



**Österreichische
Beschreibende Sortenliste 2021
Landwirtschaftliche Pflanzenarten**

Republik Österreich

Gemäß Saatgutgesetz 1997

Schriftenreihe 21/2021
ISSN 1560-635X

Zitation der Beschreibenden Sortenliste

AGES (Hrsg.), 2021: Österreichische Beschreibende Sortenliste 2021 Landwirtschaftliche Pflanzenarten. Schriftenreihe 21/2021, ISSN 1560-635X.

Beschreibende Sortenliste im Internet

<https://www.ages.at/service/service-landwirtschaft/sorte>

<https://bsl.baes.gv.at>

<https://www.ages.at/service/service-landwirtschaft/agrar-online-tools/sortenfinder>

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Geschäftsführung: Dipl.-Ing. Dr. Thomas Kickingner, Dr. Anton Reinl

Für den Inhalt verantwortlich

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Geschäftsfeld Ernährungssicherung
Institut für Nachhaltige Pflanzenproduktion
Dipl.-Ing. Klemens Mechtler, Dipl.-Ing. Michael Oberforster

Kontakt

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Institut für Nachhaltige Pflanzenproduktion
Spargelfeldstraße 191
A-1220 Wien

Telefon: +43 (0) 50555 – 34901

Telefax: +43 (0) 50555 – 34909

E-Mail: office.npp@ages.at

UID: ATU 54088605; Firmenbuch Nr.: FN 223056 z; DVR 0014541

<https://www.ages.at>

Bezugsbedingungen

Die Gesamtausgabe der Österreichischen Beschreibenden Sortenliste erscheint einmal jährlich.
Der Bezugspreis beträgt vorbehaltlich allfälliger Preisänderungen € 19,- inkl. MwSt. pro Exemplar.

Bestellungen werden per Telefax +43 (0) 50555 – 34909 oder per E-Mail an office.npp@ages.at entgegengenommen. Abonnements werden automatisch verlängert, sofern nicht bis zum 31. März des Folgejahres eine Kündigung erfolgt ist.

Bankverbindung

BAWAG P.S.K. / IBAN: AT85 6000 0000 9605 1513 / BIC: BAWAATWW

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise oder Reproduktion auf fotomechanischem Wege, nur mit Genehmigung des Herausgebers.

Kartoffel – Übersicht der Sorteneigenschaften

Sorte, Züchterland	Zulassungsjahr	Eignung ¹⁾	Kochtyp ²⁾	Wuchstyp der Pflanze ³⁾	Wuchsform der Pflanze ⁴⁾	Reifezeit	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
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	4	5	2
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		Anteil der Übergrößen	Anteil der Untergrößen	Stärkeertrag	Stärkegehalt	Beschädigungsempfindlichkeit	Keimfreudigkeit am Lager	Knollenform ⁵⁾	Augentiefe ⁶⁾	Schalenfarbe ⁷⁾	Schalenbeschaffenheit ⁸⁾	Fleischfarbe ⁹⁾
	Knollenertrag												
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
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	5	4	5	4	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	4	5	4	o	fl-mt	g	gl	g-tg
Ditta	6	6	4	4	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	s-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	4	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	7	3	5	5	5	4	lo	fl	g	m	hg-g
Tosca	5	6	5	3	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	2	5	5	3	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	3	5	5	3	4	o	fl	g	gl	g
Longinus	5	7	7	4	7	6	6	6	l	fl	g	gl	gw
Siegfried	5	6	6	4	6	6	4	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	Pflanzeigenschaften								Kartoffelmerkmale				
	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	4	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 2015 bis 2020**

Sorte	Fuchsenbigl	Großnondorf	Großnondorf ¹⁾	Hagenberg	Schönfeld	Schönfeld ¹⁾	Hörzendorf	Prüfjahre
Alonso	109	127	118	108	106	110	117	4-6
Chiara	102	113	96	95	97	98	107	2-4
Ditta	99	99	96	97	94	94	109	4-6
Graziosa	101	97	102	98	92	88	97	2-3
Hermes	86	95	96	94	101	106	107	4-6
Martina	107	138	126	103	108	107	110	3-5
Meireska	127	125	124	117	127	110	120	2-4
Pepino	95	94	91	90	103	104	103	3-5
Tosca	84	89	93	100	108	99	110	4-6
Valdivia	101	101	104	103	106	106	91	4-6
Standardmittel, dt/ha	597	419	341	410	491	335	506	

**Kartoffel früh bis mittelfrüh reife Speise- und Verarbeitungssorten –
Stärkeertrag (Rel%) und Stärkegehalt (%) von 2015 bis 2020**

Sorte	Fuchsenbigl	Großnondorf	Großnondorf ¹⁾	Hagenberg	Schönfeld	Schönfeld ¹⁾	Hörzendorf	Stärkegehalt, %	Prüfjahre
Alonso	102	121	118	104	107	105	102	12,4	4-6
Chiara	97	106	93	87	94	86	92	11,9	2-4
Ditta	104	105	103	104	102	109	120	14,0	4-6
Graziosa	102	100	107	98	91	92	102	13,1	2-3
Hermes	117	124	129	123	127	136	138	16,8	4-6
Martina	102	127	118	92	92	95	94	11,6	3-5
Meireska	125	115	112	119	127	107	115	12,8	2-4
Pepino	94	86	84	87	98	100	99	12,2	3-5
Tosca	92	96	94	104	112	97	119	13,4	4-6
Valdivia	96	95	97	96	98	91	80	12,0	4-6
Standardmittel, dt/ha	72,2	55,0	42,3	55,5	72,2	47,0	52,5		

¹⁾ Biostandort

**Kartoffel mittel bis spät reifende Speise-, Stärke- und Verarbeitungssorten –
Knollenertrag (Rel%) von 2015 bis 2020**

Sorte	Großnondorf	Hagenberg	Schönfeld ¹⁾	Fuchsenbigl	Grabenegg	Schönfeld	St. Marien	Ulrichschlag	Limbach	Prüfjahre
Agria	130	106	126	110	123	111	-	-	-	3-6
Herbstgold	101	102	110	116	117	107	-	-	-	3-4
Kuras	126	-	-	-	-	-	118	123	129	4-6
Longinus	104	92	116	120	123	105	-	-	-	2-3
Siegfried	91	98	103	93	111	100	-	-	-	3-4
Sixtus	102	103	101	-	-	-	110	107	108	2-4
Skonto	95	99	101	-	-	-	96	103	110	3-5
Sokrates	103	102	119	109	123	113	-	-	-	3-4
Trabant	100	100	100	100	100	100	100	100	100	4-6
Xerxes	105	108	95	-	-	-	105	115	113	4-6
Standardmittel, dt/ha	396	380	355	577	537	523	385	461	519	

**Kartoffel mittel bis spät reifende Speise-, Stärke- und Verarbeitungssorten –
Stärkeertrag (Rel%) und Stärkegehalt (%) von 2015 bis 2020**

Sorte	Großnondorf	Hagenberg	Schönfeld ¹⁾	Fuchsenbigl	Grabenegg	Schönfeld	St. Marien	Ulrichschlag	Limbach	Stärkegehalt, %	Prüfjahre
Agria	93	81	94	76	82	81	-	-	-	14,8	3-6
Herbstgold	71	72	73	81	82	77	-	-	-	13,8	3-4
Kuras	121	-	-	-	-	-	110	123	132	19,0	4-6
Longinus	93	82	94	105	104	95	-	-	-	17,9	2-3
Siegfried	85	83	89	78	97	91	-	-	-	17,4	3-4
Sixtus	112	104	104	-	-	-	118	106	115	20,4	2-4
Skonto	108	107	115	-	-	-	112	117	129	22,5	3-5
Sokrates	75	73	85	78	90	83	-	-	-	14,4	3-4
Trabant	100	100	100	100	100	100	100	100	100	20,0	4-6
Xerxes	110	111	94	-	-	-	107	118	119	20,5	4-6
Standardmittel, dt/ha	72,4	82,4	74,7	105,2	95,3	126,4	64,7	100,3	86,5		

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	-	-	-
Meireska	-	9	-	9	-	-	-
Minerva	1	R	-	-	-	-	-
Naglerner Kipfler	-	-	-	-	-	-	-
Pepino	-	-	9	-	9	-	-
Roko	1	R	-	-	-	-	-
Romina	1	R	-	-	-	-	-
Siegfried	1	9	-	9	-	-	-
Sixtus	1	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 der Kartoffelnematoden *Globodera rostochiensis*

Pa1 bis Pa3: Resistent gegen entsprechende Pathotypen der 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

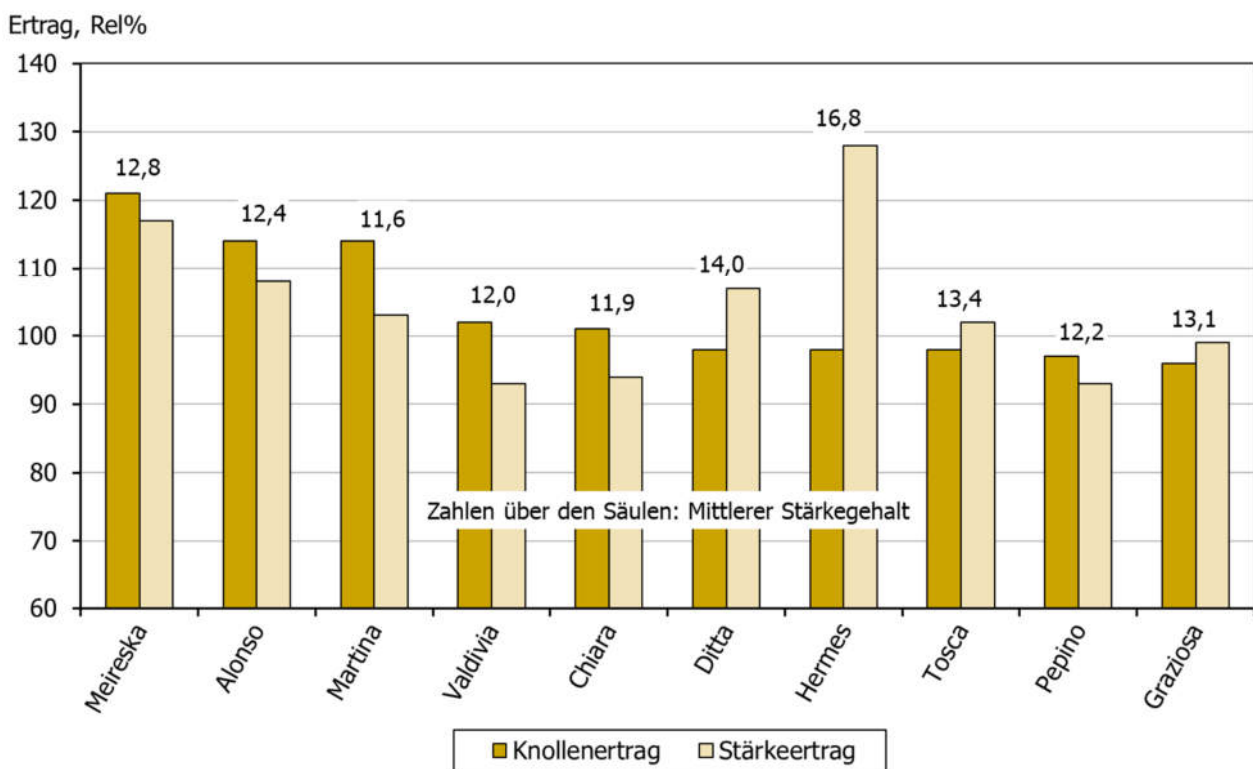
Festkochende (speckige) Kartoffelsorten: Agata¹⁾, Anuschka¹⁾, Ditta, Erika¹⁾, Evita, Exquisa, Graziosa, Naglerner Kipfler, Valdivia

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

Mehligkochende (mehlige) Kartoffelsorten: Agria, Asterix, Bosco, Diego, Donald, Fontane, Hermes, Longinus, 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 – Knollen- und Stärkeertrag von 2015 bis 2020