

## **Speisewerttests Kartoffeln**

### **Zusammenfassung der Ergebnisse von 1997-2002**

Seit 1997 werden im Rahmen des Projektes Leitbetriebe Ökologischer Landbau in Nordrhein-Westfalen Kartoffelsorten unter ökologischen Anbaubedingungen geprüft. Vorrangiges Ziel hierbei ist es, solche Sorten zu finden, die für den Ökologischen Landbau besonders gut geeignet sind. Hohe Krankheitsresistenz, früher Knollenansatz, gutes Nährstoffausnutzungsvermögen, geringe Beschädigungsempfindlichkeit und günstige Lagerigenschaften sind hierbei die Hauptkriterien. Aber auch bei besten Anbaueigenschaften müssen die Sorten letztendlich Zuspruch beim Verbraucher und dem Handel finden. Neben dem wichtigsten Kriterium, dem Geschmack, spielen aber auch die Kocheigenschaften, die Knollenform und die Fleischfarbe eine Rolle. Diese werden aber von den Verbrauchern regional durchaus unterschiedlich bewertet.

Seit 1997 werden von dem Sortenversuch und den Sortendemonstrationen auch Speisewerttests durchgeführt. Diese wurden durchgeführt mit Tagungsteilnehmern, Schülern und Verbrauchern. Das Ergebnis ist von vielen Faktoren abhängig, die bei der Beurteilung ebenfalls Berücksichtigung finden müssen.

Für eine neutrale Bewertung der Sorten werden sie als Pellkartoffeln, ohne jede Zugabe, verkostet, was in der Praxis aber nicht relevant ist. Jede Sorte müsste eigentlich genau auf den Punkt gegart werden. Dies ist aus technischen Gründen oft nicht möglich, so dass nicht für jede Sorte der optimale Garezustand erreicht wird. Da es aber auch dies in der Praxis selten gibt, sollte einer Sorte auch nach etwas längerem Garen die gewünschte Eigenschaft erhalten bleiben. Der Geschmack, aber auch die Kocheigenschaften können in Abhängigkeit vom Jahr, dem Standort, der Lagerung und der Testgruppe stark schwanken.

#### **Bei den durchgeführten Testessen wurden folgende Beobachtungen gemacht:**

**Standorteinfluss:** Zwar spielt der Standort beim Geschmack einer Sorte eine Rolle, in der Summe war aber der Sorteneinfluss meist höher als der Standorteinfluss. D.h. alle als gut bzw. weniger gut bewerteten Sorten schnitten, bis auf einige Ausnahmen, meist auf verschiedenen Standorten vergleichbar ab.

## VERSUCHE ZUM ÖKOLOGISCHEN LANDBAU

---

**Testgruppe:** Verschiedene Testgruppen können durchaus unterschiedlich bewerten. Dies bezog sich aber doch oft nur auf einzelne Sorten. So wurde beispielhaft bei einem Test mit Schülern eine Sorte auf den vorletzten Platz gewählt, während Landwirte diese Sorte zwei Tage später mit dem 2. Platz belegten. Bei einer anderen Sorte war es umgekehrt. In Mittel waren die Ergebnisse bei selbem Jahr und Standort aber doch relativ ähnlich.

**Jahreseinfluss:** Einige Sorten zeigten deutliche Jahresunterschiede in der Beurteilung. Während sie in einem Jahr noch in der Spitzengruppe lagen, landeten sie in einem anderen Jahr ganz hinten. Einen großen Einfluss hat hier sicher die Abreife und der Stärkegehalt.

**Stärkegehalt:** Während manche Sorten einen relativ konstanten Stärkegehalt aufweisen, kann er bei anderen Sorten jahres- und standortabhängig zum Teil erheblich schwanken. Dies kann sowohl den Geschmack als auch die Kocheigenschaft beeinflussen. Allerdings gibt es Sorten, die auch bei einem hohen Stärkegehalt ihre festkochende Eigenschaft behielten (z.B. **Linda**). Einige Sorten (z.B. **Exempla**) hatten in einem Jahr mit hohem Stärkegehalt noch festkochende Eigenschaften, während sie in einem anderen Jahr mit niedrigeren Stärkegehalten mehlig kochten.

**Individueller Geschmack:** Die Geschmäcker sind verschieden. Dies zeigten auch die Testessen. Betrachtet man die Spannbreite der Bewertung in den einzelnen Jahren (Standort Viersen), so wurde die Notenskala von 1-5 für alle Sorten immer voll ausgenutzt. D.h. jede Sorte bekam von mindestens einem Teilnehmer sowohl eine sehr gute bis gute (1-2) wie auch eine weniger gute bis schlechte Note (4-5).

## VERSUCHE ZUM ÖKOLOGISCHEN LANDBAU

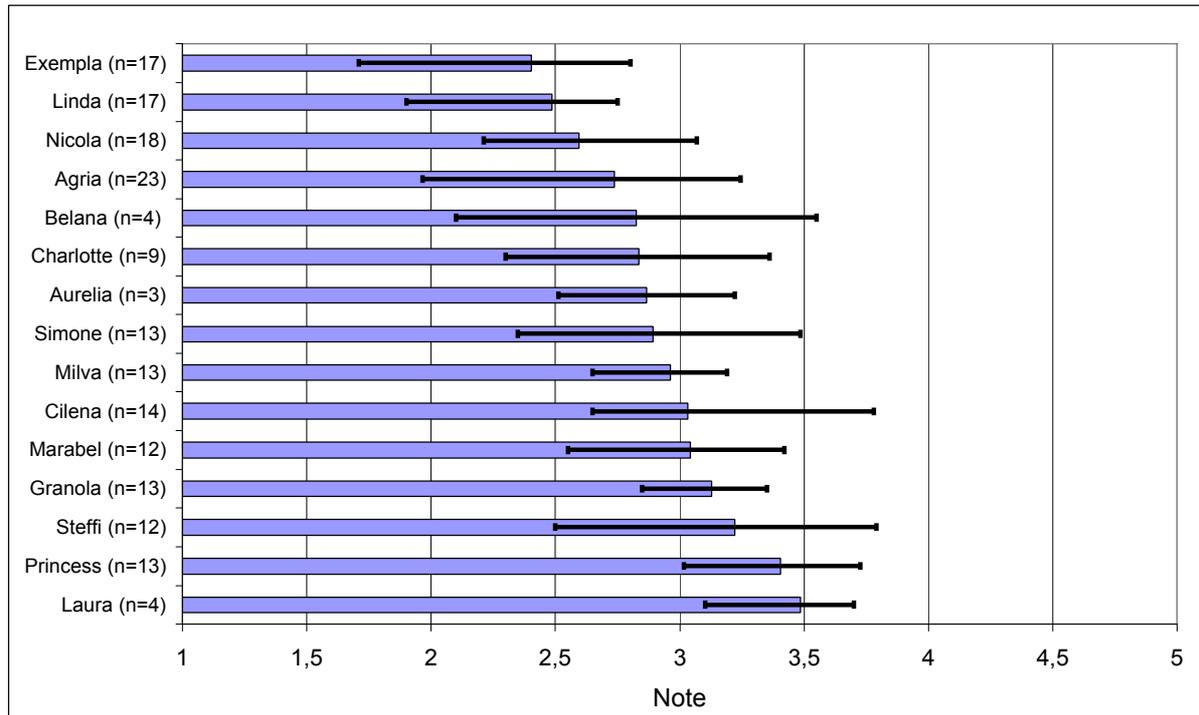


Abbildung 1: Speisewerttests mit Kartoffeln aus Ökologischem Landbau - Ergebnisse von 13 Testessen im Rheinland und Westfalen-Lippe aus den Sortenvergleichen 1997 bis 2002

### Fazit:

Testessen sind eine interessante Maßnahme um genaueren Aufschluss über die Kochstabilität und den Geschmack einer Sorte zu bekommen. Vor allem neuere Sorten bekommen die Chance sich durch solche öffentlichkeitswirksamen Maßnahmen besser zu etablieren. Unter den Gesichtspunkten der vielen Einflussfaktoren auf den Geschmack sollte aber eine Bewertung immer vorsichtig erfolgen. Je höher die Anzahl der Testessen und der Teilnehmer, desto besser kann eine Sorte mit diesen Tests auch beurteilt werden.