

<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	DÜRRFLECKENKRANKHEIT	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														
FRÜH BIS MITTELFRÜH REIFENDE SPEISESORTEN														
SORTE, ZÜCHTERLAND	ZULASSUNGSAHR				KREBSRESISTENZ	NEMATODENRESISTENZ	BLATTROLLVIRUS	Y-VIRUS	A-VIRUS	DÜRRFLECKENKRANKHEIT	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	4	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															
FRÜH BIS MITTELFRÜH REIFENDE SPEISESORTEN															
SORTE	KNOLLENANZAHL	KNOLLENERTRAG	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	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								
KNOLLNERTRÄGE IN REL% VON 2005 BIS 2010								
SORTE	FUCHSENBIGL	GROSSNONDORF (KONV)	GROSSNONDORF (BIO)	FREISTADT	SCHÖNFELD (KONV)	SCHÖNFELD (BIO)	HÖRZENDORF	PRÜF- JAHRE
Ditta	99	99	(98)	99	98	100	99	5-6
Nicola	101	101	(102)	101	102	100	101	5-6
Roko	106	108	(106)	108	106	105	105	5-6
Romina	95	92	(93)	86	78	85	91	3-5
Standardmittel, dt/ha	539	537	(304)	487	497	347	447	


STÄRKEERTRÄGE IN REL% VON 2005 BIS 2010								
SORTE	FUCHSENBIGL	GROSSNONDORF (KONV)	GROSSNONDORF (BIO)	FREISTADT	SCHÖNFELD (KONV)	SCHÖNFELD (BIO)	HÖRZENDORF	STÄRKE- GEHALT IN %
Ditta	95	98	(96)	96	96	96	95	14,0
Nicola	105	102	(104)	104	104	104	105	14,7
Roko	112	116	(111)	111	109	105	107	14,9
Romina	95	92	(93)	84	70	83	96	14,1
Standardmittel, dt/ha	73	80	(46)	72	73	50	60	

() 2010 keine Ergebnisse

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	6	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	3	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								 <small>Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH</small>
FRÜH BIS MITTELFRÜH REIFENDE SPEISE- UND VERARBEITUNGSSORTEN								
KNOLLNERTRÄGE IN REL% VON 2005 BIS 2010								
SORTE	FUCHSENBIGL	GROSSNONDORF (KONV)	GROSSNONDORF (BIO)	FREISTADT	SCHÖNFELD (KONV)	SCHÖNFELD (BIO)	HÖRZENDORF	PRÜF- JAHRE
Evita	99	92	98	100	101	102	101	5-6
Fabiola	119	130	105	115	116	113	107	5-6
Hermes	106	103	105	98	100	104	96	5-6
Husar	118	112	111	102	105	109	103	5-6
Martina	118	117	105	108	114	120	103	3-4
Tosca	95	104	97	103	100	94	104	5-6
Standardmittel, dt/ha	523	497	305	477	499	346	444	

STÄRKEERTRÄGE IN REL% VON 2005 BIS 2010								
SORTE	FUCHSENBIGL	GROSSNONDORF (KONV)	GROSSNONDORF (BIO)	FREISTADT	SCHÖNFELD (KONV)	SCHÖNFELD (BIO)	HÖRZENDORF	STÄRKE- GEHALT IN %
Evita	84	79	86	88	91	94	88	12,5
Fabiola	106	119	91	98	105	99	91	12,6
Hermes	128	122	125	118	118	126	114	17,1
Husar	125	115	117	106	111	119	112	15,1
Martina	93	96	77	85	94	107	86	11,3
Tosca	91	99	89	95	91	80	99	13,2
Standardmittel, dt/ha	69	75	45	73	70	48	59	

KARTOFFEL MITTEL BIS SPÄT REIFENDE SPEISE-, STÄRKE- UND VERARBEITUNGSSORTEN														
SORTE, ZÜCHTER- LAND	ZULASSUNGJAHR	EIGNUNG	KOCHTYP	REIFEZEIT	KREBSRESISTENZ	NEMATODEN- RESISTENZ	BLATTROLLVIRUS	Y-VIRUS	A-VIRUS	DÜRRFLECKEN- KRANKHEIT	KRAUTFÄULE	KNOLLENFÄULE	SCHORF	EISENFLECKIGKEIT
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 ^o	Ro 1	3	1	-	3	5	4	4	3
Corsa, A	2010	S	vf	6	r	Ro1,4	6	1	-	5	5	3	4	-
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 ^c	Ro1,4	4	2	2	2	3	2	4	3
Logo, D	2006	ST	m	8	r ^o	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
Corsa	1	5	2	6	6	6	4	4	lo	fl	g	gl	g	ZT	ha
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										
KNOLLENERTRÄGE IN REL% VON 2005 BIS 2010										
SORTE	FUCHSENBIGL	GROSSNONDORF	SCHÖNFELD (KONV)	SCHÖNFELD (BIO)	ULRICHSCHLAG	LIMBACH	GRABENEKG	FREISTADT	ST. MARIEN	PRÜF-JAHRE
Agria	121	120	112	123	-	-	124	107	-	3-6
Bonza	-	(91)	-	(94)	(85)	(89)	-	(97)	(92)	3-5
Kuras	-	117	-	133	111	116	-	125	126	4-6
Logo	-	92	-	-	96	90	-	92	100	2-6
Merkur	100	103	99	96	104	103	85	101	100	4-6
Pandora	91	94	95	100	-	-	111	100	-	3-6
Pluto	100	97	101	104	97	97	115	99	100	4-6
Ponto	-	(90)	-	106	(85)	(80)	-	100	(86)	4-6
Skonto	-	102	-	117	95	91	-	99	98	4-5
Standardmittel, dt/ha	517	490	501	333	544	574	366	478	566	



STÄRKEERTRÄGE IN REL% VON 2005 BIS 2010										
SORTE	FUCHSENBIGL	GROSSNONDORF	SCHÖNFELD (KONV)	SCHÖNFELD (BIO)	ULRICHSCHLAG	LIMBACH	GRABENEKG	FREISTADT	ST. MARIEN	STÄRKE-GEHALT IN %
Agria	85	88	80	90	-	-	87	82	-	14,4
Bonza	-	(105)	-	(104)	(97)	(104)	-	(112)	(108)	23,1
Kuras	-	120	-	139	114	115	-	127	134	20,5
Logo	-	103	-	-	111	103	-	106	121	23,2
Merkur	101	103	100	95	104	102	83	101	100	19,7
Pandora	79	73	73	76	-	-	92	79	-	15,5
Pluto	99	97	100	105	96	98	117	99	100	19,7
Ponto	-	(90)	-	87	(81)	(77)	-	98	(85)	19,6
Skonto	-	118	-	134	110	104	-	114	115	23,2
Standardmittel, dt/ha	96	101	105	67	113	107	64	99	111	

() 2010 keine Ergebnisse

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)		
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

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 mehligen Proben sind keine weißen, körnigen, lichtbrechenden Teilchen, bei stark mehligen 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 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 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 zerkothen 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 Sorte	mehligkochend, mehlig
C-D, D	Sehr lockere bis zerfallende, stark mehlig und stark trockene Sorte	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+, Corsa, Fabiola, Frieslander+, Gina+, Husar, Impala, Martina, Minerva+, Quarta, Roko, Romina, Timate, Tosca, Ukama.
 + sehr früh reifende 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.