

Kartoffel – Übersicht der Sorteneigenschaften

Sorte, Züchterland	Zulassungsjahr	Eignung ¹⁾	Kochtyp ²⁾	Wuchstyp der Pflanze ³⁾	Wuchsform der Pflanze ⁴⁾	Reifezeit	Krankheitsresistenz						
							Blattrollvirus	Y-Virus	Dürrfleckenkrankheit	Krautfäule	Knollenfäule	Kartoffelschorf	Eisenfleckigkeit
Sehr früh bis früh reife Speisesorten													
Adora, NL	1995	S,F	vf	Z	ha	1	3	3	-	6	6	4	3
Agata, NL	1991	S	f	B	ha	2	4	3	6	6	5	6	2
Anuschka, D	2003	S	f	Z	a	2	2	4	5	6	4	4	-
Berber, NL	1985	S,C,F	vf	Z	ha	2	4	5	5	6	2	6	5
Donald, NL	2000	S,F,C	m	Z	ha	3	4	4	-	4	5	5	-
Erika, A	2007	S,Sa	f	Z	ha	2	3	1	-	5	4	5	-
Impala, NL	1992	S	vf	Z	ha-bw	3	4	4	-	5	5	4	2
Minerva, NL	1989	S,C	vf	Z	ha	2	4	1	5	7	5	6	3
Nöstling, A	2021	S	vf	Z	ha	3	3	3	5	5	4	3	-
Romina, A	1988	S,C,F	vf	Z	ha	3	3	5	6	8	6	5	2
Früh bis mittelfrüh reife Speise- und Verarbeitungssorten													
Alonso, A	2011	S	vf	Z	a	5	3	2	3	4	5	3	-
Bettina, D	1995	S,C	vf	Z	a	5	6	1	-	5	3	3	3
Bosco, A	2012	S	m	S	a	5	8	2	4	4	3	3	-
Chiara, A	2019	S	vf	Z	ha	5	4	1	4	4	3	4	-
Ditta, A	1988	S	f	Z	a	5	4	6	3	4	2	3	2
Evita, A	1994	S,C,F	f	Z	a	4	6	3	4	6	5	4	2
Exquisa, D	1994	S,Sa	f	Z	ha	4	2	2	-	4	6	4	4
Fontane, NL	2001	S,C,F	m	S	a-ha	5	5	5	3	5	5	4	1
Galata, A	2012	S	vf	S	a	5	7	5	4	5	4	4	-
Graziosa, A	2017	S, Sa	f	Z	ha-bw	4	4	1	3	5	3	3	-
Hermes, A	1972	C,S,St	m	Z	ha	4	3	6	4	5	3	3	2
Marizza, A	2012	S	vf	S	a	4	7	1	4	5	5	4	-
Martina, A	2009	S	vf	Z	ha	4	4	2	4	5	4	4	-
Meireska, A	2015	S	vf	S	a	4	3	2	4	6	5	4	-
Naglerner Kipfler, A	1955	Sa,S	f	B	ha	5	5	8	-	7	8	3	3
Pepino, A	2018	S	vf	Z	ha	4	4	3	4	5	3	3	-
Roko, A	1997	S,C	vf	Z	ha	5	5	1	3	4	3	5	3
Sokrates, A	2014	F,S,C	m	Z	a	5	4	5	3	5	4	5	-
Tosca, A	2001	S	vf	S	a-ha	5	3	5	4	5	5	4	2
Valdivia, A	2013	S	f	Z	a-ha	4	3	1	4	5	3	3	-
Mittel bis spät reife Speise- und Verarbeitungssorten													
Agria, D	1988	S,C,F	m	Z	a-ha	6	5	6	4	5	3	7	4
Asterix, NL	1991	S,F,C	m	Z	ha	6	6	5	-	5	4	3	2
Bionta, A	1992	S	vf	Z	a-ha	9	5	1	2	3	2	5	2
Diego, A	2011	F,C,S	m	Z	a	7	3	1	3	4	5	4	-
Fabiola, A	2005	S	vf	Z	ha	6	6	1	3	5	5	4	2
Herbstgold, A	2019	S	vf	Z	a	6	5	1	5	5	4	4	-
Longinus, A	2020	F,C,S	m	B	ha-bw	6	4	1	4	5	5	5	2
Meichip, A	2021	C,F,S	m	Z	ha	6	3	4	4	5	4	5	-
Siegfried, A	2019	C,F,S	m	B	a	6	5	1	4	5	3	5	-
Mittel bis spät reife Stärkesorten													
Bonza, D	2005	St	m	Z	bw	8	3	1	3	5	4	4	3
Jumbo, D	2004	St,C	m	B	ha	6	3	1	3	4	4	5	-
Kuras, NL	1995	St,C	sm	Z	ha	9	4	2	2	3	2	4	3
Sixtus, A	2019	St	sm	Z	ha	7	3	1	4	4	4	5	-
Skonto, D	2007	St	m	Z	bw	8	3	1	4	4	4	4	3
Tomensa, D	1994	St,F,C,T	sm	B	a	5	2	3	4	5	5	5	4
Trabant, A	2013	St	sm	Z	ha	7	6	1	4	4	4	3	-
Xerxes, A	2014	St	sm	Z	a-ha	7	5	1	3	4	3	4	-

Kartoffel – Übersicht der Sorteneigenschaften

Sorte													
	Knollenanzahl pro Pflanze	Knollenertrag	Anteil der Übergrößen	Anteil der Untergrößen	Stärkeertrag	Stärkegehalt	Beschädigungsempfindlichkeit	Keimfreudigkeit am Lager	Knollenform ⁵⁾	Augentiefe ⁶⁾	Schalenfarbe ⁷⁾	Schalenbeschaffenheit ⁸⁾	Fleischfarbe ⁹⁾
Sehr früh bis früh reife Speisesorten													
Adora	5	5	7	4	1	3	4	4	o	fl-mt	g	gl-m	hg
Agata	5	5	6	4	4	3	4	6	o-lo	fl	g	gl-m	hg
Anuschka	4	5	4	3	3	4	5	4	ro	fl	g	gl-m	g-tg
Berber	-	6	5	3	5	4	4	6	o	fl	g	m	hg-g
Donald	-	7	-	-	6	6	6	5	o	mt	g	-	hg
Erika	7	4	5	5	4	4	5	4	lo-l	fl	g	gl	hg-g
Impala	3	7	7	3	5	3	5	6	lo	fl	g	gl-m	g
Minerva	-	5	6	3	2	4	5	4	ro	fl-mt	g	gl	gw
Nöstling	5	7	6	3	4	3	5	5	o	fl	g	gl	gw
Romina	6	3	5	3	4	4	5	6	ro	fl	g	gl-m	hg
Früh bis mittelfrüh reife Speise- und Verarbeitungssorten													
Alonso	5	7	6	3	5	3	5	6	ro	fl	g	m	g
Bettina	-	8	-	-	6	5	4	2	o-lo	fl	g	m	g
Bosco	5	6	6	3	5	5	4	4	ro-o	fl	g	gl	g
Chiara	5	5	5	3	3	3	5	4	o	fl-mt	g	gl	g-tg
Ditta	6	6	4	5	5	4	4	2	lo	fl	g	gl-m	g
Evita	5	5	4	4	1	4	4	4	o	fl	g	gl	hg-g
Exquisa	8	2	2	8	1	5	4	2	lo-l	fl	g	gl	g
Fontane	5	5	6	3	7	5	3	2	o	mt	g	m	hg-g
Galata	5	7	6	3	4	2	5	3	o	fl	g	gl-m	g-tg
Graziosa	8	4	2	7	4	5	4	4	l	fl	g	sgl-gl	g
Hermes	5	5	6	3	6	6	5	2	ro	mt	g	m-r	hg-g
Marizza	6	6	5	3	5	5	5	3	o	fl	r	gl	g
Martina	6	6	4	3	4	3	5	5	lo	fl	g	gl	hg
Meireska	5	5	6	3	4	4	5	5	o	fl	r	gl-m	hg
Naglerner Kipfler	9	1	2	9	1	3	6	5	l	fl	g	gl-m	g
Pepino	8	4	3	6	3	3	3	3	ro	fl	g	gl	g
Roko	5	5	5	3	6	5	4	3	o	fl-mt	r	m	w-gw
Sokrates	5	7	6	3	5	5	5	4	lo	fl	g	m	hg-g
Tosca	5	6	4	4	4	4	3	4	o	fl	g	gl	g
Valdivia	8	4	3	7	2	3	4	5	lo	fl	g	gl	g
Mittel bis spät reife Speise- und Verarbeitungssorten													
Agria	4	8	8	3	5	5	4	1	o-lo	fl	g	m	g
Asterix	-	7	4	4	4	5	3	5	lo	fl-mt	r	m	g
Bionta	7	8	6	4	4	5	3	2	ro-o	fl-mt	g	m-r	g
Diego	5	6	6	4	5	5	4	2	o-lo	fl	g	m	hg
Fabiola	5	6	5	3	4	4	4	5	o	fl	r	gl-m	g
Herbstgold	5	7	6	4	5	5	3	4	o	fl	g	gl	g
Longinus	5	7	7	5	7	6	6	6	l	fl	g	gl	gw
Meichip	5	7	6	3	7	6	6	5	ro-o	mt	g	m	hg
Siegfried	5	6	6	5	6	6	5	4	r-ro	fl-mt	g	m-r	hg
Mittel bis spät reife Stärkesorten													
Bonza	8	4	5	4	8	9	5	5	ro	mt	g	m	hg-g
Jumbo	9	6	2	5	8	7	6	3	ro	mt-t	g	gl-m	hg
Kuras	6	9	7	2	8	7	5	3	r-ro	mt-t	g	m-r	w-gw
Sixtus	6	6	6	2	7	8	5	5	ro	mt-t	g	m-r	gw
Skonto	8	6	4	4	8	9	4	5	ro-o	t	g	m	hg
Tomensa	6	3	4	4	6	8	7	5	ro	mt-t	g	m	hg

Kartoffel – Übersicht der Sorteneigenschaften

Sorte	Sorteneigenschaften								Aussehen				
	Knollenanzahl pro Pflanze	Knollenertrag	Anteil der Übergrößen	Anteil der Untergrößen	Stärkeertrag	Stärkegehalt	Beschädigungsempfindlichkeit	Keimfreudigkeit am Lager	Knollenform ⁵⁾	Augentiefe ⁶⁾	Schalenfarbe ⁷⁾	Schalenbeschaffenheit ⁸⁾	Fleischfarbe ⁹⁾
Trabant	8	6	4	5	7	7	5	2	ro-o	mt	g	m-r	hg
Xerxes	6	6	6	3	7	8	5	4	ro	mt	g	gl-m	w-gw

1) Eignung: S = Speisekartoffel, Sa = Salatkartoffel, St = Stärkekartoffel, F = Pommes frites, C = Chips, T = Trockenkartoffel

2) Kochtyp: f = festkochend, vf = vorwiegend festkochend, m = mehlig, sm = stark mehlig

3) Wuchstyp der Pflanze: B = Blatttyp, Z = Zwischentyp, S = Stängeltyp

4) Wuchsform der Pflanze: a = aufrecht, ha = halbaufrecht, bw = breitwüchsig

5) Knollenform: r = rund, ro = rundoval, o = oval, lo = langoval, l = lang

6) Augenlage: fl = flach, mt = mitteltief, t = tief

7) Schalenfarbe: g = gelb, r = rot

8) Schalenbeschaffenheit: sgl = sehr glatt, gl = glatt, m = mittel, r = rau, sr = sehr rau

9) Fleischfarbe: w = weiß, gw = gelbweiß, hg = hellgelb, g = gelb, tg = tiefgelb

Die exakte Vergleichbarkeit der Einstufungen besteht nur innerhalb der jeweiligen Reifegruppe

**Kartoffel früh bis mittelfrüh reife Speise- und Verarbeitungssorten –
Knollenertrag (Rel%) von 2016 bis 2021**

Sorte	Stärkeertrag, Rel%							Prüfjahre
	Fuchsenbigl	Großnondorf	Großnondorf ¹⁾	Hagenberg	Schönfeld	Schönfeld ¹⁾	Hörzendorf	
Alonso	105	120	118	101	101	101	113	3-6
Chiara	102	107	96	96	102	93	108	2-5
Ditta	98	97	96	97	93	99	108	3-6
Hermes	93	96	96	95	104	108	108	3-6
Martina	115	147	126	101	105	103	111	2-4
Nöstling	113	106	107	105	106	103	103	2-3
Pepino	95	94	91	93	105	98	102	3-6
Tosca	91	95	93	96	105	91	106	3-6
Valdivia	102	103	104	103	107	101	92	3-6
Standardmittel, dt/ha	570	476	341	445	543	336	478	

**Kartoffel früh bis mittelfrüh reife Speise- und Verarbeitungssorten –
Stärkeertrag und Stärkegehalt von 2016 bis 2021**

Sorte	Stärkeertrag, Rel%							Stärkegehalt, %	Prüfjahre
	Fuchsenbigl	Großnondorf	Großnondorf ¹⁾	Hagenberg	Schönfeld	Schönfeld ¹⁾	Hörzendorf		
Alonso	100	116	118	97	102	97	101	12,3	3-6
Chiara	97	103	93	89	100	82	95	11,9	2-5
Ditta	102	102	103	104	100	106	117	13,7	3-6
Hermes	128	129	129	126	133	141	138	16,8	3-6
Martina	114	127	136	91	90	94	99	11,7	2-4
Nöstling	112	105	97	97	97	92	103	11,9	2-3
Pepino	94	87	84	91	101	96	98	12,3	3-6
Tosca	101	94	94	102	114	92	117	13,5	3-6
Valdivia	98	98	97	96	100	94	83	11,9	3-6
Standardmittel, dt/ha	70,0	60,0	42,2	59,0	79,2	46,0	50,5		

¹⁾ Biostandort

**Kartoffel mittel bis spät reifende Speise-, Stärke- und Verarbeitungssorten –
Knollenertrag (Rel%) von 2016 bis 2021**

Sorte	Stärkeertrag, Rel%									Prüfjahre
	Großnondorf	Hagenberg	Schönfeld ¹⁾	Fuchsenbigl	Grabenegg	Schönfeld	St. Marien	Ulrichschlag	Limbach	
Agria	126	105	126	114	121	110	-	-	-	4-6
Herbstgold	99	107	110	120	117	107	-	-	-	4-5
Kuras	124	-	-	-	-	-	127	122	128	4-6
Longinus	107	91	116	127	104	107	-	-	-	3-4
Meichip	117	100	102	125	110	100	-	-	-	2-3
Siegfried	97	100	103	90	109	101	-	-	-	4-5
Sixtus	102	102	101	-	-	-	110	107	108	2-5
Skonto	91	94	101	-	-	-	98	104	107	2-4
Sokrates	109	103	119	118	120	113	-	-	-	4-5
Trabant	100	100	100	100	100	100	100	100	100	4-6
Xerxes	106	-	-	-	-	-	109	113	114	4-6
Standardmittel, dt/ha	447	454	346	513	509	573	398	498	495	

**Kartoffel mittel bis spät reifende Speise-, Stärke- und Verarbeitungssorten –
Stärkeertrag und Stärkegehalt von 2016 bis 2021**

Sorte	Stärkeertrag, Rel%									Stärkegehalt, %	Prüfjahre
	Großnondorf	Hagenberg	Schönfeld ¹⁾	Fuchsenbigl	Grabenegg	Schönfeld	St. Marien	Ulrichschlag	Limbach		
Agria	91	75	85	78	81	80	-	-	-	14,3	4-6
Herbstgold	69	74	74	83	79	77	-	-	-	13,6	4-5
Kuras	120	-	-	-	-	-	122	121	129	19,3	4-6
Longinus	101	76	101	110	91	97	-	-	-	17,8	3-4
Meichip	110	87	90	106	100	90	-	-	-	17,5	2-3
Siegfried	92	91	89	76	96	91	-	-	-	17,3	4-5
Sixtus	112	104	92	-	-	-	118	106	115	20,1	2-5
Skonto	104	101	114	-	-	-	118	118	125	22,3	2-4
Sokrates	80	73	85	82	88	83	-	-	-	14,2	4-5
Trabant	100	100	100	100	100	100	100	100	100	19,6	4-6
Xerxes	113	-	-	-	-	-	112	114	119	20,3	4-6
Standardmittel, dt/ha	80,8	84,5	72,4	98,5	79,8	124,9	68,5	105,8	91,2		

¹⁾ Biostandort

Resistenzen der Kartoffelsorten gegen Kartoffelkrebs und Kartoffelzystennematoden

Sorte	Krebs ¹⁾	Resistenz gegen Pathotyp Nematoden ²⁾					
		Ro1	Ro2/Ro3	Ro4	Ro5	Pa2	Pa3
Adora	-	R	-	R	-	-	-
Agata	1	R	-	R	-	-	-
Agria	-	R	-	-	-	-	-
Alonso	1	9	-	9	-	-	-
Anuschka	-	R	-	-	-	-	-
Asterix	1	R	-	-	-	-	-
Berber	1	R	-	-	-	-	-
Bettina	1	R	R	R	R	-	-
Bionta	-	R	-	R	-	-	-
Bonza	1,2,6	R	-	-	-	-	-
Bosco	1	9	-	9	-	-	-
Chiara	1	9	-	9	-	-	-
Diego	-	9	-	9	-	-	-
Ditta	1	R	-	-	-	-	-
Donald	1	R	-	-	-	-	-
Erika	-	R	-	R	-	-	-
Evita	1	R	-	R	-	-	-
Exquisa	1	R	-	R	-	-	-
Fabiola	1	R	-	R	-	-	-
Fontane	-	R	-	R	-	-	-
Galata	1	9	-	9	-	-	-
Graziosa	1	9	-	9	-	-	-
Herbstgold	1	9	-	9	-	-	-
Hermes	1	-	-	-	-	-	-
Impala	1	R	-	-	-	-	-
Jumbo	-	R	R	-	R	-	-
Kuras	1,2	R	-	R	-	-	-
Longinus	1	9	-	-	-	-	-
Marizza	1	9	-	9	-	-	-
Martina	-	R	-	R	-	-	-
Meichip	-	9	-	-	-	-	-
Meireska	-	9	-	9	-	-	-
Minerva	1	R	-	-	-	-	-
Naglerner Kipfler	-	-	-	-	-	-	-
Nöstling	1	9	-	-	-	-	-
Pepino	-	9	-	9	-	-	-
Roko	1	R	-	-	-	-	-
Romina	1	R	-	-	-	-	-
Siegfried	1	9	-	9	-	-	-
Sixtus	1,2,6,18	9	-	9	-	-	-
Skonto	1	-	-	-	-	-	-
Sokrates	-	9	-	9	-	-	-
Tomensa	-	R	-	-	-	-	-
Tosca	-	R	-	R	-	-	-
Trabant	1	9	9	9	9	-	-
Valdivia	-	9	9	9	9	-	-
Xerxes	1	9	-	9	-	6	6

1) Resistent gegen entsprechende Pathotypen des Kartoffelkrebses (*Synchytrium endobioticum*)

2) Ro1 bis Ro5: Resistent gegen entsprechende Pathotypen des Kartoffelnematoden *Globodera rostochiensis*

Pa1 bis Pa3: Resistent gegen entsprechende Pathotypen des Kartoffelnematoden *Globodera pallida*

Für Sorten ab dem Zulassungsjahr 2011 wird die Bewertungszahl angeführt (1 = niedriger Resistenzgrad, 9 = hoher Resistenzgrad, - = keine Information)

Beurteilung von Koch- und Speiseeigenschaften bei Kartoffel

In der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit wird das von der EAPR (Europäische Gesellschaft für Kartoffelforschung) ausgearbeitete Verfahren zur Beurteilung der Speisequalität angewendet. Die Bewertung und Einstufung einer neuen Sorte erfolgt subjektiv durch mehrere Kostexperten anhand mehrerer Einzelproben (drei Prüffahre jeweils mit Proben von diversen Anbauorten). Die Ausprägung der Koch- und Speiseeigenschaften ist sehr stark sortenabhängig. Zusätzlich gibt es auch einen Einfluss durch die Umwelt- bzw. Aufwuchsbedingungen an den jeweiligen Anbauorten bzw. in den einzelnen Prüffahren. Die Verfügbarkeit eines international abgestimmten Beurteilungssystems trägt wesentlich zur Objektivierung der Beurteilungen und Einstufungen neuer Sorten bei.

Die Zuordnung einer Kartoffelsorte oder -probe zu einem bestimmten Kochtyp erfolgt aufgrund beschreibender Kriterien, die an gekochten Knollen ermittelt werden. Die zur Typisierung berücksichtigten Eigenschaften betreffen das Zerkochen, die Konsistenz, die Mehligkeit, die Feuchtigkeit und die Struktur der Knolle. Farbe und Geschmack berühren die Einreihung zum Kochtyp nicht, haben aber wesentlichen ergänzenden Charakter. Sie sind für die Bewertung einer Sorte innerhalb des Kochtyps bedeutsam.

Probenahme und Vorbereitung

Es werden Knollen mit einem durchschnittlichen Gewicht von etwa 100 g ausgewählt. Nach den Richtlinien der EAPR wird die Gare der geschälten Kartoffeln in einem Kochtopf mittels Dampf, jedoch ohne Druck und ohne Salzbeigabe erreicht. Um die vorzeitige Gare der äußeren Knollenschicht zu vermeiden, sollen die Kartoffelproben nur mit kaltem Wasser auf die Wärmequelle gebracht werden. Bis dieses Wasser heiß ist, haben die Knollen durch die im Topf allmählich ansteigende Temperatur die Möglichkeit einer langsamen Erwärmung, ohne dass ihr Äußeres verbrüht wird.

Beurteilung der Eigenschaften

Zustand der Rinde, Zerkochen: Die Beurteilung des äußeren Zustandes ist von den Kommissionsmitgliedern an der gesamten, vorgelegten Probe vorzunehmen, bevor noch die Knollen auf den eigenen Teller überführt werden.

Konsistenz des Fleisches, Festigkeit: Die Beurteilung bezieht sich auf das Zusammenhaltevermögen des gekochten Fleisches. Dabei werden die garen Knollen mit der Seite einer Gabel geteilt, so kann der innere Widerstand des Fleisches besser beurteilt werden. Die Festigkeit kann auch durch Brechen mit der Hand oder Zerdrücken mit der Zunge am Gaumen geprüft werden.

Mehligkeit: Die Mehligkeit wird visuell am Äußeren und an der Bruchfläche der garen Knolle vorgenommen. Bei nicht mehligten Proben sind keine weißen, körnigen, lichtbrechenden Teilchen, bei stark mehligten viele weiße, körnige Teilchen sichtbar. Wichtig ist die Empfindung der Mehligkeit während des Kostvorganges im Mund, dasselbe gilt auch für die beiden folgenden Punkte.

Feuchtigkeit: Die an Bruch- oder Schnittflächen der garen Knolle feststellbare Feuchtigkeit wird in Abstufungen von sehr feucht (= Austritt kleiner Saftperlen) bis sehr trocken (= oft feinkrümelige Oberfläche ohne erkennbare Feuchtigkeit) beurteilt.

Struktur des Kornes, Körnigkeit: Während des Kostens soll die Probe mit der Zunge am Gaumen verrieben werden. Eine feine Kornstruktur bewirkt am Gaumen das Empfinden einer einheitlichen, feinzelligen, glatten Masse. Eine grobe Struktur fühlt sich dagegen stark körnig und rau an.

Kochtyp: Der Kochtyp wird aufgrund der bonitierten Eigenschaften der Punkte a) bis e) ermittelt. Darauf beruht die Zuordnung der Sorten zu den vier international vereinbarten Kochtypklassen der EAPR (siehe Pkt. 3).

Farbe: Die äußere Farbe der gegarten Knollen wird zu Beginn der Prüfung vor dem Zerteilen festgehalten. Die Farbe ist möglichst bei Tageslicht oder unter einer Beleuchtung festzustellen, die ein dem Tageslicht ähnliches Spektrum aussendet. Die Verwendung einer Farbskala mit der die Farbabstufungen der Knollen verglichen werden, ist zu empfehlen.

Verfärbung, Kochdunkelung: Die Beurteilung wird kurz nach Entnahme der Probe aus dem Kochtopf vorgenommen. Kochdunkelung zeigt sich in Form einer mehr oder weniger starken Graufärbung der Knollenoberfläche.

Solaningeschmack: Die Alkaloide der Kartoffel, vorwiegend Solanin, die in ihrer Zusammensetzung je nach Sorte variieren, sind für den Geschmack der Kartoffel bedeutend und werden daher in der Speiseprüfung extra erfasst. Charakteristisch dafür ist ein bitterer bis brennender Geschmack, der häufig erst im Abgang deutlich spürbar wird.

Geschmacksmängel: Dabei soll die subjektive Beurteilung des geschmacklichen Gesamteindrucks auch unter Berücksichtigung des Nachgeschmackes festgehalten werden.

Mit Geschmacksmängel „fehlend“ wird eine Probe beurteilt, wenn eine harmonische Abstimmung zwischen Geschmack und Nachgeschmack mit einer leichten Tendenz zu „süßlich“ vorliegt. Die Probe ist voll, würzig, abgerundet, der Prüfer hat weder sauer, noch bitter, noch salzig wahrgenommen. „Gering“ sind die Geschmacksmängel, wenn eine angenehme, aber weniger neutrale direkte Geschmacksempfindung ohne bestimmten Nachgeschmack gegeben ist. „Mittel“ ist ein Kartoffelgeschmack, wenn irgendein Geschmacksstoff hervortritt und der Nachgeschmack deutlich wird, ohne jedoch unangenehm zu sein. Bei „starken“ Geschmacksmängeln ist ein kräftiger Kartoffelgeschmack gegeben, der bereits ein Kratzen am Gaumen hinterlässt, ohne dass er schon als unangenehmer Nachgeschmack verbucht werden muss. Auch Proben ohne jeglichen Geschmack oder Nachgeschmack werden hier eingereiht. „Sehr starke“ Geschmacksmängel liegen vor, wenn ein sehr kräftiger Geschmack oder sonstiger, unangenehmer Nachgeschmack auftritt. Zumeist geht damit eine grobe, körnige oder gar faserige Struktur einher.

Je nach Herkunft können bei manchen Sorten starke Koch- und Geschmacksunterschiede auftreten, während andere Sorten relativ koch- und geschmackstreu sind. Zu Koch- und Geschmacksprüfungen sollte man, um zu einem brauchbaren, objektiven Urteil zu kommen, stets mehrere Herkünfte von stark unterschiedlichen Bodenarten prüfen.

Einteilung in Kochtypen

Aufgrund der festgestellten Eigenschaften lässt sich eine Sorte oder Probe folgenden Kochtypen zuordnen:

Kochtyp A, Festkochende Salatkartoffel: Nicht zerkochend und festbleibend, nicht mehlig, feucht und feinkörnig. Der Geschmack ist fein, der Stärkegehalt niedrig. Kartoffeln dieses Typs eignen sich vorwiegend für Kartoffelsalat, kommen aber auch für diverse andere Gerichte in Frage.

Kochtyp B, Vorwiegend feste Kartoffel für alle Zwecke geeignet: Beim Kochen wenig aufspringend und mäßig festbleibend. Schwach mehlig, wenig feucht und ziemlich feinkörnig. Dank der vielseitigen Verwendbarkeit und des feinen Geschmacks gehören Sorten vom Typ B zu den bevorzugten Speisekartoffeln.

Kochtyp C, Mehliges Kartoffel: Sie springen beim Kochen im Allgemeinen auf, sind im Fleisch ziemlich weich, mehlig und ziemlich trocken. Die Struktur ist ziemlich grob und der Geschmack bereits kräftig.

Kochtyp D, Stark mehliges Kartoffel: Vertreter dieses Typs können vollständig zerkochen und im Fleisch weich oder ungleich hart sein. Zudem sind sie stark mehlig, trocken und im Geschmack rau. Sorten dieses Typs werden in Österreich und vielen anderen Ländern nicht zu den Speisekartoffeln gezählt.

Manche Sorten oder Proben lassen sich nicht in einen reinen Kochtyp einreihen, sondern bilden Zwischentypen. Die Zuordnung zum Kochtyp B-C bedeutet, dass die Eigenschaften des Typs B vorherrschen. Verwendet man dagegen die Bezeichnung C-B, so liegt das Schwergewicht beim Kochtyp C.

Verordnung über die Vermarktung von Speisekartoffeln

Die Beurteilung der Koch- und Speiseeigenschaften bei Kartoffeln durch die AGES bildet die Grundlage für die Sorteneinteilung nach dem Kochtyp in der österreichischen Verordnung über die Vermarktung von Speisekartoffeln idF BGBl. II Nr. 244/2014.

Kochtypen der Sortenwertprüfung (EAPR)		Kochtypen lt. Verordnung
A, A-B	Festkochende Sorte	festkochend, speckig
B-A, B	Vorwiegend festkochende, schwach mehliges Sorte	vorwiegend festkochend
B-C, C-B, C	Lockere, mehliges und leicht trockene Sorte	mehligkochend, mehlig
C-D, D	Sehr lockere bis zerfallende, stark mehliges und stark trockene Sorte	Stärkesorte, kein Kochtyp im Sinne der VO für Speisekartoffeln

Einteilung der Kartoffelsorten nach dem Kochtyp

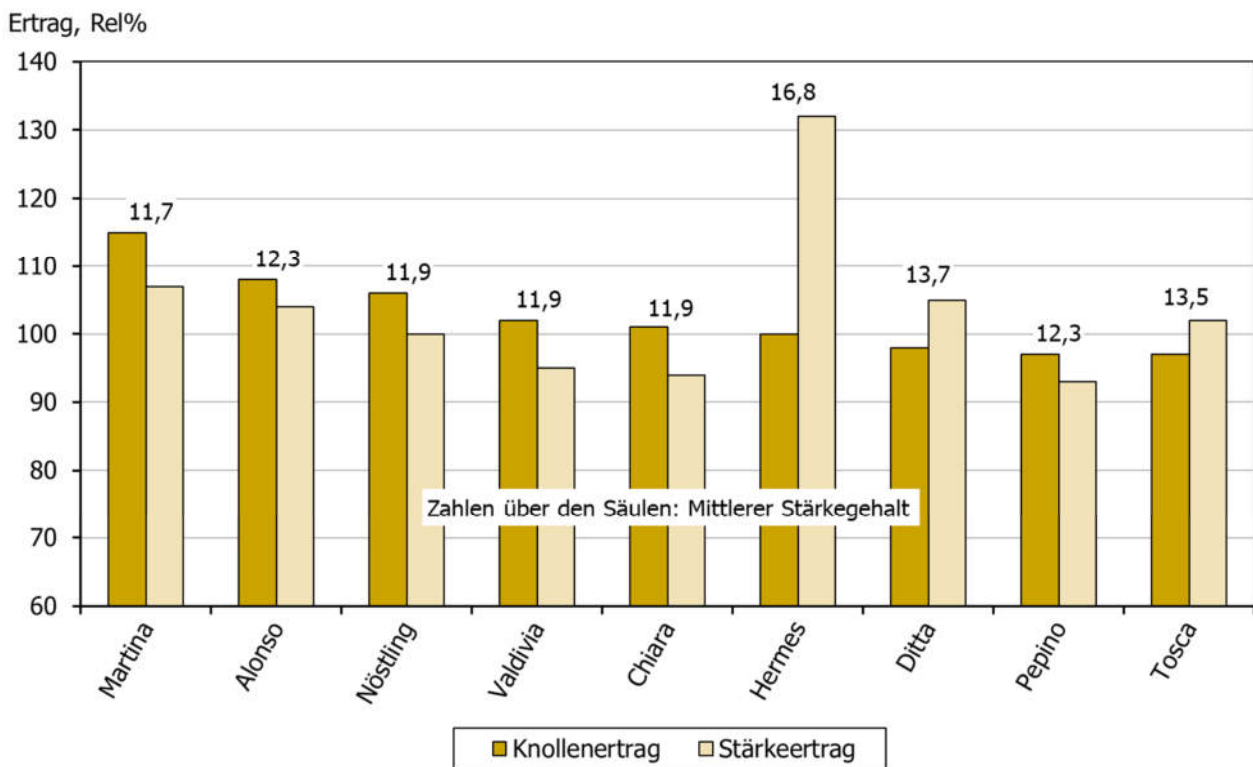
Festkochende (speckige) Kartoffelsorten: Agata¹⁾, Anuschka¹⁾, Ditta, Erika¹⁾, Evita, Exquisa, Graziosa, Naglerner Kipfler, Valdivia

Vorwiegend festkochende Kartoffelsorten: Adora¹⁾, Alonso, Berber¹⁾, Bettina, Bionta, Chiara, Fabiola, Galata, Herbstgold, Impala, Marizza, Martina, Meireska, Minerva¹⁾, Nöstling, Pepino, Roko, Romina, Tosca

Mehligkochende (mehlige) Kartoffelsorten: Agria, Asterix, Bosco, Diego, Donald, Fontane, Hermes, Longinus, Meichip, Siegfred, Sokrates

Mehligkochende bis zerfallende Stärkesorten, keine Speisesorten: Bonza, Jumbo, Kuras, Sixtus, Skonto, Tomensa, Trabant, Xerxes

¹⁾ Sehr früh reifend



Kartoffel früh bis mittelfrüh reifende Speise- und Verarbeitungssorten – Knollenertrag, Stärkeertrag und Stärkegehalt von 2016 bis 2021