Zusammenfassung der Ergebnisse

Speisewertprüfung Kartoffeln

Außer den anbaurelevanten Kriterien wie Krankheitstoleranz, Ertragsleistung, Qualität und Lagerfähigkeit ist der Geschmack des Kunden entscheidend ob sich eine Kartoffelsorte am Markt durchsetzen kann. Hierzu werden im Rahmen des Projektes seit 2 Jahren Speisewerttests durchgeführt.

Mit den Sorten aus dem Erntejahr 1998 wurden bei einer Veranstaltung in Westfalen auch die Standortunterschiede mitbewertet. 5 Kartoffelsorten von jeweils 2 verschiedenen Standorten (sL und IS) erbrachten als Testergebnis, daß die Sorte im Geschmack ausschlaggebender ist als der Standort (Tab.1 rechts). Jeweils dieselbe Sorte schmeckte den Testern von einem lehmigen Sand Standort geringfügig besser als von einem sandigen Lehm. Nur die Sorte Charlotte machte hier eine Ausnahme. Die Sorte Exempla von dem Standort mit sandigen Lehm lief fast schon außer Konkurrenz. Die Knollen waren so stark virusbefallen, daß der Geschmack dadurch stark beeinträchtigt war. Sie landete mit auf den letzten Plätzen, im Gegensatz zu ihrer Kollegin vom lehmigen Sand Standort, die am drittbesten beurteilt wurde.

Bei einem Geschmackstest im Rheinland wurden 13 verschiedene Sorten aus den Sortenversuchen 1998 geschmacklich bewertet Tab. 1, links). Testsieger wurde die festkochende Sorte **Simone** gefolgt von der Sorte **Agria** (vorwiegend festkochend) und der Sorte **Exempla** (festkochend). Daß auch im Rheinland eine mehligere Kartoffel geschmacklich eine Chance haben kann, zeigt die Sorte **Aula**, die den vierten Platz belegte. Die hauptsächlich aus Ökologischem Landbau in Nordrhein-Westfalen gekauften Sorten **Cilena**, **Charlotte**, **Linda** und **Nicola** lagen im Mittelfeld. Neuere Sorten, wie die relativ krankheitstoleranten und ertragreichen Sorten **Baltica** und **Gambria** fielen, ähnlich wie bei anderen Testessen, bei den Testern durch.

Tabelle 1

Ökologisch angebaute Kartoffelsorten im Geschmackstest

Ergebnisse der Testessen aus der Ernte 1998

Testessen 04.02.99 in der LVG Auweiler

Rang	Sorte	Kochtyp**	Note*
1	Simone	f	2,35
2	Agria	vf	2,45
3	Exempla	f	2,50
4	Aula	m	2,55
5	Cilena	f	2,65
5	Charlotte	f	2,65
7	Linda	f	2,70
7	Milva	vf	2,70
9	Nicola	f	2,75
10	Delia	f	2,84
11	Granola	vf	2,85
12	Baltica	f	3,40
13	Gambria	f	4,00

Testessen 11.11.98 in Haus Düsse

Rang	Sorte	Kochtyp**	Bodenart	Punktzahl*
1	Linda	f	IS	397
2	Linda	f	sL	387
3	Exempla	f	IS	386
4	Charlotte	f	sL	384
5	Agria	vf	IS	381
6	Agria	vf	sL	374
7	Charlotte	f	IS	368
8	Nicola	f	IS	346
9	Nicola	f	sL	333
10	Exempla*	f	sL	313
11	Milva	f	sL	267
12	Baltica	f	sL	173

* starker Virusbefall

* In Westfalen und im Rheinland unterschiedlicher Bewertungsschlüssel

** f = festkochend vf = vorwiegend festkochend m = mehlig kochend

Ergebnisse der Testessen 1997 und 1998

Einen einzelnen Geschmackstest darf man sicherlich nicht überbewerten. Je nach z. B. Region, Jahr, Lagerung und Zusammensetzung der Testpersonen belegen die Sorten bei den verschiedenen Tests unterschiedliche Plätze. In den letzten zwei Jahren wurde aus ökologischem Anbau insgesamt vier Testessen im Rheinland und in Westfalen-Lippe durchgeführt. Vergleicht man diese Ergebnisse, zeigt sich eine Tendenz zu den Sorten **Agria**, **Exempla** und **Linda** (Abb.1), die im Mittel geschmacklich immer über dem Durchschnitt lagen. Das Mittelfeld wird gebildet in der Reihenfolge von den Sorten **Charlotte**, **Aula**, **Nicola**, **Cilena** und **Simone**. Weiterhin

fallen in der Geschmacksbeurteilung dann immer stärker ab die Sorten **Milva**, **Granola**, **Juliette**, **Solara** und mit Abstand am schlechtesten bewertet die **Baltica**.