

<b>Kartoffel</b>													
<b>Sehr früh bis früh reife Speisesorten</b>													
Sorte, Züchterland	Zulassungsjahr	Wuchstyp					Krankheitsresistenz						
		Eignung	Kochtyp	Pflanze:	Pflanze:	Reifezeit	Blattrollvirus	Y-Virus	Dürrfleckenkrankheit	Krautfäule	Knollenfäule	Schorf	Eisenfleckigkeit
Adora, NL	1995	S,F	vf	Z	ha	1	3	3	-	6	6	4	3
Agata, NL	1991	S	f	B	ha	2	4	3	6	6	5	6	2
Anuschka, D	2003	S	f	Z	a	2	2	4	5	6	4	4	-
Berber, NL	1985	S,C,F	vf	Z	ha	2	4	5	5	6	2	6	5
Donald, NL	2000	S,F,C	m	Z	ha	3	4	4	-	4	5	5	-
Erika, A	2007	S,Sa	f	Z	ha	2	3	1	-	5	4	5	-
Impala, NL	1992	S	vf	Z	ha-bw	3	4	4	-	5	5	4	2
Linzer Delikatess, A	1974	S,Sa	f	Z	bw	3	8	5	-	7	5	3	4
Minerva, NL	1989	S,C	vf	Z	ha	2	4	1	5	7	5	6	3
Romina, A	1988	S,C,F	vf	Z	ha	3	3	2	6	8	6	5	2

<b>Kartoffel</b>													
<b>Sehr früh bis früh reife Speisesorten</b>													
Sorte	Ertrags- und Qualitätseigenschaften								Beschreibende Merkmale				
	Knollenzahl	Knollenertrag	Übergrößen	Untergroßen	Stärkegehalt	Stärkeertrag	Beschädigungs-empfindlichkeit	Keimfreudigkeit	Knollenform	Augenlage	Schalenfarbe	Schalenbeschaffenheit	Fleischfarbe
Adora	5	5	7	4	7	9	4	4	o	fl-mt	g	gl-m	hg
Agata	5	5	6	4	7	6	4	6	o-lo	fl	g	gl-m	hg
Anuschka	6	5	4	3	6	7	5	4	ro	fl	g	gl-m	g-tg
Berber	-	4	5	3	6	5	4	6	o	fl	g	m	hg-g
Donald	-	3	-	-	4	3	6	5	o	mt	g	-	hg
Erika	3	6	5	5	6	6	5	4	lo-l	fl	g	gl	hg-g
Impala	7	3	7	3	7	5	5	6	lo	fl	g	gl-m	g
Linzer Delikatess	2	9	2	9	8	9	4	2	l	fl	g	gl	hg-g
Minerva	-	5	6	3	6	8	5	4	ro	fl-mt	g	gl	gw
Romina	4	7	5	3	6	6	5	6	ro	fl	g	gl-m	hg

<b>Kartoffel</b>													
<b>Früh bis mittelfrüh reife Speise- und Verarbeitungssorten</b>													
Sorte, Züchterland	Zulassungsjahr	Pflanze: Wuchstyp					Pflanze: Wuchsform						
		Eignung	Kochtyp	Pflanze: Wuchstyp	Pflanze: Wuchsform	Reifezeit	Blattrollvirus	Y-Virus	Dürrfleckenkrankheit	Krautfäule	Knollenfäule	Schorf	Eisenfleckigkeit
Alonso, A	2011	S	vf	Z	a	5	3	2	3	4	5	3	-
Bettina, D	1995	S,C	vf	Z	a	5	6	1	-	5	3	3	3
Bosco, A	2012	S	m	S	a	5	8	2	4	4	3	3	-
Bossanova, A	2017	S	vf	Z	ha	5	3	2	3	4	4	4	-
Ditta, A	1988	S	f	Z	a	5	5	5	3	4	2	3	2
Evita, A	1994	S,C,F	f	Z	a	4	6	3	4	6	5	4	2
Exquisa, D	1994	S,Sa	f	Z	ha	4	2	2	-	4	6	4	4
Fontane, NL	2001	S,C,F	m	S	a-ha	5	5	5	3	5	5	4	1
Galata, A	2012	S	vf	S	a	5	7	5	4	5	4	4	-
Graziosa, A	2017	S, Sa	f	Z	ha-bw	4	4	1	3	5	3	3	-
Hermes, A	1972	C,S,St	m	Z	ha	4	3	5	4	5	3	3	2
Husar, A	2003	S	vf	Z	a-ha	5	4	2	3	4	5	5	2
Marizza, A	2012	S	vf	S	a	4	7	1	4	5	5	4	-
Martina, A	2009	S	vf	Z	ha	4	4	2	4	5	4	4	-
Meireska, A	2015	S	vf	S	a	4	3	2	4	6	5	4	-
Naglerner Kipfler, A	1955	Sa,S	f	B	ha	5	5	8	-	7	8	3	3
Nicola, D	1976	S,Sa	f	Z	a-ha	5	5	6	3	4	4	3	6
Roko, A	1997	S,C	vf	Z	ha	5	5	1	3	4	3	5	3
Sokrates, A	2014	F,S,C	m	Z	a	5	4	5	3	4	4	5	-
Tosca, A	2001	S	vf	S	a-ha	5	3	5	4	5	5	4	2
Valdivia, A	2013	S	f	Z	a-ha	4	3	1	4	5	3	3	-

<b>Kartoffel</b>													
<b>Früh bis mittelfrüh reife Speise- und Verarbeitungssorten</b>													
Sorte													
	Knollenzahl	Knollenertrag	Übergrößen	Untergroßen	Stärkegehalt	Stärkeertrag	Beschädigungs-empfindlichkeit	Keimfreudigkeit	Knollenform	Augenlage	Schalenfarbe	Schalenbeschaffenheit	Fleischfarbe
Alonso	5	3	5	4	6	5	5	6	ro	fl	g	m	g
Bettina	-	2	-	-	5	3	4	2	o-lo	fl	g	m	g
Bosco	5	4	6	3	5	5	4	4	ro-o	fl	g	gl	g
Bossanova	5	4	5	4	7	7	4	4	o	fl	g	gl	g
Ditta	4	4	4	4	6	4	4	2	lo	fl	g	gl-m	g
Evita	5	5	4	4	6	9	4	4	o	fl	g	gl	hg-g
Exquisa	2	8	2	8	5	9	4	2	lo-l	fl	g	gl	g
Fontane	5	5	6	3	5	3	3	2	o	mt	g	m	hg-g
Galata	5	3	6	3	8	6	5	3	o	fl	g	gl-m	g-tg
Graziosa	2	6	2	7	5	6	4	4	l	fl	g	sgl-gl	g
Hermes	5	5	6	3	4	4	5	2	ro	mt	g	m-r	hg-g
Husar	4	4	5	3	5	5	6	4	ro	fl-mt	g	gl	hg-g
Marizza	4	4	5	3	5	5	5	3	o	fl	r	gl	g
Martina	4	4	4	3	7	6	5	4	lo	fl	g	gl	hg
Meireska	5	5	6	3	6	6	5	5	o	fl	r	gl-m	hg
Naglerner Kipfler	1	9	2	9	7	9	6	5	l	fl	g	gl-m	g
Nicola	3	5	4	5	6	6	4	6	lo-l	fl	g	gl-m	hg-g
Roko	5	5	5	3	5	4	4	3	o	fl-mt	r	m	w-gw
Sokrates	5	4	7	3	5	4	5	4	lo	fl	g	m	hg-g
Tosca	5	4	5	3	6	5	4	4	o	fl	g	gl	g
Valdivia	2	6	3	7	7	8	4	4	lo	fl	g	gl	g

<b>Kartoffel</b>													
<b>Mittel bis spät reifende Speise- und Verarbeitungssorten</b>													
Sorte, Züchterland	Zulassungsjahr												
		Eignung	Kochtyp	Pflanze: Wuchstyp	Pflanze: Wuchsform	Reifezeit	Blattrollvirus	Y-Virus	Dürrfleckenkrankheit	Krautfäule	Knollenfäule	Schorf	Eisenfleckigkeit
Agria, D	1988	S,C,F	m	Z	a-ha	6	5	6	4	5	3	7	4
Asterix, NL	1991	S,F,C	m	Z	ha	6	6	5	-	5	4	3	2
Bionta, A	1992	S	vf	Z	a-ha	9	5	1	2	3	2	5	2
Bojana, A	2012	S	vf	Z	ha	6	3	1	3	4	5	3	-
Corsa, A	2010	S	vf	Z	ha	6	6	1	5	5	3	4	-
Diego, A	2011	F,C,S	m	Z	a	7	3	1	3	4	5	4	-
Fabiola, A	2005	S	vf	Z	ha	6	7	1	3	5	5	4	2

<b>Kartoffel</b>													
<b>Mittel bis spät reifende Speise- und Verarbeitungssorten</b>													
Sorte													
	Knollenzahl	Knollenertrag	Übergrößen	Untergrößen	Stärkegehalt	Stärkeertrag	Beschädigungs-empfindlichkeit	Keimfreudigkeit	Knollenform	Augenlage	Schalenfarbe	Schalenbeschaffenheit	Fleischfarbe
Agria	6	2	8	2	5	4	3	1	lo	fl	g	m	g
Asterix	-	3	4	4	5	6	3	5	lo	fl-mt	r	m	g
Bionta	3	2	6	4	5	6	3	2	ro-o	fl-mt	g	m-r	g
Bojana	6	4	6	3	6	6	5	4	o	fl	g	gl	hg-g
Corsa	1	5	2	6	6	6	4	4	lo	fl	g	gl	g
Diego	5	4	6	4	5	4	4	2	o-lo	fl	g	m	hg
Fabiola	5	2	5	3	6	6	4	5	o	fl	r	gl-m	g

<b>Kartoffel</b>													
<b>Mittel bis spät reifende Stärkesorten</b>													
Sorte, Züchterland	Zulassungsjahr	Wuchsform					Krankheitsresistenz						
		Eignung	Kochtyp	Pflanze: Wuchstyp	Pflanze: Wuchsform	Reifezeit	Blattrollvirus	Y-Virus	Dürrfleckenkrankheit	Krautfäule	Knollenfäule	Schorf	Eisenfleckigkeit
Bonza, D	2005	St	m	Z	bw	8	3	1	3	5	4	4	3
Jumbo, D	2004	St,C	m	B	ha	6	3	1	3	4	4	5	-
Kuras, NL	1995	St,C	sm	Z	ha	9	4	2	2	3	2	4	3
Logo, D	2006	St	m	Z	ha-bw	8	4	1	3	3	4	3	4
Merkur, A	1993	St	sm	Z	ha	8	4	3	3	4	3	4	2
Pluto, A	1991	St,F,C	sm	Z	a	7	3	3	4	4	4	5	3
Ponto, D	1988	St,C,F	m	Z	ha	6	4	3	4	5	5	6	5
Skonto, D	2007	St	m	Z	bw	8	3	1	4	4	4	4	3
Tomensa, D	1994	St,F,C,T	sm	B	a	5	2	3	4	5	5	5	4
Trabant, A	2013	St	sm	Z	ha	7	4	1	4	4	4	3	-
Xerxes, A	2014	St	sm	Z	a-ha	7	5	1	3	4	3	4	-

<b>Kartoffel</b>													
<b>Mittel bis spät reifende Stärkesorten</b>													
Sorte	Ertrags- und Qualitätseigenschaften								Aussehen				
	Knollenzahl	Knollenertrag	Übergrößen	Untergrößen	Stärkegehalt	Stärkeertrag	Beschädigungs-empfindlichkeit	Keimfreudigkeit	Knollenform	Augenlage	Schalenfarbe	Schalenbeschaffenheit	Fleischfarbe
Bonza	2	6	5	4	1	2	5	5	ro	mt	g	m	hg-g
Jumbo	1	4	2	5	3	2	6	3	ro	mt-t	g	gl-m	hg
Kuras	4	1	7	2	3	1	5	3	r-ro	mt-t	g	m-r	w-gw
Logo	3	5	4	4	1	2	5	4	ro	mt	g	m-r	g
Merkur	4	5	6	2	3	3	4	4	ro	mt	g	m-r	gw
Pluto	5	6	7	2	3	4	5	2	r-ro	mt-t	g	m	hg
Ponto	4	5	4	3	3	3	5	3	ro	fl-mt	g	r	hg
Skonto	2	5	4	4	1	2	4	5	ro-o	t	g	m	hg
Tomensa	4	7	4	4	2	4	7	5	ro	mt-t	g	m	hg
Trabant	2	3	4	4	3	3	5	2	ro-o	mt	g	m-r	hg
Xerxes	4	3	6	3	2	2	5	4	ro	mt	g	gl-m	w-gw

## Kartoffel

### Abkürzungen und Ausprägungsstufen

<b>Eignung:</b>	S = Speisekartoffel	T = Trockenkartoffel	C = Chips
	Sa = Salatkartoffel	St = Stärkekartoffel	F = Pommes frites
<b>Kochtyp:</b>	f = festkochend		m = mehlig
	vf = vorwiegend festkochend		sm = stark mehlig
<b>Wuchstyp:</b>	B = Blatttyp	Z = Zwischentyp	S = Stängeltyp
<b>Wuchsform:</b>	a = aufrecht	ha = halbaufrecht	bw = breitwüchsig
<b>Knollenform:</b>	r = rund	o = oval	l = lang
	ro = rundoval	lo = langoval	
<b>Augenlage:</b>	fl = flach	mt = mitteltief	t = tief
<b>Schalenfarbe:</b>	g = gelb	r = rot	
<b>Schalenbeschaffenheit:</b>	sgl = sehr glatt	gl = glatt	m = mittel
	r = rau	sr = sehr rau	
<b>Fleischfarbe:</b>	w = weiß	gw = gelbweiß	hg = hellgelb
	g = gelb	tg = tiefgelb	

<b>Kartoffel</b>					
<b>Resistenzen der Kartoffelsorten gegenüber Kartoffelkrebs und Kartoffelzystennematoden</b>					
<b>Sorte</b>	<b>Kartoffel- krebs</b>	<b>Nematoden</b>	<b>Sorte</b>	<b>Kartoffel- krebs</b>	<b>Nematoden</b>
Adora	a	Ro1,Ro4	Husar	r	Ro1,Ro4
Agata	r	Ro1,Ro4	Impala	r	Ro1
Agria	a	Ro1	Jumbo	a	Ro1-Ro3,Ro5
Alonso	r	Ro1(9),Ro4(9)	Kuras	r°	Ro1,Ro4
Anuschka	a	Ro1	Linzer Delikatess	r	--
Asterix	r	Ro1	Logo	r°°	Ro1,Ro4
Berber	r	Ro1	Marizza	r	Ro1(9),Ro4(9)
Bettina	r	Ro1-Ro5	Martina	a	Ro1,Ro4
Bionta	a	Ro1,Ro4	Meireska	a	Ro1(9),Ro4(9)
Bojana	r	Ro1(9),Ro4(9)	Merkur	a	Ro1
Bonza	r°°	Ro1	Minerva	r	Ro1
Bosco	r	Ro1(9),Ro4(9)	Naglerner Kipfler	a	--
Bossanova	r	Ro1(9),Ro4(9)	Nicola	r	Ro1
Corsa	r	Ro1,Ro4	Pluto	r	Ro1,Ro4
Diego	a	Ro1(9),Ro4(9)	Ponto	r	Ro1-Ro5
Ditta	r	Ro1	Roko	r	Ro1
Donald	r	Ro1	Romina	r	Ro1
Erika	a	Ro1,Ro4	Skonto	r	--
Evita	r	Ro1,Ro4	Sokrates	a	Ro1(9),Ro4(9)
Exquisa	r	Ro1,Ro4	Tomensa	a	Ro1
Fabiola	r	Ro1,Ro4	Tosca	a	Ro1,Ro4
Fontane	a	Ro1,Ro4	Trabant	r	Ro1-Ro5 (alle 9)
Galata	r	Ro1(9),Ro4(9)	Valdivia	a	Ro1-Ro5 (alle 9)
Graziosa	r	Ro1(9),Ro4(9)	Xerxes	r	Ro1(9),Ro4(9), Pa2(6), Pa3(6)
Hermes	r	--			

a = anfällig für Kartoffelkrebs Pathotyp 1

r = resistent gegen Kartoffelkrebs Pathotyp 1

r° = resistent gegen Kartoffelkrebs Pathotyp 1 u. 2

r°° = resistent gegen Kartoffelkrebs Pathotyp 1,2 und 6

Ro1 bis Ro5: resistent gegen entspr. Pathotypen des Kartoffelnematoden *Globodera rostochiensis*  
Pa1 bis Pa3: resistent gegen entsprechende Pathotypen des Kartoffelnematoden *Globodera pallida*  
Für Sorten ab dem Eintragungsjahr 2011 wird in Klammer die Bewertungszahl angeführt (9 ... höchster Resistenzgrad)

<b>Kartoffel</b>								
<b>Früh bis mittelfrüh reife Speise- und Verarbeitungssorten</b>								
<b>Knollenerträge in Rel% von 2012 bis 2017</b>								
Sorte	Fuchsenbigl	Großnondorf	Großnondorf <sup>1)</sup>	Hagenberg	Schönfeld	Schönfeld <sup>1)</sup>	Hörzendorf	Prüfjahre
Alonso	113	126	115	112	120	113	108	5-6
Bosco	93	89	95	102	106	93	99	3-4
Bossanova	128	118	98	103	109	108	99	2-3
Ditta	103	104	98	98	101	100	99	5-6
Evita	76	81	71	102	101	92	100	3-4
Graziosa	113	108	108	99	95	86	87	2-3
Hermes	92	97	102	98	104	102	97	5-6
Martina	113	123	122	107	117	107	101	5-6
Meireska	109	110	127	113	118	109	113	3-4
Nicola	97	96	102	102	99	100	101	5-6
Roko	105	119	110	110	111	102	108	3-4
Sokrates	104	100	110	110	117	111	109	3-4
Tosca	94	92	99	108	117	102	108	5-6
Valdivia	100	94	95	97	109	94	85	5-6
Standardmittel, dt/ha	584	451	350	431	445	273	489	

<b>Stärkeerträge in Rel% von 2012 bis 2017</b>								
Sorte	Fuchsenbigl	Großnondorf	Großnondorf <sup>1)</sup>	Hagenberg	Schönfeld	Schönfeld <sup>1)</sup>	Hörzendorf	Stärkegehalt in %
Alonso	94	109	101	97	106	96	94	12,3
Bosco	95	89	92	103	101	86	92	14,0
Bossanova	111	87	80	76	84	81	75	11,4
Ditta	99	102	100	94	98	95	100	13,9
Evita	64	70	58	89	84	74	82	12,1
Hermes	105	99	109	85	80	80	88	13,7
Graziosa	111	113	123	116	118	113	113	16,5
Martina	93	100	103	84	85	87	78	11,4
Meireska	91	88	108	100	99	89	101	12,3
Nicola	101	95	104	105	100	105	107	14,6
Roko	108	103	105	104	112	98	94	14,3
Sokrates	106	101	114	107	108	108	107	14,2
Tosca	91	99	94	107	110	82	109	13,3
Valdivia	89	81	82	78	88	76	71	11,6
Standardmittel, dt/ha	79,8	68,1	48,3	61,1	67,1	43,6	52,1	

<sup>1)</sup> Biostandort



<b>Kartoffel</b>										
<b>Mittel bis spät reifende Speise-, Stärke- und Verarbeitungssorten</b>										
<b>Knollenerträge in Rel% von 2012 bis 2017</b>										
Sorte	Fuchsenbigl	Großnondorf	Schönfeld	Schönfeld <sup>1)</sup>	Ulrichschlag	Limbach	Grabenegg	Hagenberg	St. Marien	Prüfjahre
Agria	115	125	117	120	-	-	120	115	-	4-6
Bojana	113	118	110	104	-	-	107	100	-	3-4
Diego	-	115	97	119	-	-	113	102	-	2-4
Fabiola	-	116	95	102	-	-	110	101	-	2-4
Kuras	-	123	-	120	114	117	-	131	120	4-6
Merkur	101	104	103	104	102	103	106	106	101	4-6
Pluto	97	93	93	96	98	95	93	92	97	2-4
Skonto	-	108	-	104	96	103	-	93	105	5-6
Trabant	92	106	99	102	100	99	-	109	102	4-6
Xerxes	-	110	-	98	105	103	-	116	110	4-6
Standardmittel, dt/ha	586	442	476	351	457	539	532	416	382	

<b>Stärkeerträge in Rel% von 2012 bis 2017</b>										
Sorte	Fuchsenbigl	Großnondorf	Schönfeld	Schönfeld <sup>1)</sup>	Ulrichschlag	Limbach	Grabenegg	Hagenberg	St. Marien	Stärkegehalt in %
Agria	92	92	87	93	-	-	82	90	-	15,1
Bojana	96	83	76	65	-	-	66	63	-	13,1
Diego	-	81	71	86	-	-	80	75	-	14,2
Fabiola	-	76	61	62	-	-	70	63	-	12,7
Kuras	-	120	-	121	112	109	-	133	112	19,7
Merkur	105	100	107	108	100	99	107	109	98	20,0
Pluto	98	94	91	94	97	96	92	79	97	19,4
Skonto	-	122	-	122	109	114	-	91	116	22,9
Trabant	103	106	101	104	96	93	-	113	99	20,2
Xerxes	-	117	-	100	108	102	-	124	108	20,8
Standardmittel, dt/ha	97,7	92,0	98,1	70,8	94,5	100,4	96,7	79,8	72,2	

<sup>1)</sup> Biostandort

## **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 mehligem Proben sind keine weißen, körnigen, lichtbrechenden Teilchen, bei stark mehligem 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. Kochdunklung 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. Verordnung über die Vermarktung von Speisekartoffeln

Die Beurteilung der Koch- und Speiseeigenschaften bei Kartoffeln durch die AGES bildet die Grundlage für die Sorteneinteilung nach dem Kochtyp in der österreichischen Verordnung über die Vermarktung von Speisekartoffeln idF BGBl. II Nr. 244/2014.

Kochtypen der Sortenwertprüfung (EAPR)		Kochtypen lt. Verordnung
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 VO für Speisekartoffeln

#### 5. Einteilung der Kartoffelsorten nach dem Kochtyp

**a) Festkochende (speckige) Kartoffelsorten:**

Agata+, Anuschka+, Ditta, Erika+, Evita, Exquisa, Graziosa, Linzer Delikatess, Naglerner Kipfler, Nicola, Valdivia.

**b) Vorwiegend festkochende Kartoffelsorten:**

Adora+, Alonso, Berber+, Bettina, Bionta, Bojana, Bossanova, Corsa, Fabiola, Galata, Husar, Impala, Marizza, Martina, Meireska, Minerva+, Roko, Romina, Tosca.

+ sehr frühreifende Sorte

**c) Mehligkochende (mehlige) Kartoffelsorten:**

Agria, Asterix, Bosco, Diego, Donald, Fontane, Hermes, Sokrates.

**d) Mehligkochende bis zerfallende Stärkesorten, keine Speisesorten:**

Bonza, Jumbo, Kuras, Logo, Merkur, Pluto, Ponto, Skonto, Tomensa, Trabant, Xerxes.