

Testessen Kartoffeln

Einleitung

Ein wichtiges Kriterium für die Wahl der Kartoffelsorte ist auch deren Geschmack. Dieser kann bei derselben Kartoffelsorte u.a. in Abhängigkeit von Jahr, Standort und Lagerung variieren. Mit den jeweiligen Prüfsortimenten der Landssortenversuche zum Ökologischen Landbau werden daher regelmäßig Speisetests durchgeführt.

Material & Methoden

Geübte Testesser prüften Kartoffelsorten aus Ökologischem Landbau auf Aussehen, Konsistenz und Geschmack. Notenskala von 1 (sehr gut) bis 5 (schlecht).

18.10.2005 17 Sorten aus LSV Standort Gütersloh (Sand) von 12 Testessern geprüft

21.02.2006 17 Sorten aus LSV Standort Gütersloh (Sand) von 13 Testessern geprüft

28.11.2005 12 Sorten aus LSV Standort Viersen (lehmgiger Sand) von 24 Testessern geprüft

Ergebnisse

Die Sorten von dem Sand-Standort in Westfalen beurteilten die Prüfer im Oktober 2005 mit nur geringen Geschmacksunterschieden. Bei einer Notenskala von 1 (sehr gut) bis 5 (schlecht) gab es zwischen der besten (Note 2,2) und der schlechtesten Sorte (Note 3,3) nur einen Unterschied von ca. einer Note (Tab. 1). Bei dem Testessen mit denselben Sorten im Februar betrug die Beurteilungsspanne dann 2,5 Noten (Noten 1,3 bis 3,8). Nach der Lagerung wurden fast alle Sorten, davon einige deutlich besser benotet. Eine Ausnahme machten die Sorten auf den letzten Rängen, Gala, Princess und Andante, die im Frühjahr nochmals schlechter bewertet wurden. Bei einem breiten Mittelfeld wurden die meisten Sorten ähnlich beurteilt.

Edelstein, Cilena und Belana blieben bei beiden Verkostungen auf den vordersten Rängen. Cilena, eine alte, festkochende Sorte, ist im ökologischen Anbau immer noch beliebt, ertraglich aber eher im unteren Bereich. In den letzten Jahren kam sie geschmacklich nicht auf die ersten Plätze. Die vorwiegend festkochende Marabel sowie die neueren festkochenden Sorten Belana und Edelstein überzeugten auch schon in den

LEITBETRIEBE ÖKOLOGISCHER LANDBAU NORDRHEIN-WESTFALEN

letzten Jahren. Edelstein hat im Anbau aber meist geringe Erträge mit vielen Untergrößen. Agria, die sonst geschmacklich obere Plätze gewohnt ist landete im hinteren Mittelfeld ähnlich wie die festkochende Sorte Ditta.

Tabelle 1: Kartoffeltestessen vom 18.10.2005 und 21.02.2006 mit Sorten aus dem Landessortenversuch in Rheda-Wiedenbrück (GT), Bodenart: Sand

Sorte	Koch- typ	Reife- gruppe	Rang		Note Geschmack		
			18.10.05	21.02.06	18.10.05	21.02.06	Mittel
Edelstein	f	mf	3	1	2,3	1,3	1,8
Cilena	f	f	1	3	2,2	1,5	1,8
Belana	f	f	4	2	2,5	1,4	2,0
Marabel	vf	f	2	10	2,3	2,1	2,2
Nicola	f	mf	5	8	2,6	2,0	2,3
Karlana	m	f	11	4	3,0	1,7	2,3
Lolita	vf	mf	8	7	2,8	2,0	2,4
Lambada	vf	mf	7	9	2,8	2,1	2,4
Steffi	vf	mf	10	5	3,0	1,9	2,5
Skala	vf	mf	6	13	2,6	2,4	2,5
Gunda	m	f	12	6	3,0	2,0	2,5
Agria	vf	mf	15	11	3,2	2,4	2,8
Ditta	f	mf	16	12	3,3	2,4	2,8
Triumpf	f	f	13	14	3,1	2,6	2,8
Gala	vf	f	9	15	3,0	3,2	3,1
Princess	f	f	14	16	3,1	3,2	3,1
Andante	f	mf	17	17	3,3	3,8	3,6

Im Rheinland führte das dortige Kartoffelsortiment zu deutlichen Unterschieden in der Benotung. Hier schnitt die beste Sorte mit 1,9, die schlechteste mit 3,6 ab (Tab. 2). Die geprüften Sorten hatten durchweg geringe bis sehr geringe Stärkegehalte. Das beeinflusste auch das Testergebnis. Platz eins belegte die mehlig kochende Sorte Freya. Auf Platz zwei kam die neue, vorwiegend festkochende Sorte Lolita, gefolgt von den älteren festkochenden Sorten Nicola und Ditta. Abgeschlagen auf den letzten Rängen lagen die im ökologischen Landbau häufig angebaute Sorte Princess und die neue Sorte Octavia (jetzt Rafaela). Diese beiden festkochenden Sorten hatten auf diesem Standort extrem niedrige Stärkegehalte von zwischen 8 und 9 %, was sicherlich zu einer schlechteren Geschmacksbeurteilung führte.

Tabelle 2: Kartoffeltestessen vom 28.11.2005 mit Sorten aus dem Landessortenversuch in Niederkrüchten (VIE), Bodenart: lehmiger Sand

Rang	Sorte	Koch- typ	Reife- gruppe	Note	Min	Max
1	Freya	mf	m	1,9	1,0	3,0
2	Lolita	mf	vf	2,2	1,0	4,0
3	Nicola	mf	f	2,6	1,0	5,0
4	Ditta	mf	f	2,9	1,0	4,0
5	Jelly	ms	vf	3,0	1,0	5,0
6	Steffi	mf	vf	3,1	1,0	5,0
7	Bernadette	f	f	3,2	1,0	5,0
8	Agria	mf	vf	3,2	1,0	4,0
9	Andante	mf	f	3,2	1,0	5,0
10	Lambada	mf	vf	3,2	1,0	5,0
11	Princess	f	f	3,4	2,0	5,0
12	Octavia	mf	f	3,6	1,0	5,0

Von den fünf Sorten, die auf beiden Standorten angebaut und geprüft wurden, überzeugte vor allem die neue, vorwiegend festkochende Sorte Lolita (Tab. 3). Die sehr krautgesunde Sorte Steffi wurde bereits in den letzten Jahren als schlecht schmeckende Sorte abgeurteilt. In diesem Jahr belegte sie auf allen Standorten mittlere Plätze und war besser als die bekannten Sorten Agria und Princess. Es scheint bei dieser Sorte aufgrund der höheren Phytophthora-Toleranz wichtig zu sein, dass man ihr genügend Zeit zur Abreife gibt und auch eine gewisse Lagerzeit einräumt. In Westfalen hat sie sich nach Lagerung auf den fünften Platz verbessert (Tab. 1).

Die Sorte Ditta wurde wie schon in den Jahren zuvor von besseren, schwereren Böden geschmacklich günstiger beurteilt als von Sandböden. Bei den meisten Sorten ist in der Geschmacksbeurteilung jedoch die Sorte entscheidender als der Standort. Dies bestätigte auch ein Testessen der „Versuchsansteller Ökologischer Kartoffelbau in der BRD“, die verschiedene Sorten von unterschiedlichen deutschen Standorten geschmacklich prüften. Treten Standortunterschiede auf, sind diese meistens mit deutlich unterschiedlichen Stärkegehalten (z.B. bei der Sorte Princess) oder mit Qualitätsmängeln zu erklären.

Tabelle 3: Kartoffelsorten, die sowohl vom Standort Viersen als auch vom Standort Gütersloh geprüft wurden (Testessen Herbst 2005)

Sorte	Anbauort (Kreis)	Bodenart	Kochtyp	Reifegruppe	Note	Min	Max
Agria	Viersen	IS	mf	vf	3,2	1,0	4,0
	Gütersloh	S	vf	mf	3,2	2,0	5,0
Ditta	Viersen	IS	mf	f	2,9	1,0	4,0
	Gütersloh	S	f	mf	3,3	2,0	4,0
Lolita	Viersen	IS	mf	vf	2,2	1,0	4,0
	Gütersloh	S	vf	mf	2,8	2,0	4,0
Steffi	Viersen	IS	mf	vf	3,1	1,0	5,0
	Gütersloh	S	vf	mf	3,0	2,0	4,0
Princess	Viersen	IS	f	f	3,4	2,0	5,0
	Gütersloh	S	f	f	3,1	2,0	5,0

Fazit und Ausblick

Von den neueren Sorten konnten Edelstein, Belana und Lolita bisher gute Ergebnisse in der geschmacklichen Beurteilung erzielen. Im Anbau konnte Edelstein bisher, aufgrund schlechter Sortierung und hohem Rhizoctoniabefall, nur wenig überzeugen. Ursache hierfür war aber meist eine mangelhafte Saatgutqualität. Von den am Markt etablierten Sorten fällt vor allem die Princess mit schlechten Beurteilungen im Geschmack auf. Dies ist vermutlich auf ihre meist sehr niedrigen Stärkegehalte zurückzuführen. Die meisten Sorten weichen in ihrer Beurteilung bei langjähriger Beobachtung nur wenig voneinander ab.