

<h2 style="text-align: center;">KARTOFFEL</h2> <h3 style="text-align: center;">SEHR FRÜH REIFENDE SPEISESORTEN</h3>														
SORTE, ZÜCHTERLAND	ZULASSUNGSJAHR				KREBSRESISTENZ	NEMATODENRESISTENZ	BLATTROLLVIRUS	Y-VIRUS	A-VIRUS	DÜRRFLECKEN- KRANKHEIT	KRAUTFÄULE	KNOLLENFÄULE	SCHORF	EISENFLECKIGKEIT
		EIGNUNG	KOCHTYP	REIFEZEIT										
Adora, NL	1995	S,F	vf	1	a	Ro1,4	3	3	-	-	6	6	4	3
Agata, NL	1991	S	f	2	r	Ro1,4	4	3	2	6	6	5	6	2
Anuschka, D	2003	S	f	2	a	Ro1	2	4	-	5	6	4	4	-
Berber, NL	1985	S,C,F	vf	2	r	Ro1	4	5	4	5	6	2	6	5
Christa, D	1976	S,F,C	vf	1	r	Ro1	3	6	2	5	6	4	5	3
Erika, A	2007	S,SA	f	2	a	Ro1,4	3	1	-	-	5	4	5	-
Frieslander, NL	1995	S,F,C	vf	1	r	Ro1	2	4	3	-	6	6	3	-
Gina, A	1987	S,C,F	vf	2	a	Ro1,4	3	2	2	6	6	2	3	-
Impala, NL	1992	S	vf	3	r	Ro1	4	4	1	-	5	5	4	2
Minerva, NL	1989	S,C	vf	2	r	Ro1	4	1	1	5	7	5	6	3
Ukama, NL	1980	S,C,F	vf	3	r	Ro1	4	5	3	5	6	5	3	4

<h2 style="text-align: center;">KARTOFFEL</h2> <h3 style="text-align: center;">SEHR FRÜH REIFENDE SPEISESORTEN</h3>															
SORTE	KNOLLENANZAHL	KNOLLENERTRAG	ÜBERGRÖSSEN	UNTERGRÖSSEN	STÄRKEGEHALT	STÄRKEERTRAG	BESCHÄDIGUNGS- EMPFINDLICHKEIT	KEIMFREUDIGKEIT	KNOLLENFORM	AUGENLAGE	SCHALENFARBE	SCHALEN- BESCHAFFENHEIT	FLEISCHFARBE	PFLANZE: WUCHSTYP	PFLANZE: WUCHSFORM
Agata	5	5	6	4	7	6	4	6	o-lo	fl	g	gl-m	hg	BT	ha
Anuschka	6	5	4	3	6	7	5	4	ro	fl	g	gl-m	g-dg	ZT	a
Berber	-	4	5	3	6	5	4	6	o	fl	g	m	hg-g	ZT	ha
Christa	-	4	5	4	8	6	5	5	lo-l	fl	g	gl-m	g	ZT	ha
Erika	4	6	5	5	6	6	5	4	lo-l	fl	g	gl	hg-g	ZT	ha
Frieslander	6	4	6	3	5	7	3	4	o-lo	fl-mt	g	gl-m	hg	ZT	ha
Gina	6	6	6	3	7	8	4	4	ro	fl-mt	g	m	hg-g	ZT	ha
Impala	7	3	7	3	7	5	5	6	lo	fl	g	gl-m	g	ZT	ha-bw
Minerva	-	5	6	3	6	8	5	4	ro	fl-mt	g	gl	gw	ZT	ha
Ukama	5	3	5	4	7	4	5	6	o-lo	fl	g	gl-m	hg-gw	ZT	ha


KARTOFFEL						
SEHR FRÜH REIFENDE SORTEN						
KNOLLENERTRÄGE IN REL% VON 2002 BIS 2007*						
Frührodung						
SORTE	FUCHSEN- BIGL	GROSSNON- DORF	GROSSNON- DORF (BIO)	HÖRZEN- DORF	BIERBAUM	PRÜFJAHRE
Agata	97	97	95	96	100	2-5
Anuschka	100	74	-	95	91	2
Erika	86	83	80	77	-	3
Impala	105	104	-	106	-	2-3
Ukama	96	85	107	91	87	2
Standardmittel, dt/ha	370	288	197	313	296	





KNOLLENERTRÄGE IN REL% VON 2002 BIS 2007*						
Reiferodung						
SORTE	FUCHSEN- BIGL	GROSSNON- DORF	GROSSNON- DORF (BIO)	HÖRZEN- DORF	BIERBAUM	PRÜFJAHRE
Agata	90	96	94	92	100	2-5
Anuschka	-	97	-	97	99	2
Erika	87	86	88	79	-	3
Impala	113	106	108	113	-	2-3
Ukama	-	110	-	104	111	2
Standardmittel, dt/ha	549	482	252	424	305	

STÄRKEERTRÄGE IN REL% VON 2002 BIS 2007*						
Reiferodung						
SORTE	FUCHSEN- BIGL	GROSSNON- DORF	GROSSNON- DORF (BIO)	HÖRZEN- DORF	BIERBAUM	STÄRKE- GEHALT IN %
Agata	89	95	95	91	100	11,1
Anuschka	-	106	-	132	105	13,3
Erika	106	97	107	89	-	13,1
Impala	115	108	107	115	-	11,3
Ukama	-	137	-	143	120	14,2
Standardmittel, dt/ha	57	57	29	46	36	

* 2008 und 2009 keine Versuche für diese Reifegruppe

KARTOFFEL														 <small>Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH</small>
FRÜH BIS MITTELFRÜH REIFENDE SPEISESORTEN														
SORTE, ZÜCHTERLAND	ZULASSUNGSJAHR				KREBSRESISTENZ	NEMATODENRESISTENZ	BLATTROLLVIRUS	Y-VIRUS	A-VIRUS	DÜRRFLECKEN- KRANKHEIT	KRAUTFÄULE	KNOLLENFÄULE	SCHORF	EISENFLECKIGKEIT
		EIGNUNG	KOCHTYP	REIFEZEIT										
Almera, NL	2001	S	f	4	r	Ro1	6	7	-	4	6	6	5	2
Amorosa, NL	2001	S	f	4	a	Ro1	5	2	-	4	5	5	4	2
Ditta, A	1988	S	f	5	r	Ro1	5	5	1	3	4	2	3	2
Exquisa, D	1994	S,SA	f	4	r	Ro1,4	2	2	1	-	4	6	4	4
Linzer Delikatess, A	1974	S,SA	f	3	r	-	8	5	2	-	7	5	3	4
Naglerner Kipfler, A	1955	SA,S	f	5	a	-	5	8	2	-	7	8	3	3
Nicola, D	1976	S,SA	f	5	r	Ro1	5	6	1	3	4	4	3	6
Roko, A	1997	S,C	vf	5	r	Ro1	5	1	1	3	5	3	5	3
Sigma, A	1976	S,SA	f	5	r	-	4	2	2	3	5	2	2	4
Timate, NL	1991	S,C	vf	3	r	Ro1,4	6	2	3	-	6	3	5	2
Tosca, A	2001	S	vf	5	a	Ro1,4	3	5	-	4	5	5	5	2

KARTOFFEL														 <small>Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH</small>	
FRÜH BIS MITTELFRÜH REIFENDE SPEISESORTEN															
SORTE	KNOLLENANZAHL	KNOLLNERTRAG	ÜBERGRÖSSEN	UNTERGRÖSSEN	STÄRKEGEHALT	STÄRKEERTRAG	BESCHÄDIGUNGS- EMPFINDLICHKEIT	KEIMFREUDIGKEIT	KNOLLENFORM	AUGENLAGE	SCHALENFARBE	SCHALEN- BESCHAFFENHEIT	FLEISCHFARBE	PFLANZE: WUCHSTYP	PFLANZE: WUCHSFORM
Almera	7	1	8	3	7	5	4	3	o	fl	g	gl-m	hg-g	ZT	ha
Amorosa	8	3	9	2	7	6	5	4	o	fl-mt	r	gl-m	hg-g	ST	a-ha
Ditta	4	4	4	4	6	4	4	2	lo	fl	g	gl-m	hg-g	ZT	a
Exquisa	2	8	2	8	5	9	4	2	lo-l	fl	g	gl	g	ZT	ha
Linzer Delikatess	2	9	2	9	8	9	4	2	l	fl	g	gl	hg-g	ZT	bw
Naglerner Kipfler	1	9	2	9	7	9	6	5	l	fl	g	gl-m	g	BT	ha
Nicola	3	5	3	6	6	6	4	6	lo-l	fl	g	gl-m	hg-g	ZT	a-ha
Roko	5	5	5	3	5	4	4	3	o	fl-mt	r	m	w-gw	ZT	ha
Sigma	3	5	3	7	7	6	4	4	l	fl	g	m	hg-g	ST	a
Timate	3	1	5	4	5	4	5	5	lo	fl	g	gl	hg	ZT	a-ha
Tosca	5	4	5	3	6	5	3	3	o	fl-mt	g	gl	g	ST	a-ha

KARTOFFEL								 <small>Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH</small>
FRÜH BIS MITTELFRÜH REIFENDE SPEISESORTEN								
KNOLLENERTRÄGE IN REL% VON 2004 BIS 2009								
SORTE	FUCHSENBIGL	GROSSNENDORF	GROSSNENDORF (BIO)	FREISTADT	SCHÖNFELD	ZWETTTL / SCHÖNFELD (BIO)*	HÖRZENDORF	PRÜFJAHRE
Ditta	99	98	98	99	99	(99)	98	5-6
Nicola	102	102	102	101	101	(101)	102	5-6
Roko	104	105	102	105	103	(100)	101	5-6
Romina	101	98	93	93	82	(91)	97	2-4
Standardmittel, dt/ha	516	557	310	483	490	(324)	436	

STÄRKEERTRÄGE IN REL% VON 2004 BIS 2009								
SORTE	FUCHSENBIGL	GROSSNENDORF	GROSSNENDORF (BIO)	FREISTADT	SCHÖNFELD	ZWETTTL / SCHÖNFELD (BIO)*	HÖRZENDORF	STÄRKE- GEHALT IN %
Ditta	95	97	96	96	97	(96)	95	14,0
Nicola	105	103	104	104	103	(104)	105	14,5
Roko	111	113	107	111	106	(99)	104	14,9
Romina	101	97	93	92	73	(91)	102	14,1
Standardmittel, dt/ha	69	87	49	71	74	(48)	59	


() 2009 keine Ergebnisse

* Prüfwahl 2004 in Zwettl, 2005 bis 2008 in Schönfeld

KARTOFFEL FRÜH BIS MITTELFRÜH REIFENDE SPEISE- UND VERARBEITUNGSSORTEN														
SORTE, ZÜCHTER- LAND	ZULASSUNGJAHR				KREBSRESISTENZ	NEMATODEN- RESISTENZ	BLATTROLLVIRUS	Y-VIRUS	A-VIRUS	DÜRRFLECKEN- KRANKHEIT	KRAUTFÄULE	KNOLLENFÄULE	SCHORF	EISENFLECKIGKEIT
		EIGNUNG	KOCHTYP	REIFEZEIT										
Ares, A	1996	S,F,C	m	3	r	Ro1	5	2	-	4	6	3	6	1
Asterix, NL	1991	S,F,C	m	6	r	Ro1	6	5	4	-	5	4	3	2
Bettina, D	1995	S,C	vf	5	r	Ro1-5	6	1	1	-	5	3	3	3
Donald, NL	2000	S,F,C	m	3	r	Ro1	4	4	2	-	4	5	5	-
Evita, A	1994	S,C,F	f	4	r	Ro1,4	6	3	-	4	6	5	4	2
Fabiola, A	2005	S	vf	6	r	Ro1,4	7	1	-	3	5	5	4	2
Fontane, NL	2001	S,C,F	m	5	a	Ro1,4	5	5	-	3	5	5	4	1
Hermes, A	1972	ST,C,S	m	4	r	-	3	5	2	4	5	3	3	2
Husar, A	2003	S	vf	5	r	Ro1,4	4	2	-	3	4	5	5	2
Martina, A	2009	S	vf	4	a	Ro1,4	4	1	-	4	5	4	4	-
Pandora, A	2006	C,F,S	m	5	r	Ro1,4	2	3	-	6	5	3	4	2
Quarta, D	1984	S,C,F	vf	5	r	Ro1,4	7	4	2	3	5	3	4	3
Romina, A	1988	S,C,F	vf	3	r	Ro1	3	2	2	6	8	8	5	2
Tomensa, D	1994	ST,F,C,T	sm	5	a	Ro1	2	3	2	4	5	5	5	4

KARTOFFEL FRÜH BIS MITTELFRÜH REIFENDE SPEISE- UND VERARBEITUNGSSORTEN															
SORTE	KNOLLENANZAHL	KNOLLNERTRAG	ÜBERGRÖSSEN	UNTERGRÖSSEN	STÄRKEGEHALT	STÄRKEERTRAG	BESCHÄDIGUNGS- EMPFINDLICHKEIT	KEIMFREUDIGKEIT	KNOLLENFORM	AUGENLAGE	SCHALENFARBE	SCHALEN- BESCHAFFENHEIT	FLEISCHFARBE	PFLANZE: WUCHSTYP	PFLANZE: WUCHSFORM
Ares	5	5	5	3	5	4	6	4	ro	fl-mt	g	m	hg-g	ZT	ha
Asterix	-	3	4	4	5	6	3	5	lo	fl-mt	r	m	g	ZT	ha
Bettina	-	1	-	-	5	3	4	2	o-lo	fl	g	m	g	ZT	a
Donald	-	3	-	-	4	3	6	5	o	mt	g	-	hg	ZT	ha
Evita	5	5	5	4	6	9	4	3	o	fl	g	gl	hg-g	ZT	a
Fabiola	5	2	5	3	6	6	4	5	o	sfl-fl	r	gl-m	g	ZT	ha
Fontane	5	5	6	3	5	3	3	2	o	mt	g	m	hg-g	ST	a-ha
Hermes	5	5	6	3	4	4	5	2	ro-o	mt	g	m-r	hg-g	ZT	ha
Husar	5	4	5	3	5	5	6	4	ro	fl-mt	g	gl	hg-g	ZT	a-ha
Martina	4	4	4	3	7	6	5	4	lo	fl	g	gl	hg	ZT	ha
Pandora	-	6	5	4	5	5	6	6	o	fl-mt	g	gl-m	g	ZT	ha
Quarta	4	5	7	2	5	5	4	3	o-ro	fl	g*	gl-m	g	ZT	a-ha
Romina	5	7	5	3	6	6	5	6	ro	fl	g	gl-m	hg	ZT	ha
Tomensa	4	7	4	4	2	4	7	5	ro	mt-t	g	m	hg	BT	a

* gelbschalig mit rotem Augengrund und roten Augen

KARTOFFEL								 Österreiche Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
FRÜH BIS MITTELFRÜH REIFENDE SPEISE- UND VERARBEITUNGSSORTEN								
KNOLLENERTRÄGE IN REL% VON 2004 BIS 2009								
SORTE	FUCHSENBIGL	GROSSNONDORF	GROSSNONDORF (BIO)	FREISTADT	SCHÖNFELD	ZWETTL / SCHÖNFELD (BIO)*	HÖRZENDORF	PRÜFJAHRE
Evita	103	98	106	102	103	(105)	104	5-6
Fabiola	113	125	119	113	115	(113)	103	5-6
Hermes	105	101	104	98	100	(107)	99	5-6
Husar	115	108	116	103	103	(106)	100	5-6
Martina	114	115	97	113	112	(121)	98	2-3
Tosca	92	101	91	100	97	(88)	97	5-6
Standardmittel, dt/ha	513	518	293	466	492	(307)	423	

STÄRKEERTRÄGE IN REL% VON 2004 BIS 2009								
SORTE	FUCHSENBIGL	GROSSNONDORF	GROSSNONDORF (BIO)	FREISTADT	SCHÖNFELD	ZWETTL / SCHÖNFELD (BIO)*	HÖRZENDORF	STÄRKE- GEHALT IN %
Evita	87	86	95	91	92	(96)	92	13,0
Fabiola	102	117	105	97	105	(100)	88	13,0
Hermes	129	119	122	118	119	(129)	117	17,5
Husar	124	111	126	107	108	(115)	110	15,6
Martina	91	95	72	89	94	(108)	77	11,3
Tosca	87	95	82	91	89	(75)	90	13,4
Standardmittel, dt/ha	67	82	46	72	71	(44)	57	

() 2009 keine Ergebnisse

* Prüfljahr 2004 in Zwettl, 2006, 07 u. 08 in Schönfeld

KARTOFFEL MITTEL BIS SPÄT REIFENDE SPEISE-, STÄRKE- UND VERARBEITUNGSSORTEN														
SORTE, ZÜCHTER- LAND	ZULASSUNGJAHR				KREBSRESISTENZ	NEMATODEN- RESISTENZ	BLATTROLLVIRUS	Y-VIRUS	A-VIRUS	DÜRRFLECKEN- KRANKHEIT	KRAUTFÄULE	KNOLLENFÄULE	SCHORF	EISENFLECKIGKEIT
		EIGNUNG	KOCHTYP	REIFEZEIT										
Ackra, D	2004	ST	m	9	r	Ro1	2	2	-	2	3	4	7	-
Agria, D	1988	S,C,F	m	6	a	Ro1	5	6	2	4	5	2	8	4
Bionta, A	1992	S	vf	9	a	Ro1,4	5	1	1	2	3	2	5	2
Bonza, D	2005	ST	m	8	r°	Ro 1	3	1	-	3	5	4	4	3
Jumbo, D	2004	ST,C	m	6	a	Ro1-3,Ro5	3	1	-	3	4	4	5	-
Komet, A	1989	ST,C,F,T	sm	8	r	Ro1,4	3	6	-	-	5	6	4	2
Kuras, NL	1995	ST,C	sm	9	r°	Ro1,4	4	2	2	2	3	2	4	3
Logo, D	2006	ST	m	8	r°	Ro1,4	4	1	-	3	3	4	3	4
Merkur, A	1993	ST	sm	8	a	Ro1	4	3	2	3	4	3	4	2
Pluto, A	1991	ST,F,C	sm	7	r	Ro1,4	3	3	3	4	4	4	5	3
Ponto, D	1988	ST,C,F	m	6	r	Ro1-5	4	3	1	4	5	5	6	5
Remarka, NL	1993	S,F,C	m	8	r	Ro1,4	8	4	1	2	4	2	5	2
Skonto, D	2007	ST	m	8	r	-	3	1	-	4	4	4	4	3

KARTOFFEL MITTEL BIS SPÄT REIFENDE SPEISE-, STÄRKE- UND VERARBEITUNGSSORTEN															
SORTE	KNOLLENANZAHL	KNOLLENERTRAG	ÜBERGRÖSSEN	UNTERGRÖSSEN	STÄRKEGEHALT	STÄRKEERTRAG	BESCHÄDIGUNGS- EMPFINDLICHKEIT	KEIMFREUDIGKEIT	KNOLLENFORM	AUGENLAGE	SCHALENFARBE	SCHALEN- BESCHAFFENHEIT	FLEISCHFARBE	PFLANZE: WUCHSTYP	PFLANZE: WUCHSFORM
Ackra	5	4	6	3	3	3	6	3	ro	fl-mt	g	m-r	w-gw	ZT	ha
Agria	5	2	8	2	5	4	3	1	lo	fl	g	m	g	ZT	a-ha
Bionta	3	2	6	4	5	6	3	2	ro-o	fl-mt	g	m-r	g	ZT	a-ha
Bonza	2	6	5	4	1	2	5	5	ro	mt	g	m	hg-g	ZT	bw
Jumbo	1	4	2	5	3	2	6	3	ro	mt-t	g	gl-m	hg	BT	ha
Komet	3	6	5	3	3	3	5	2	o	mt	g	gl-m	gw-hg	ST	a
Kuras	4	1	7	2	3	1	5	3	r-ro	mt-t	g	m-r	w-gw	ZT	ha
Logo	3	5	4	4	1	2	5	4	ro	mt	g	m-r	g	ZT	ha-bw
Merkur	4	5	6	2	3	2	4	4	ro	mt	g	m-r	gw	ZT	ha
Pluto	5	5	7	2	3	3	5	2	r-ro	mt-t	g	r	hg	ZT	a
Ponto	4	5	4	3	3	3	5	3	ro	fl-mt	g	r	hg	ZT	ha
Remarka	-	1	9	2	5	2	3	2	lo	fl	g	gl-m	hg	ZT	a
Skonto	2	5	4	4	1	2	4	5	ro-o	t	g	m	g	ZT	bw

KARTOFFEL											
MITTEL BIS SPÄT REIFENDE SPEISE-, STÄRKE- UND VERARBEITUNGSSORTEN											
KNOLLNERTRÄGE IN REL% VON 2004 BIS 2009											
SORTE	FUCHSENBIGL	GROSSNONDORF	GROSSNONDORF (BIO)	SCHÖNFELD	ZWETTL / SCHÖNFELD (BIO)*	ULRICHSCHLAG	LIMBACH	GRABENEGG	FREISTADT	ST. MARIEN	PRÜF-JAHRE
Ackra	(112)	(109)	-	-	-	(94)	(90)	-	-	(94)	2-4
Agria	117	116	(126)	113	(111)	-	-	112	107	-	3-6
Bonza	(89)	92	-	-	(98)	87	90	-	(96)	93	3-6
Jumbo	(107)	(100)	(111)	-	-	(95)	(106)	-	-	(108)	2-3
Kuras	(115)	109	-	-	(122)	107	113	-	120	121	3-6
Logo	-	88	-	-	-	95	91	-	94	96	2-6
Merkur	103	105	(100)	103	(103)	105	107	93	104	104	3-6
Pandora	95	94	-	90	(90)	-	-	100	96	-	2-5
Pluto	97	95	(100)	97	(97)	95	93	107	96	96	3-6
Ponto	(98)	(92)	(110)	-	(99)	(88)	(81)	-	98	(86)	2-6
Skonto	-	94	-	-	(108)	89	89	-	95	90	3
Standardmittel, dt/ha	523	499	(292)	502	(313)	530	592	414	475	587	

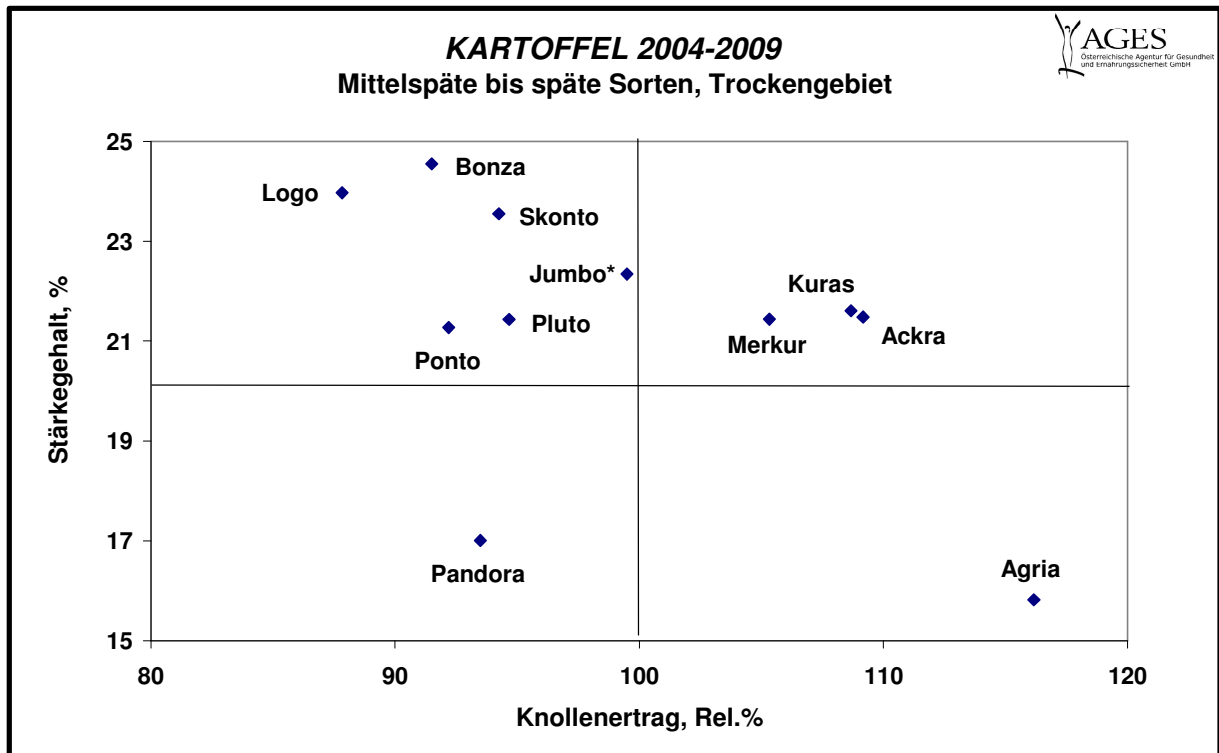
STÄRKEERTRÄGE IN REL% VON 2004 BIS 2009											
SORTE	FUCHSENBIGL	GROSSNONDORF	GROSSNONDORF (BIO)	SCHÖNFELD	ZWETTL / SCHÖNFELD (BIO)*	ULRICHSCHLAG	LIMBACH	GRABENEGG	FREISTADT	ST. MARIEN	STÄRKE-GEHALT IN %
Ackra	(108)	(108)	-	-	-	(88)	(83)	-	-	(91)	19,7
Agria	80	86	(99)	79	(79)	-	-	77	82	-	14,8
Bonza	(107)	105	-	-	(107)	100	104	-	(109)	110	23,3
Jumbo	(102)	(97)	(116)	-	-	(91)	(99)	-	-	(113)	20,3
Kuras	(108)	109	-	-	(127)	111	111	-	122	127	20,6
Logo	-	98	-	-	-	112	105	-	109	116	23,7
Merkur	104	105	(101)	104	(105)	104	106	90	103	104	20,2
Pandora	77	74	-	68	(68)	-	-	82	77	-	16,0
Pluto	96	95	(99)	96	(95)	96	94	110	96	96	20,3
Ponto	(97)	(92)	(112)	-	(94)	(84)	(78)	-	97	(85)	20,0
Skonto	-	108	-	-	(124)	102	102	-	110	104	23,3
Standardmittel, dt/ha	97	107	(67)	109	(65)	111	114	74	99	115	

() 2009 keine Ergebnisse

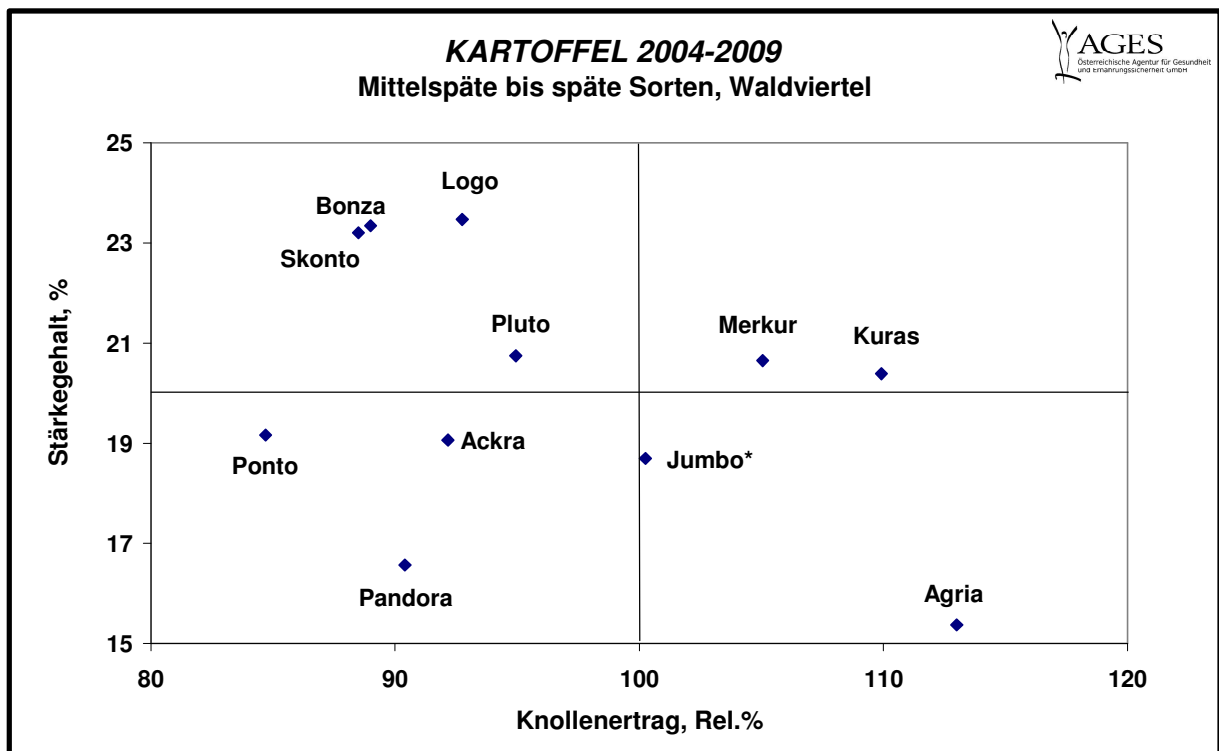
* Prüffahr 2004 in Zwettl, 2006, 07 u. 08 in Schönfeld

Abkürzungen und Ausprägungsstufen

Eignung:	S = Speisekartoffel	T = Trockenkartoffel	C = Chips
	SA = Salatkartoffel	ST = Stärkekartoffel	F = Pommes frites
Kochtyp:	f = festkochend		m = mehlig
	vf = vorwiegend festkochend		sm = stark mehlig
Nematodenresistenz:	- = keine Resistenzen gegen Kartoffelnematoden		
	Ro1,2,3,4,5 = resistent gegen jeweiligen Pathotyp von <i>Globodera rostochiensis</i> (Gelber Kartoffelnematode)		
	Pa2,3 = resistent gegen jeweiligen Pathotyp von <i>Globodera pallida</i> (Weißer Kartoffelnematode)		
Krebsresistenz:	a = anfällig für Pathotyp 1		
	r = resistent gegen Pathotyp 1		
	r° = resistent gegen Pathotyp 1 und 2		
	r°° = resistent gegen Pathotyp 1, 2 und 6		
Knollenform:	r = rund	o = oval	l = lang
Augenlage:	fl = flach	mt = mitteltief	t = tief
Schalenfarbe:	g = gelb	r = rot	
Schalenbeschaffenheit:	sgl = sehr glatt	gl = glatt	m = mittel
	r = rau	sr = sehr rau	
Fleischfarbe:	w = weiß	gw = gelbweiß	hg = hellgelb
	g = gelb	dg = dunkelgelb	
Wuchstyp:	BT = Blatttyp	ZT = Zwischentyp	ST = Stängeltyp
Wuchsform:	a = aufrecht	ha = halbaufrecht	bw = breitwüchsig



* zweijährige Prüfung



Beurteilung von Koch- und Speiseeigenschaften bei Kartoffeln

In der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit wird das von der EAPR (Europäische Gesellschaft für Kartoffelforschung) ausgearbeitete Verfahren zur Beurteilung der Speisequalität angewendet. Ein international verwendbares Beurteilungssystem muss jede subjektive Bewertung einer Eigenschaft vermeiden, da solche Bewertungen je nach Region und Geschmacksrichtung sehr unterschiedlich ausfallen würden. Erstrebenswert sind objektive physikalische Messverfahren. Es ist jedoch derzeit noch nicht möglich, alle jene Parameter, welche in ihrer Gesamtheit die „Speisequalität“ ausmachen, durch physikalische und chemische Daten zu erfassen.

Die Zuordnung eines Kartoffelmusters zu einem bestimmten Kochtyp erfolgt auf Grund 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.

1. 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.

2. Beurteilung der Eigenschaften

2.1 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.

2.2 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.

2.3 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.

2.4 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.

2.5 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.

2.6 Kochtyp: Der Kochtyp wird auf Grund der bonitierten Eigenschaften der Punkte 2.1 bis 2.5 ermittelt. Darauf beruht die Zuordnung der Sorten zu den vier international vereinbarten Kochtypklassen der EAPR (siehe Pkt. 3).

2.7 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.

2.7 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.

2.8 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.

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

Mit Geschmacksängel „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 Geschmacksängel, 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“ Geschmacksängel 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“ Geschmacksängel 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 verschiedene Herkünfte von stark unterschiedlichen Bodenarten prüfen.

3. Einteilung in Kochtypen

Auf Grund 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 so wie in vielen Ländern auch in Österreich 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.

4. Qualitätsklassenverordnung

Die Beurteilung der Koch- und Speiseeigenschaften bei Kartoffeln durch die AGES bildet die Grundlage für die Sorteneinteilung nach dem Kochtyp in der österreichischen Qualitätsklassenverordnung idF BGBl. II Nr. 404/2003 für Speisekartoffeln.

Kochtypen der Sortenwertprüfung (EAPR)		Österreichische Qualitätsklassenverordnung
A, A-B	Festkochende Sorte	festkochend, speckig
B-A, B	Vorwiegend festkochende, schwach mehlig Sorten	vorwiegend festkochend
B-C, C-B, C	Lockere, mehlig und leicht trockene Sorten	mehligkochend, mehlig
C-D, D	Sehr lockere bis zerfallende, stark mehlig und stark trockene Sorten	Stärkesorte, kein Kochtyp im Sinne der Qualitätsklassenverordnung

5. Einteilung der Kartoffelsorten nach dem Kochtyp

a) Festkochende (speckige) Kartoffelsorten:

Agata+, Almera, Amorosa, Anuschka+, Ditta, Erika, Evita, Exquisa, Linzer Delikatess, Naglerner Kipfler, Nicola, Sigma.

b) Vorwiegend festkochende Kartoffelsorten:

Adora+, Berber+, Bettina, Bionta, Christa+, Fabiola, Frieslander+, Gina+, Husar, Impala, Martina, Minerva+, Quarta, Roko, Romina, Timate, Tosca, Ukama.

+ sehr frühreifende Sorte

c) Mehligkochende (mehlige) Kartoffelsorten:

Agria, Ares, Asterix, Donald, Fontane, Hermes, Pandora, Remarka.

d) Mehligkochende bis zerfallende Stärkesorten, keine Speisesorten:

Ackra, Bonza, Jumbo, Komet, Kuras, Logo, Merkur, Pluto, Ponto, Skonto, Tomensa.