmarie	2	4,2	5	0,3	5	3,1	5	2,4	5	0,0	5	1,0	3	1,0
Lea	2	5,5	5	0,2	5	1,5	5	4,4	5	0,0	5	1,6	3	1,0
Vindika	2	4,0	5	0,1	5	2,7	5	0,2	5	0,0	5	2,2	3	1,0
Sortenmittel		5,4		0,2		2,0		2,0		0,0		1,2		1,0
Musica	2	5,2	4	0,1	4	0,6	4	3,5	4	0,0	4	0,3	3	1,3
Larissa	2	4,0	3	0,0	3	0,6	3	0,7	3	0,3	3	1,0	2	1,0
Fabricia	1	5,7	2	0,0	2	0,6	2	0,0	2	0,0	2	0,5	2	1,0
Filipa	1	8,0	2	0,8	2	2,3	2	3,5	2	0,0	2	0,0	2	1,0
Nöstling	1	6,7	2	0,0	2	0,9	2	0,0	2	0,0	2	0,0	2	1,0
Petra	1	6,0	2	0,1	2	1,6	2	2,0	2	0,0	2	0,5	2	1,0
Sortenmittel		6,6		0,2		1,2		1,2		0,1		0,4		1,0
Elata	1	4,0	1	0,0	1	1,3	1	3,0	1	0,0	1	0,0	1	1,0
Madita	1	8,0	1	0,0	1	0,6	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	1,0

N = Anzahl an Beobachtungen, direkt vergleichbar sind nur Sorten mit gleicher Anzahl an Beobachtungen.

9 Koch- und Speiseeigenschaften, mehrjährig 2023-2025

Sorten nach Anzahl Beobachtungen, dann alphabetisch geordnet

Sorte	Fleischfarbe gekocht		Feuchtigkeit		Mängel Geschmack		Kochdunkelung		Konsistenz		Mehligkeit		Struktur		Waschkarte	
	2 = gelbweiß 4 = gelb 5 = tiefgelb		1 = sehr schwach 5 = mittel 9 = sehr stark		1 = sehr schwach 5 = mittel		1 = sehr schwach 5 = sehr stark		1 = sehr locker 9 = sehr fest		1 = sehr schwach 9 = sehr stark		3 = fein 7 = grob		Bonitur Note 1 - 4	
	N	MW	N	MW	N	MW	N	MW	N	MW	N	MW	N	MW	N	MW
Anuschka	5	4,4	5	5,0	5	2,2	5	2,0	5	6,2	5	3,0	5	3,6	3	2,7
Colomba	5	2,8	5	6,2	5	3,0	5	2,4	5	5,0	5	3,2	5	2,5	3	1,7
Goldmarie	5	4,4	5	5,2	5	2,4	5	2,6	5	7,0	5	1,9	5	4,2	3	3,0
Lea	5	4,6	5	5,2	5	2,6	5	1,6	5	6,6	5	2,6	5	3,5	3	2,7
Vindika	5	4,6	5	5,0	5	2,1	5	2,0	5	7,0	5	3,0	5	4,0	3	2,0
Sortenmittel		4,2		5,3		2,5		2,1		6,4		2,7		3,6		2,4
Musica	4	3,5	4	5,4	4	3,4	4	2,0	4	6,5	4	2,8	4	4,3	3	2,7
Larissa	3	4,7	3	5,3	3	3,0	3	1,3	3	6,0	3	2,8	3	3,3	2	2,0
Fabricia	2	3,5	2	5,5	2	3,0	2	1,0	2	5,0	2	4,5	2	3,0	1	2,0
Filipa	2	3,0	2	5,0	2	3,5	2	2,0	2	5,5	2	3,5	2	3,0	1	1,0
Nöstling	2	2,0	2	5,5	2	3,0	2	1,0	2	6,0	2	3,5	2	2,5	1	1,0
Petra	2	4,5	2	5,0	2	2,0	2	2,0	2	6,0	2	3,0	2	3,5	1	2,0
Sortenmittel		3,5		5,3		2,9		1,5		5,7		3,5		3,1		1,6
Elata	1	2,0	1	5,0	1	3,0	1	3,0	1	6,0	1	4,0	1	2,0	1	2,0
Madita	1	3,0	1	5,0	1	2,0	1	2,0	1	6,0	1	2,0	1	3,0	1	1,0

N = Anzahl an Beobachtungen, direkt vergleichbar sind nur Sorten mit gleicher Anzahl an Beobachtungen.

* Es wurden nur Sorten mit gleicher Anzahl N (Beobachtungen) gemittelt, um Verzerrungen zu vermeiden.

Kochtyp LfL: Das Bundessortenamt beschreibt den Kochtyp der Sorten nicht mehr, Grundlage für die Einstufung sind die Ergebnisse des Speisetestes der LfL, welcher nach den Vorgaben des Bundessortenamtes durchgeführt wird; f = festkochend, vf = vorwiegend festkochend, vf/f = vorwiegend festkochend bis festkochend

10 LKP-Mängelbonitur, mehrjährig 2023-2025

Sorten alphabetisch und nach Anzahl N geordnet

Sorten		Mängel gesamt	Leichte Beschädigungen	Schwere mech. Beschädigungen	Drahtwurm	Angegrüne Knollen	Missgestaltete Knollen	Nass-Trocken-Braunfäule	Oberflächenschorf	Rhizoctonia Dry Core	Tiersch. Beschädigungen	Rhizoctonia Pusteln **	Tiefenschorf
	N	MW	MW	MW	MW	MW	MW	MW	MW	MW	MW	MW	MW
Anuschka	5	21	4	2	6	1	1	3	2	0	2	1,8	0,0
Colomba	5	26	5	1	3	1	2	6	5	2	2	1,3	0,0
Goldmarie	5	31	5	1	3	3	0	6	10	0	3	0,3	0,0
Lea	5	22	6	1	4	1	1	3	4	0	3	0,2	0,0
Vindika	5	26	4	0	1	2	1	5	10	0	1	0,1	0,5
Sortenmittel		25	5	1	3	2	1	4	6	1	2	0,7	0,1
Musica	4	24	2	0	2	4	1	10	2	1	2	0,1	0,0
Larissa	3	23	5	0	4	3	0	4	3	0	4	0,0	0,0
Fabricia	2	15	2	0	1	1	1	6	2	0	2	0,0	0,0
Filipa	2	43	2	0	3	4	3	18	11	1	2	0,8	0,0
Nöstling	2	45	6	1	1	5	1	22	4	0	4	0,0	0,0
Sortenmittel		34	3	1	1	3	2	15	6	0	2	0,3	0,0
Elata	1	27	4	1	2	9	1	0	1	0	10	0,0	0,0
Madita	1	15	6	1	0	0	0	2	0	1	5	0,0	0,0

N = Anzahl an Beobachtungen bzw. durchgeführte Proben, direkt vergleichbar sind nur Sorten mit gleicher Anzahl an Beobachtungen.

* Es wurden nur Sorten mit gleicher Anzahl N (Beobachtungen) gemittelt, um Verzerrungen zu vermeiden.

** Knollen mit Rhizoctonia Pusteln gehen nicht in die Summe der Gesamtmängel ein.

keine Mängel: Eisenflecken, Propfenbildung, Schwarzfleckigkeit, Glasigkeit, leichte Mängel durch Tiefenschorf Vindika

Erklärung zu den Mängeln gesamt: Bei den einzelnen Merkmalen der Mängelbonituren sind nur die Partien aufgeführt, bei denen tatsächlich Mängel festgestellt wurden, rechnet man diese Werte zusammen, weicht der Wert von den Mängeln gesamt ab, da die Anzahl N der bonitierten Proben unterschiedlich ist