



**Rapport des essais principaux en 2014 / 2015**  
**Dégustations et aptitude au lavage de variétés de**  
**type culinaires à chair ferme et chair farineuse**  
**Bericht über die Hauptversuche im Jahr 2014 / 2015**  
**Degustationen und Waschbarkeit von Kartoffelsorten**  
**vom Typ fest- und mehligkochend**

**Auteurs**

R. Schwaerzel, T. Ballmer, S. Sauter, P. Egli, J.-M. Torche et Ch. Vetterli, Agroscope

## Impressum

---

Éditeur: Agroscope, 1260 Nyon 1

---

Rédaction: Jean - Marie Torche

---

Illustration:

---

Couverture:

---

Prix:

---

Copyright: Agroscope

---

ISSN: 2296-7214 (print) 2296-7230 (online)

---

# Kartoffelsorten vom Typ mehligkochend

## Variétés de type culinaires farineuse

### surface de plants cultivées en ha / Pflanzgutfläche in ha

variétés précoces à chair farineuses			NL 2015	NL 2014	NL 2013	NL 2012	D 2015	D 2014	D 2013	D 2012	F 2015	F 2014	F 2013	F 2012	CH 2015	CH 2014	CH 2013	CH 2012
<b>Lady Felicia</b> Agria x W72-22-496	C. Meijer, Pays-Bas	2003			3	5							1	7	36	41	43	49
<b>Clairette</b> Glenna x Emeraude	Germicopa, France	2014-2015 (2011-2012)									5	2						
<b>Concordia</b> B1019/2/95 x Jelly	Europlant Allemagne	2014-2015 (2010-2011)	16	6	1		162	141	127	98								
<b>Miss Malina</b> Atlantic x 23-1-95	Interseed Allemagne	2014-2015 (2011-2012)					31	19	11	6								

## Variétés type culinaire B-C des essais principaux 2015

### Hauptversuche Kochtyp B-C Sorten im 2015

<b>Variété / Sorte</b>	<b>1. Clairette</b>	<b>2. Concordia</b>	<b>3. Miss Malina</b>
<i>Obtenteur / Züchter</i>	Germicopa (F)	Europlant (D)	Interseed (D)
<i>Croisement / Abstammung</i>	Glenna X Emeraude	B 1019/2/95 X Jelly	Atlantic X 23-1-95
<i>Précocité / Reifezeit</i>	<i>précoce à mi-précoce</i> früh bis mittelfrüh	<i>précoce à mi-précoce</i> früh bis mittelfrüh	<i>mi-tardive</i> mittelspät
<i>Amidon % / Stärkegehalt %</i>	12.5 - 15	13 - 15	13 - 16
<i>Type culinaire/Kochtyp</i>	B	B	B - C
<i>* Rendement / Ertrag calibre &lt;42,5 mm /</i>	= =	+ -	= =
<i>Forme du tubercule / Knollenform</i>	<i>oblong à oblong court</i> langoval bis kurzoval	<i>oblong court à oblong plutôt gros</i> kurzoval bis langoval eher grossfallend	<i>oblong</i> langoval
<i>Tubercules par plante Knollenzahl pro Staude</i>	10 - 14	8 - 12	10 - 14
<i>Yeux / Augen</i>	<i>superficiels</i> flach	<i>superficiels</i> flach	<i>superficiels</i> flach
<i>Couleur de la peau et de la chair / Schalenfarbe Fleischfarbe</i>	<i>jaune</i> <i>jaune clair</i> gelb hellgelb	<i>jaune</i> <i>jaune</i> gelb gelb	<i>jaune</i> <i>jaune</i> gelb gelb
<i>* Dormance / Keimruhe</i>	<i>plus courte</i> kürzer	<i>plus courte</i> kürzer	<i>semblable</i> gleichartig
<i>* Conservation / Lagerung</i>	<i>moyenne à bonne</i> mittel bis gut	<i>bonne</i> gut	<i>bonne à moyenne</i> gut bis mittel
<i>Sensibilité PLRV / Anfälligkeit PLRV</i>	<i>moyenne</i> mittel	<i>faible</i> schwach	<i>faible</i> schwach
<i>Sensibilité PVY / Anfälligkeit PVY</i>	<i>sensible</i> anfällig	<i>faible</i> schwach	<i>faible</i> schwach
<i>Résist. nématodes / Nematodenresistent</i>	Ro 1	Ro 1,4	Ro 1-5
<i>Galle verruqueuse / Krebs</i>	sensible anfällig	sensible anfällig	sensible anfällig
<i>* Sens. gale commune / Anf. gew. Schorf</i>	+	+	+
<i>* Sens. gale poudreuse / Anf. Pulverschorf</i>	+	+	=
<i>* Sens. au mildiou / Anf. Phytophthora</i>	=	=	-

\* est comparé à Lady Felicia

\* ist Vergleich mit Lady Felicia

- weniger, + mehr, = vergleichbar

- weniger, + mehr, = vergleichbar

# Resultate Degustationspannel

## Résultats dégustation-pannel



### Appréciation résultats du dégu-pannel

Le groupe d'experts pour la dégustation de différents mets a été composé de représentants des consommateurs, d'agriculteurs participants au réseau d'essai variétaux, du commerce et de l'industrie alimentaires. Le groupe a établi les critères principaux pour l'appréciation des mets, basé sur l'aspect visuel et gustatif. Chaque expert a apprécié le met et ensuite nous avons recherché un compromis composé par la majorité des avis. Ce compromis a été résumé dans un diagramme à étoiles pour chaque met. Le groupe a apprécié l'aptitude de différentes variétés aux pommes nature en carrelets, en robe des champs, en purée neige sans ajouter du lait, en salade et rösti. Suite aux premiers résultats, l'appréciation de frites maison et de purée de pommes de terre au lait ont été abandonné.

### Bewertungsergebnisse des Degu - Pannel

Die Expertengruppe beurteilte verschiedene Gerichte. Sie bestand aus Vertretern der Konsumentenorganisationen, Landwirten die am Sortenversuchsnetz teilnahmen, Handel und Lebensmittelindustrie. Die Gruppe erstellte die wichtigsten optischen und geschmacklichen Beurteilungskriterien für die verschiedenen Menüs. Jeder Experte beurteilte individuell die Menüs, danach wurden die verschiedenen Meinungen demokratisch in einen Kompromiss ausgehandelt. Dieser Kompromiss wurde in einer Sternkarte für jedes Gericht zusammengefasst. Die Gruppe beurteilte die Eignung der verschiedenen Sorten Salzkartoffeln, Gschwelli, Kartoffelschnee, Salat und Rösti. Nach ersten Erkenntnissen, wurde die Beurteilung von Hausfrites und Kartoffelstock mit Milchzusatz eingestellt.

## Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung type B-C 27.10.2015

## Beurteilungsschema

\* Hauptkriterien

note 9 7 5 3 1

**Pommes de terre nature (carrelets)**

Salzkartoffeln

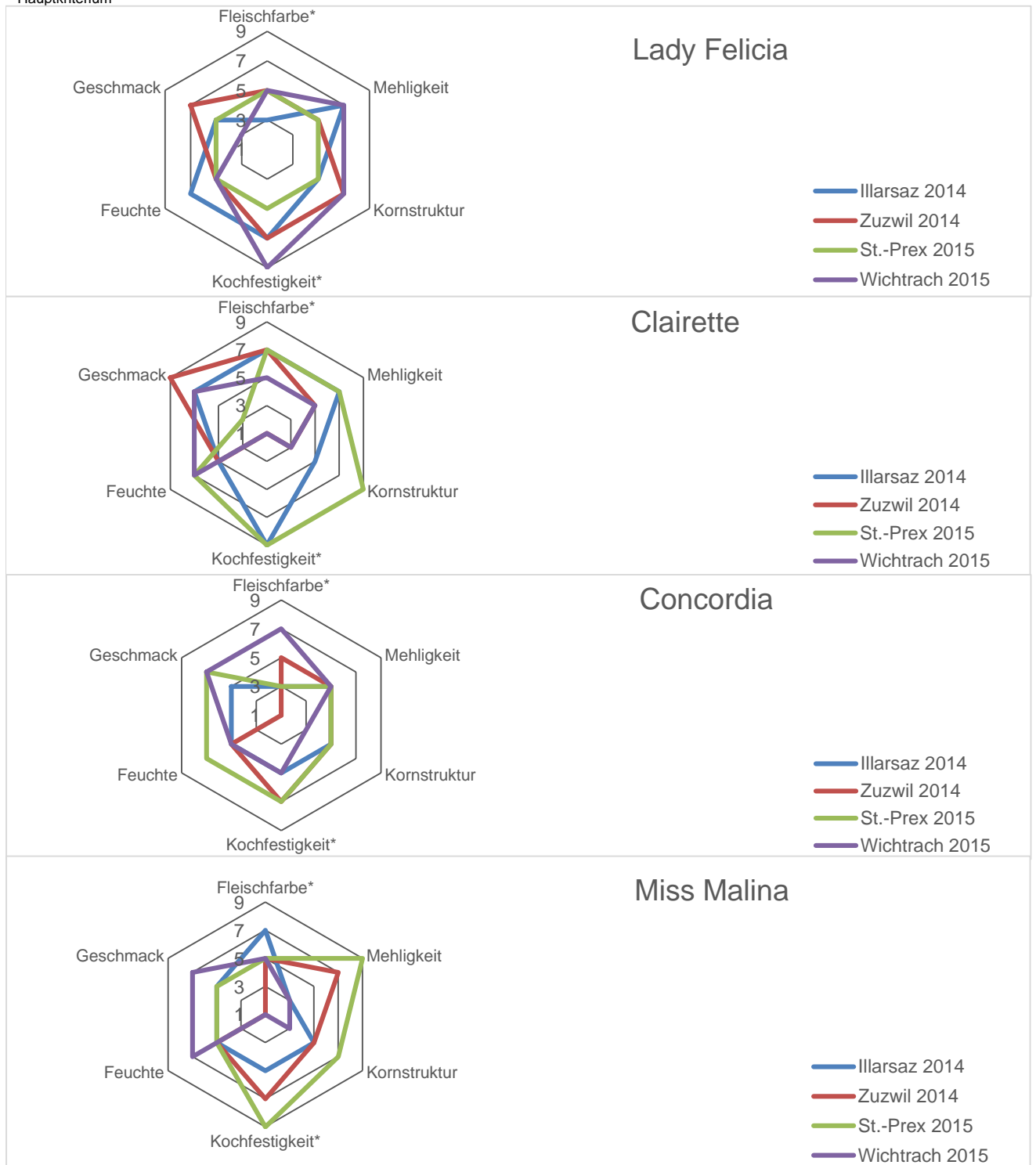
Sorte 4 Lady Felicia St.-Prex; 14,4%							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 8 Lady Felicia Wichtrach; 11,6%							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 1 Clairette St.-Prex; 14,9%							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 5 Clairette Wichtrach; 14,9%							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 2 Concordia St.-Prex; 15,2%							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 6 Concordia Wichtrach; 14,8%							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 3 Miss Malina St.-Prex; 15,8%							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 7 Miss Malina Wichtrach; 16,3%							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		

**Pommes de terre nature (carrelets)**

**Salzkartoffeln**

note	9	7	5	3	1
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässrig
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade

\* Hauptkriterium



## Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

## Pommes de terre en robe de champ

Gschwellti

Sorte 6 Lady Felicia St.-Prex; 14,4%					
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	butterig				
Sorte 2 Lady Felicia Wichtrach; 11,6%					
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	leicht metallig				
Sorte 3 Clairette St.-Prex; 14,9%					
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	nussig, leicht butterig				
Sorte 8 Clairette Wichtrach; 14,9%					
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	grasig				
Sorte 7 Concordia St.-Prex; 15,2%					
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	butterig, schwach Maroni				
Sorte 5 Concordia Wichtrach; 14,8%					
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	warme Milch				
Sorte 1 Miss Malina St.-Prex; 15,8%					
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	Maroni				
Sorte 4 Miss Malina Wichtrach; 16,3%					
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	bitter				

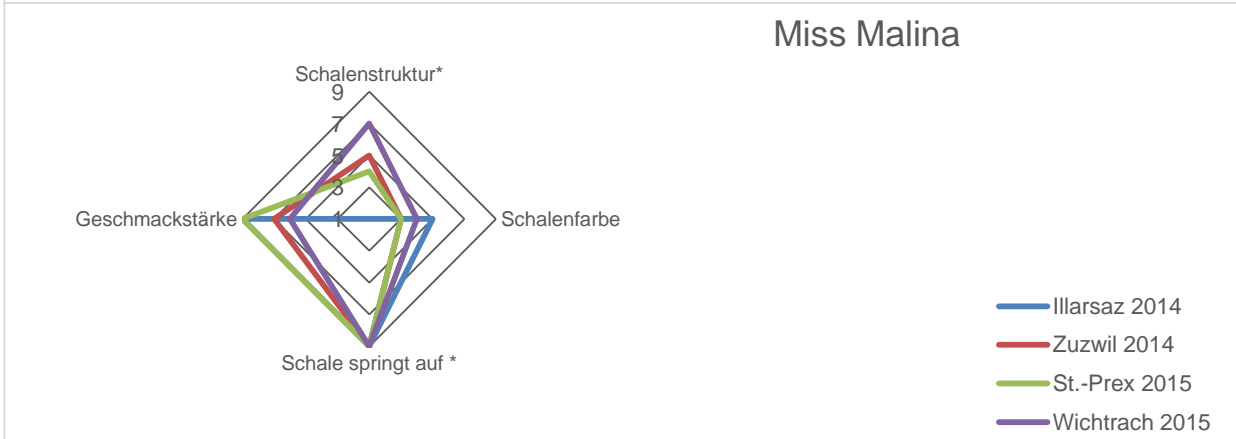
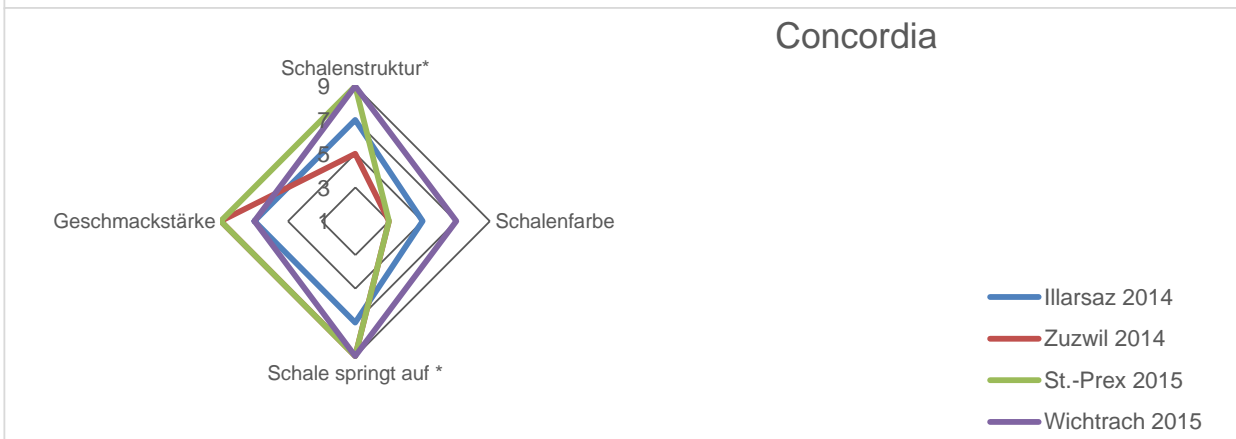
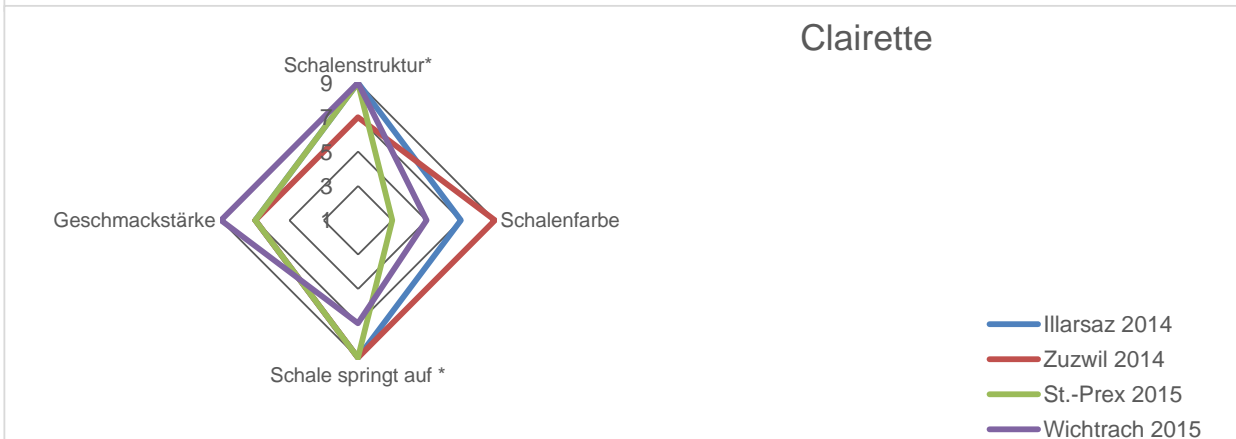
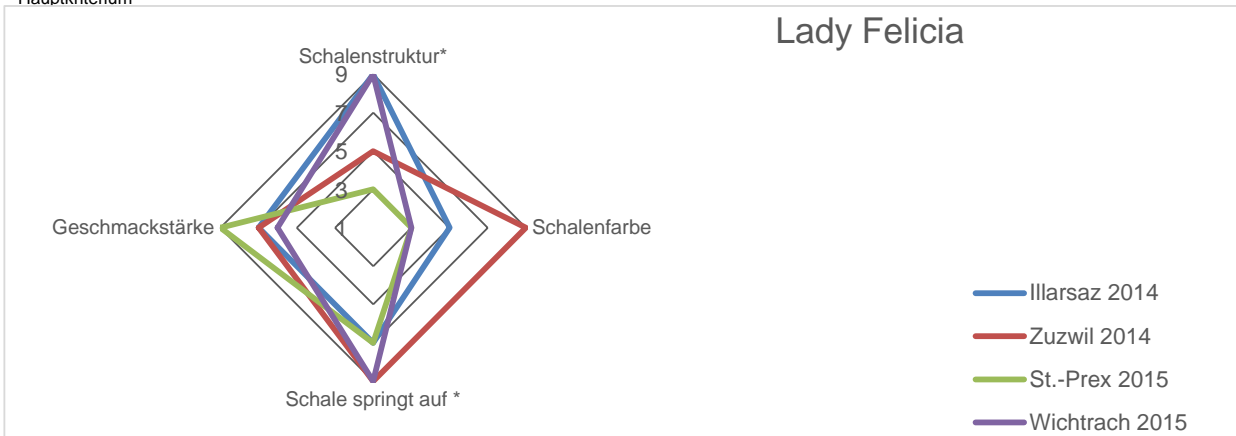


**Pommes de terre en robe de champ**

**Gschwellti**

note	9	7	5	3	1
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	ungegeniessbar

\* Hauptkriterium



## Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

**Pommes de terre purée neige**

Kartoffelstock Schnee

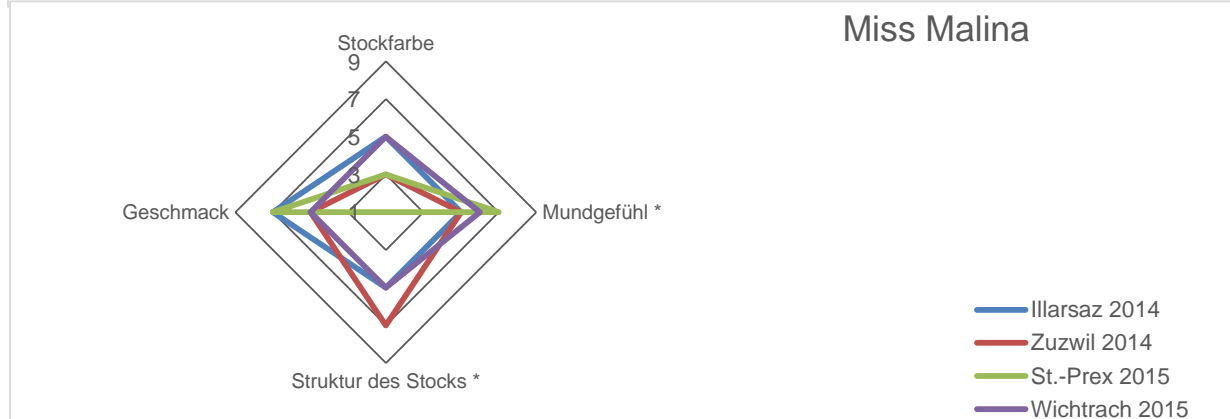
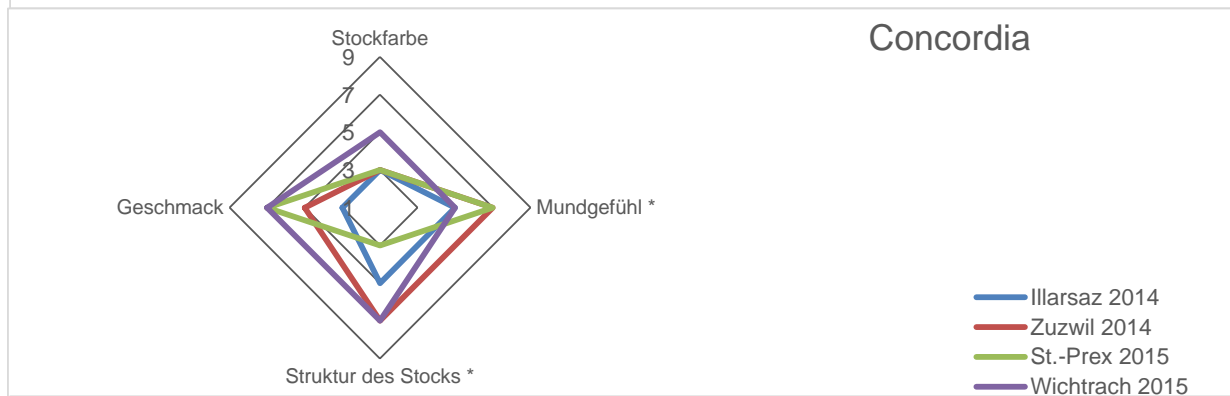
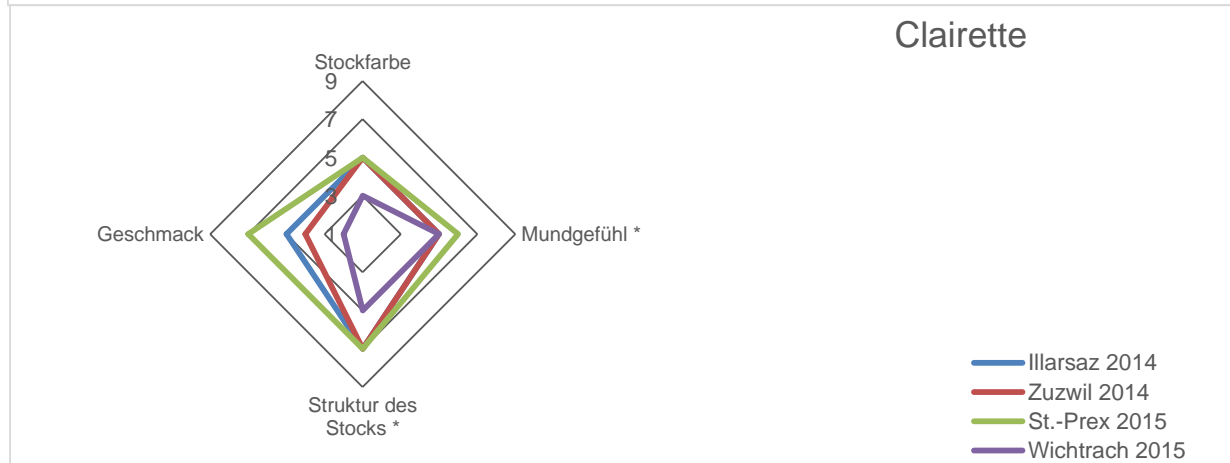
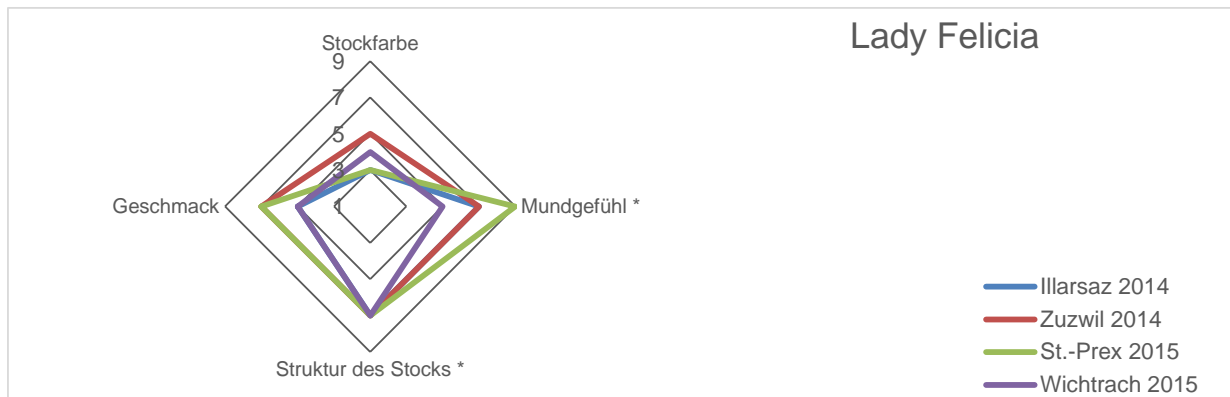
<b>Sorte 2</b> Lady Felicia St.-Prex; 14,4%					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
<b>Sorte 1</b> Lady Felicia Wichtrach; 11,6%					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
<b>Sorte 8</b> Clairette St.-Prex; 14,9%					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
<b>Sorte 7</b> Clairette Wichtrach; 14,9%					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
<b>Sorte 4</b> Concordia St.-Prex; 15,2%					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
<b>Sorte 3</b> Concordia Wichtrach; 14,8%					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
<b>Sorte 5</b> Miss Malina St.-Prex; 15,8%					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
<b>Sorte 6</b> Miss Malina Wichtrach; 16,3%					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	cremig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet

**Pommes de terre purée neige**

**Kartoffelstock Schnee**

note	9	7	5	3	1
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	ungegeniessbar

\* Hauptkriterium



## Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

## Pommes de terre salades

Salatkartoffeln

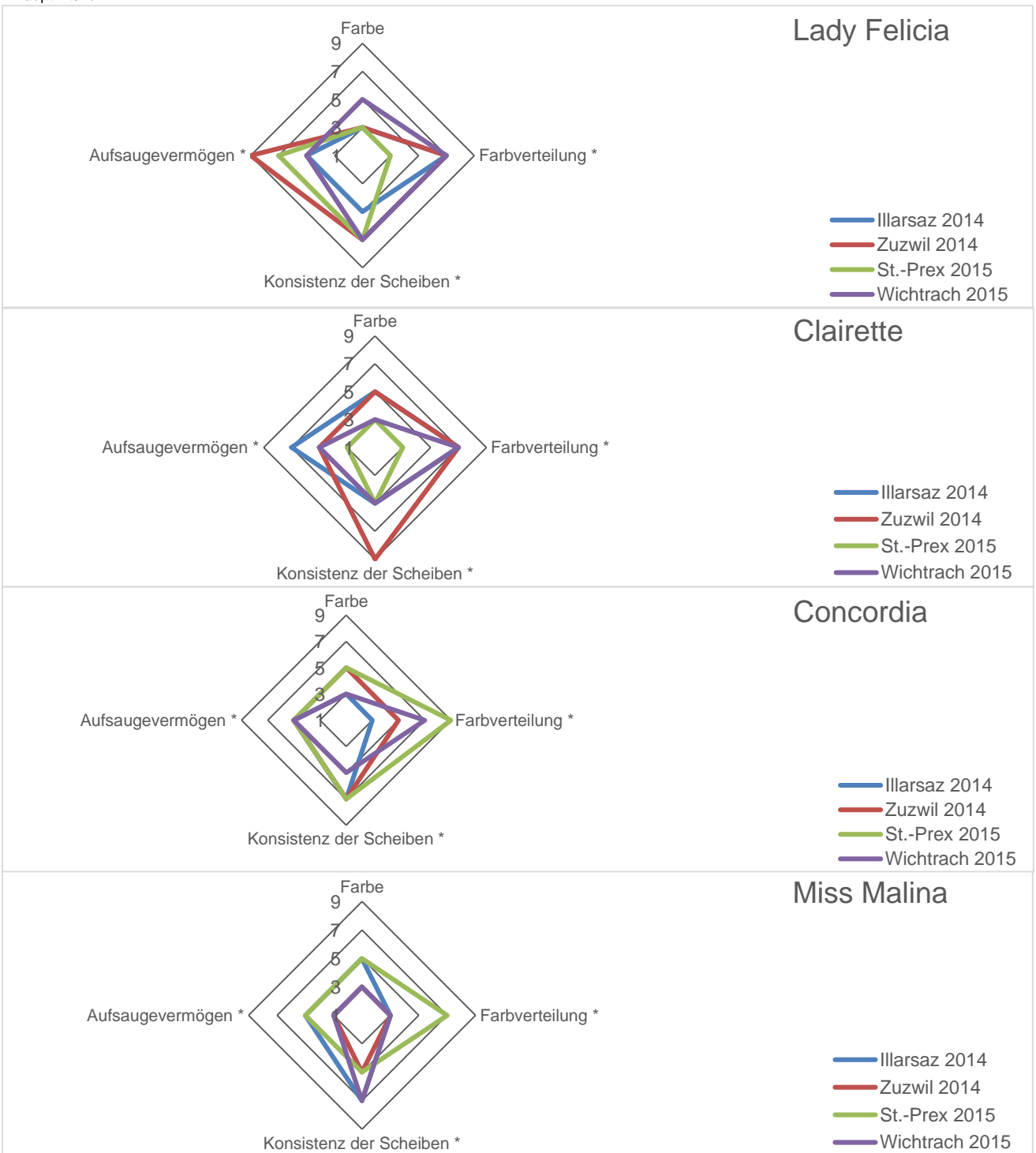
<b>Sorte 3</b> Lady Felicia St.-Prex; 14,4%					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch
<b>Sorte 4</b> Lady Felicia Wichtrach; 11,6%					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch
<b>Sorte 5</b> Clairette St.-Prex; 14,9%					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch
<b>Sorte 8</b> Clairette Wichtrach; 14,9%					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch
<b>Sorte 1</b> Concordia St.-Prex; 15,2%					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch
<b>Sorte 2</b> Concordia Wichtrach; 14,8%					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch
<b>Sorte 6</b> Miss Malina St.-Prex; 15,8%					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch
<b>Sorte 7</b> Miss Malina Wichtrach; 16,3%					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch

**Pommes de terre salades**

**Salatkartoffeln**

note	9	7	5	3	1
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch

\* Hauptkriterium



## Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

**Pommes de terre rösti**

Rösti

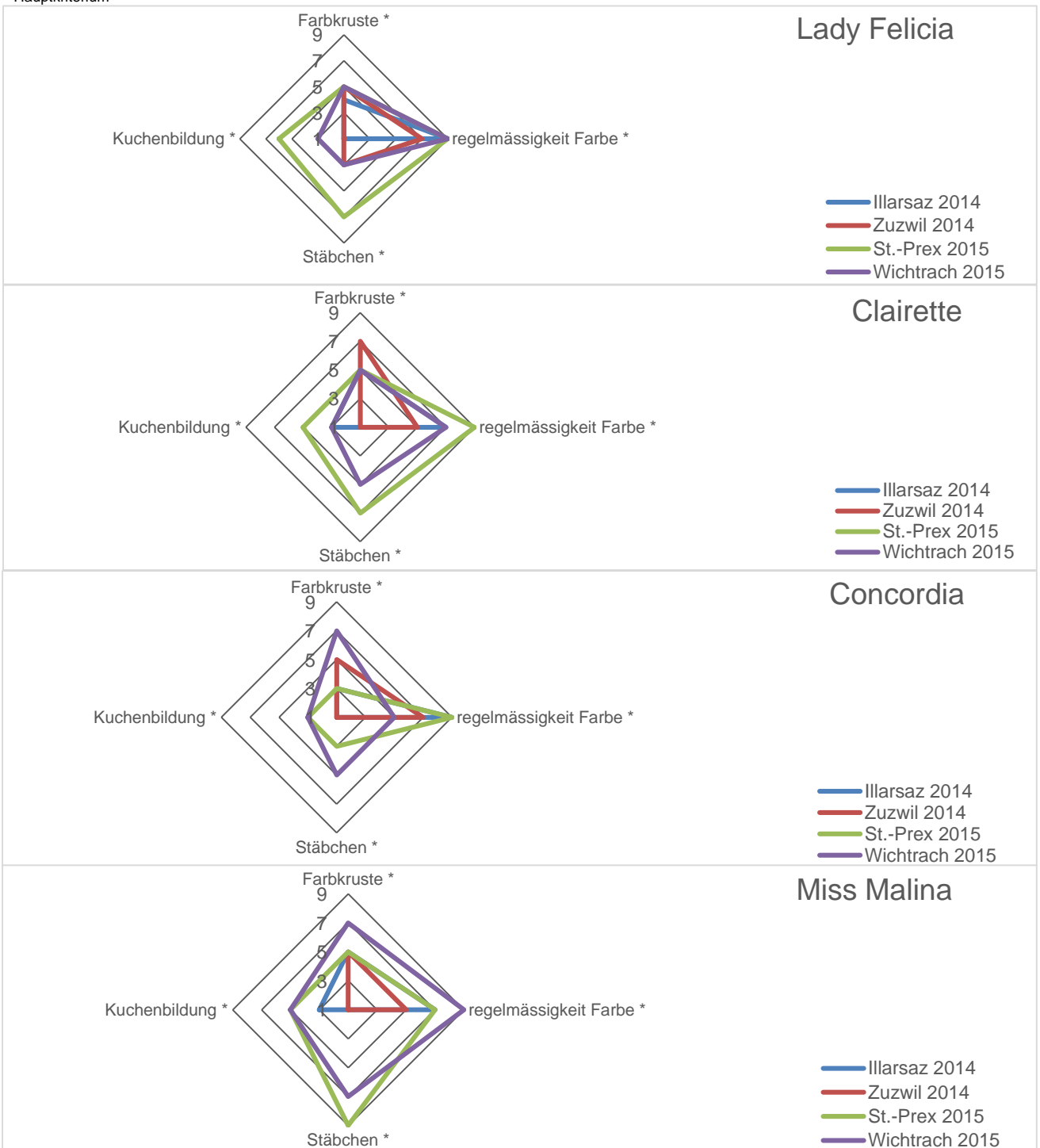
<b>Sorte 1</b> Lady Felicia St.-Prex; 14,4%					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
<b>Sorte 6</b> Lady Felicia Wichtrach; 11,6%					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
<b>Sorte 7</b> Clairette St.-Prex; 14,9%					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
<b>Sorte 4</b> Clairette Wichtrach; 14,9%					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
<b>Sorte 3</b> Concordia St.-Prex; 15,2%					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
<b>Sorte 2</b> Concordia Wichtrach; 14,8%					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
<b>Sorte 8</b> Miss Malina St.-Prex; 15,8%					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
<b>Sorte 5</b> Miss Malina Wichtrach; 16,3%					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig

**Pommes de terre rösti**

**Rösti**

note	9	7	5	3	1
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig

\* Hauptkriterium



# Eignung für das Waschen

## Aptitude au lavage



### Aptitude au lavage

L'aptitude au lavage de différents échantillons de variétés a été évaluée par les responsables de qualité chez Steffen-Ris/fenaco, Terralog et Proverda. Après le lavage, les échantillons ont été conservés à l'obscurité et à 25°C dans des cornets en plastic durant cinq jours. Les lots étaient jugés sur la présence de gale argentée/dartrose, gale réticulée, autres gales, lenticelles, développement de maladies bactériens, germination et une appréciation générale du lot. Les lots avec une note de 7 ne peuvent plus être lavés pour la vente et avec une note de 9 plus être vendus. L'appréciation a eu lieu en novembre, février et avril. L'appréciation immédiatement après le lavage a été abandonnée au profit d'un entreposage de 5 jours pour simuler le cheminement de la vente. Les notes dans les champs en rouge représentent des lots manquants, parfois remplacés par la moyenne de l'essai pour ne pas trop fausser l'appréciation d'une variété.

### Eignung für das Waschen

Das Waschen der Muster und die Beurteilung der Wascheignung von Kartoffelsorten wurden von den qualitätsverantwortlichen Personen der Waschbetriebe von Steffen-Ris/fenaco, Terralog und Proverda durchgeführt. Nach dem Waschen wurden die Muster in Verkaufspastiksäcken im Dunkeln bei 25°C gelagert bis zur Auswertung. Fünf Tage nach dem Waschen, wurden die Muster beurteilt auf die Verbreitung von Silberschorf/Colletotrichum, Netzschorf, andere Schorfarten, Lentizellen, Bakterienkrankheiten, Auskeimung und den Gesamteindruck des Musters. Ab Note 7 können die Posten nicht mehr gewaschen verkauft werden und bei Note 9 sind sie nicht mehr verkäuflich. Die Beurteilung sofort nach dem Waschen wurde weggelassen. Die Muster wurden nur noch nach 5 Tage Bebrütung beurteilt um den Verkaufsweg der Kartoffeln zu simulieren. Die Noten in den roten Feldern sind Mittel des Versuchs, da das Muster fehlte.



## Beurteilung der Waschbarkeit der mehligkochende Sorten Hauptversuche mehligkochend 2014 / 15

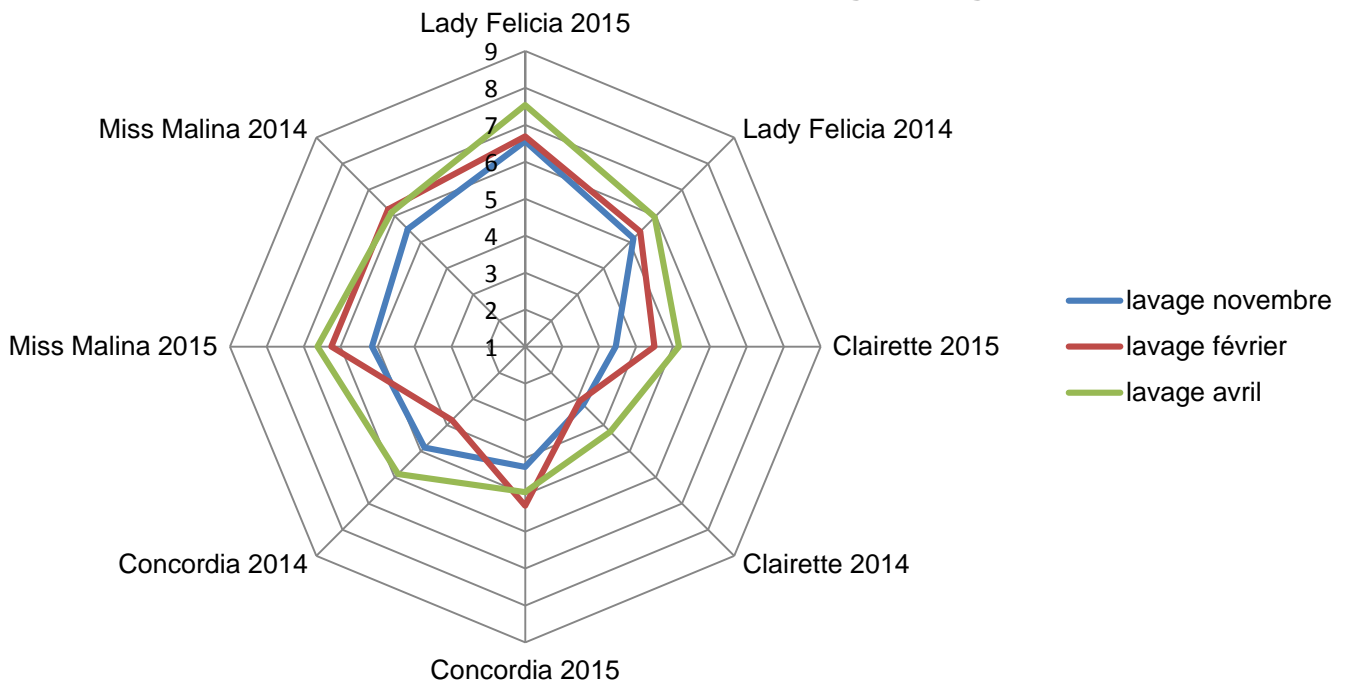
Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	ar	Basic
Silberschorf/Colletotrichum	sichtbar	ein wenig	Toleranz	Toleranz	verbreitet

Verfahren im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

Mittel des entsprechenden Jahr statt erhobene Bewertung (Muster fehlt) oder keine Angaben

Standort	1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel						
																			November					Februar
Taxierung	November										Februar					April								
Sorte	Verfahren						Silberschorf oder Colletotrichum						Silberschorf oder Colletotrichum						Silberschorf oder Colletotrichum					
Lady Felicia	2015	7.8	7.0	5.1	6.7	6.3	6.6	7.8	5.8	5.6	7.6	6.8	6.7	7.0	7.3	-	8.9	7.0	7.5					
Lady Felicia	2014	5.3	4.2	6.0	-	-	5.1	5.8	3.9	6.5	-	-	5.4	6.5	3.1	8.3	-	-	6.0					
Clairette	2015	1.0	5.0	3.5	6.0	1.8	3.5	1.8	7.0	4.3	7.0	2.5	4.5	1.8	7.5	-	8.9	2.5	5.2					
Clairette	2014	4.0	2.7	3.0	-	-	3.2	2.8	3.3	3.3	-	-	3.1	5.0	3.3	4.5	-	-	4.3					
Concordia	2015	1.0	6.5	4.5	7.5	1.8	4.3	2.5	7.8	6.5	7.8	2.0	5.3	2.8	6.3	-	9.0	1.8	4.9					
Concordia	2014	4.5	6.3	3.8	-	-	4.9	4.5	3.9	3.0	-	-	3.8	7.3	3.1	7.3	-	-	5.9					
Miss Malina	2015	4.5	4.3	7.3	6.5	3.3	5.2	4.8	7.0	6.5	8.0	5.0	6.3	4.8	7.3	-	8.8	5.8	6.6					
Miss Malina	2014	6.3	5.0	5.3	-	-	5.5	6.3	6.8	5.8	-	-	6.3	7.0	3.1	8.3	-	-	6.1					
Mittel pro Standort		4.3	5.1	4.8	6.7	3.3		4.5	5.7	5.2	7.6	4.1		5.3	5.1	7.1	8.9	4.3						

### Silberschorf/Colletotrichum gale argentée/dartrose



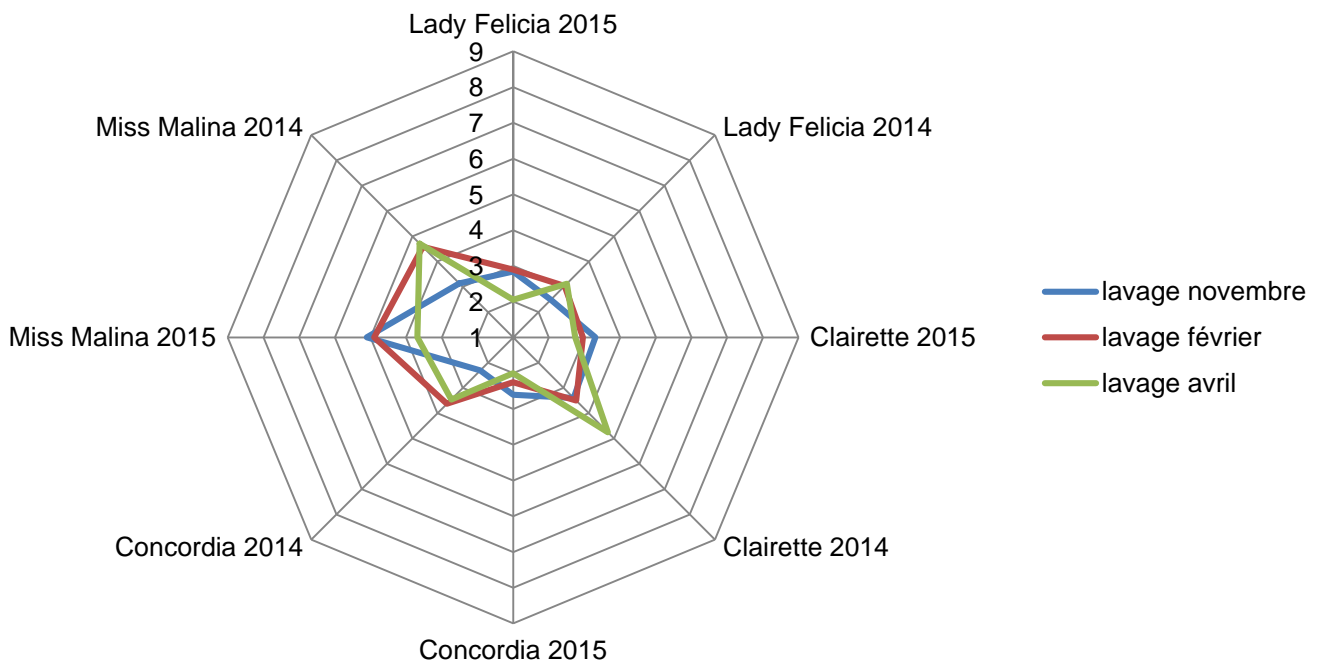
## Beurteilung der Waschbarkeit der mehligkochende Sorten Hauptversuche mehligkochend 2014 / 15

Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	ar	Basic
Netzschorf	sichtbar	ein wenig	Toleranz	Toleranz	verbreitet

Verfahren im Dunkeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt  
 Mittel des entsprechenden Jahr statt erhobene Bewertung (Muster fehlt) oder keine Angaben

Sorte	Verfahren	November						Februar						April					
		1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel
Lady Felicia	2015	2.8	2.8	5.6	2.2	1.0	2.8	3.0	3.0	5.1	1.9	1.5	2.9	3.0	3.0	-	1.2	1.0	2.1
Lady Felicia	2014	1.5	4.2	1.8	-	-	2.5	1.8	5.9	1.5	-	-	3.0	1.5	6.6	1.3	-	-	3.1
Clairette	2015	3.8	4.3	5.5	2.0	1.0	3.3	3.8	3.8	4.3	1.8	1.3	3.0	5.3	3.5	-	1.2	1.0	2.7
Clairette	2014	2.5	4.7	3.0	-	-	3.4	2.3	5.5	2.8	-	-	3.5	2.5	6.8	5.0	-	-	4.8
Concordia	2015	4.0	3.3	2.8	1.5	1.5	2.6	3.3	3.3	2.3	1.5	1.0	2.3	3.5	2.3	-	1.0	1.3	2.0
Concordia	2014	2.8	2.7	1.5	-	-	2.3	3.0	5.9	2.0	-	-	3.6	1.5	6.6	2.3	-	-	3.5
Miss Malina	2015	8.5	3.5	9.0	3.0	1.5	5.1	6.8	4.8	8.8	2.3	2.0	4.9	7.8	4.0	-	1.3	1.8	3.7
Miss Malina	2014	3.3	3.7	2.5	-	-	3.1	5.5	5.5	2.8	-	-	4.6	5.3	6.6	2.3	-	-	4.7
Mittel pro Standort		3.6	3.6	3.9	2.2	1.3		3.7	4.7	3.7	1.8	1.4		3.8	4.9	2.7	1.2	1.3	

### Netzschorf gale réticulée



## Beurteilung der Waschbarkeit der mehligkochende Sorten Hauptversuche mehligkochend 2014 / 15

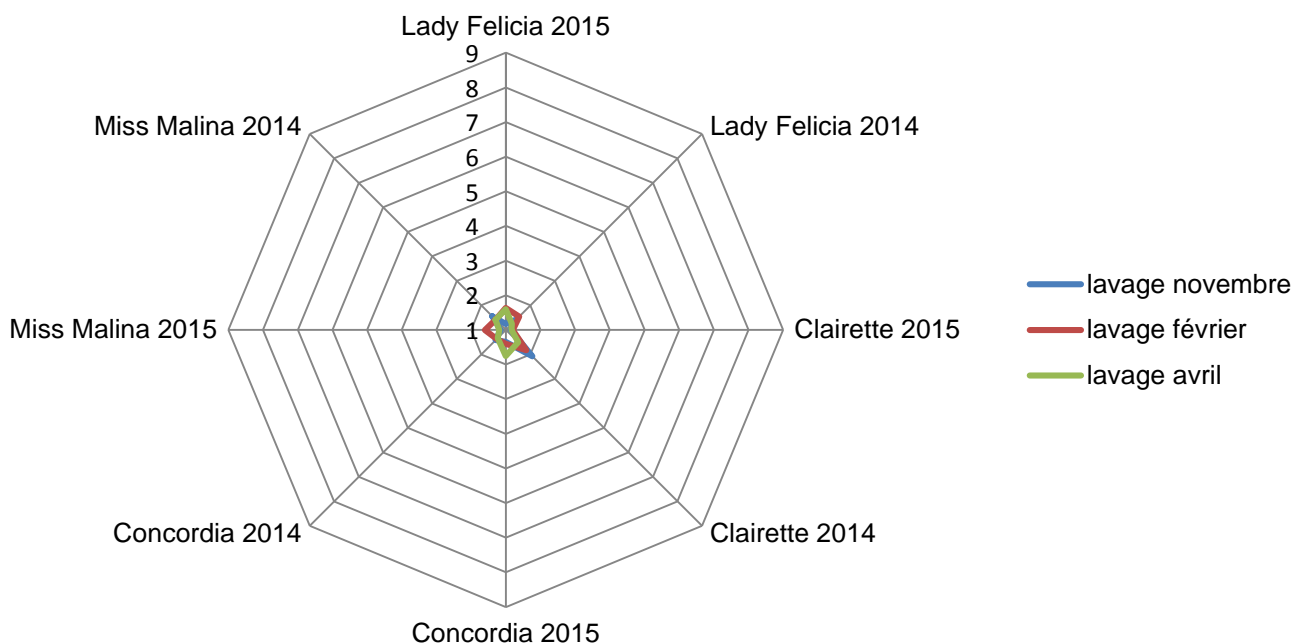
Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	ar	Basic
andere Schorfarten	sichtbar	ein wenig	Toleranz	Toleranz	verbreitet

Verfahren im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

Mittel des entsprechenden Jahr statt erhobene Bewertung (Muster fehlt) oder keine Angaben

Sorte	Verfahren	November					Februar					April							
		1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel
		andere Schorfarten					andere Schorfarten					andere Schorfarten							
Lady Felicia	2015	1.5	1.0	1.3	1.1	1.0	1.2	3.3	1.0	1.2	1.7	1.0	1.6	3.0	1.0	-	1.4	1.0	1.6
Lady Felicia	2014	1.0	1.7	1.5	-	-	1.4	1.0	1.4	2.3	-	-	1.5	1.0	1.3	1.5	-	-	1.3
Clairette	2015	1.0	1.3	1.3	1.0	1.3	1.2	1.0	1.3	1.3	1.5	1.0	1.2	1.3	1.0	-	1.4	1.0	1.2
Clairette	2014	1.8	2.0	2.5	-	-	2.1	1.8	1.5	2.3	-	-	1.8	1.0	1.5	2.0	-	-	1.5
Concordia	2015	2.3	1.3	1.3	1.0	1.0	1.4	2.8	1.0	1.0	1.3	1.0	1.4	3.5	1.5	-	1.0	1.0	1.8
Concordia	2014	2.0	1.0	1.3	-	-	1.4	1.3	1.4	1.5	-	-	1.4	1.3	1.3	1.5	-	-	1.3
Miss Malina	2015	1.0	1.3	1.3	1.3	1.0	1.2	2.0	1.5	1.3	2.3	1.0	1.6	1.0	1.0	-	1.8	1.0	1.2
Miss Malina	2014	1.5	1.7	1.5	-	-	1.6	1.0	1.8	1.5	-	-	1.4	1.5	1.3	1.5	-	-	1.4
Mittel pro Standort		1.5	1.4	1.5	1.1	1.1		1.8	1.3	1.5	1.7	1.0		1.7	1.2	1.6	1.4	1.0	

### Andere Schorfarten autres gales



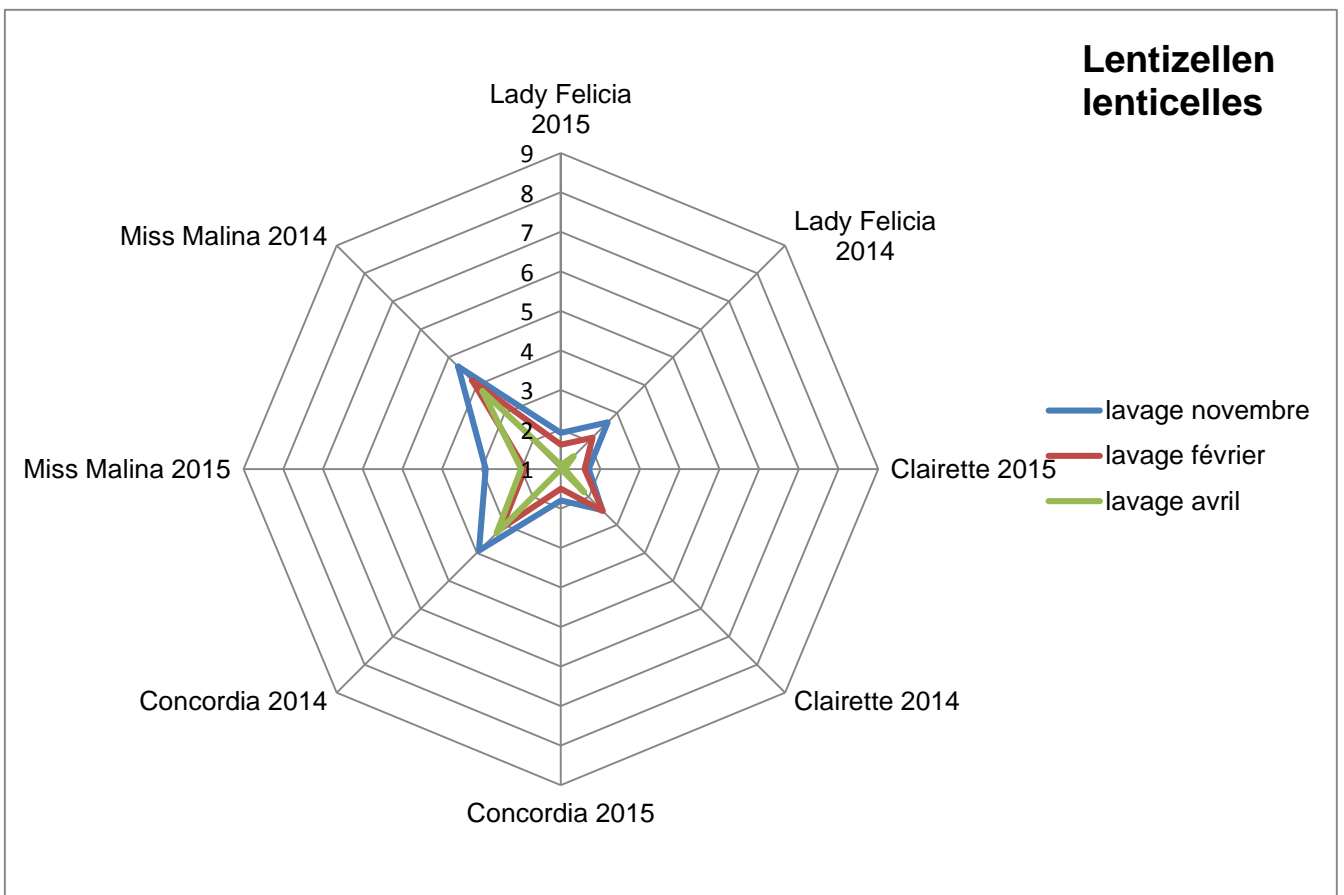
## Beurteilung der Waschbarkeit der mehligkochende Sorten Hauptversuche mehligkochend 2014 / 15

Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	ar	Basic
Lentizellen	sichtbar	ein wenig	Toleranz	Toleranz	verbreitet

Verfahren im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

Mittel des entsprechenden Jahr statt erhobene Bewertung (Muster fehlt) oder keine Angaben

Sorte	Verfahren	November					Februar					April							
		1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel
Lady Felicia	2015	2.0	1.0	2.0	3.1	1.5	1.9	1.5	1.0	2.0	2.5	1.0	1.6	1.0	1.0	-	1.4	1.0	1.1
Lady Felicia	2014	2.8	2.5	2.8	-	-	2.7	1.3	1.9	3.3	-	-	2.1	1.0	1.1	2.3	-	-	1.5
Clairette	2015	1.0	1.0	1.5	2.5	2.5	1.7	1.0	1.0	1.3	2.8	2.0	1.6	1.0	1.0	-	1.4	1.0	1.1
Clairette	2014	2.3	1.7	3.5	-	-	2.5	2.0	1.3	4.3	-	-	2.5	1.0	1.3	3.3	-	-	1.8
Concordia	2015	1.0	1.3	3.0	2.8	1.0	1.8	1.3	1.0	1.5	2.3	1.5	1.5	1.0	1.0	-	1.0	1.0	1.0
Concordia	2014	3.3	3.0	5.5	-	-	3.9	3.0	1.9	4.5	-	-	3.1	3.0	1.1	5.8	-	-	3.3
Miss Malina	2015	2.3	3.3	1.5	4.0	3.5	2.9	1.0	1.8	1.5	2.5	2.8	1.9	1.0	1.5	-	2.8	2.8	2.0
Miss Malina	2014	4.0	3.0	7.0	-	-	4.7	2.8	3.3	6.5	-	-	4.2	3.0	1.1	7.3	-	-	3.8
Mittel pro Standort		2.3	2.1	3.3	3.1	2.1		1.7	1.6	3.1	2.5	1.8		1.5	1.1	4.6	1.6	1.4	



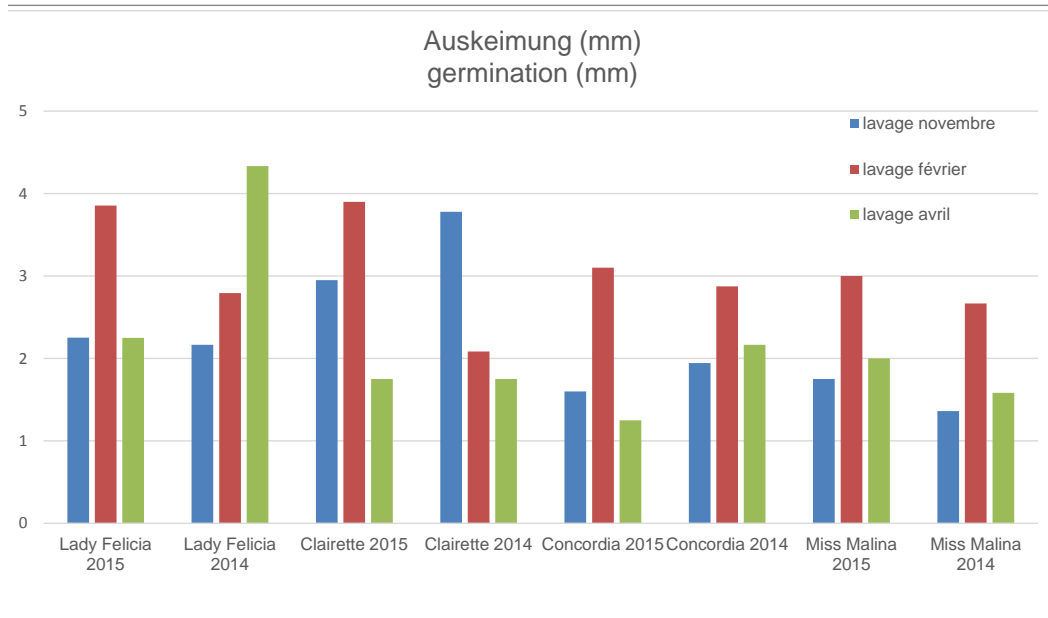
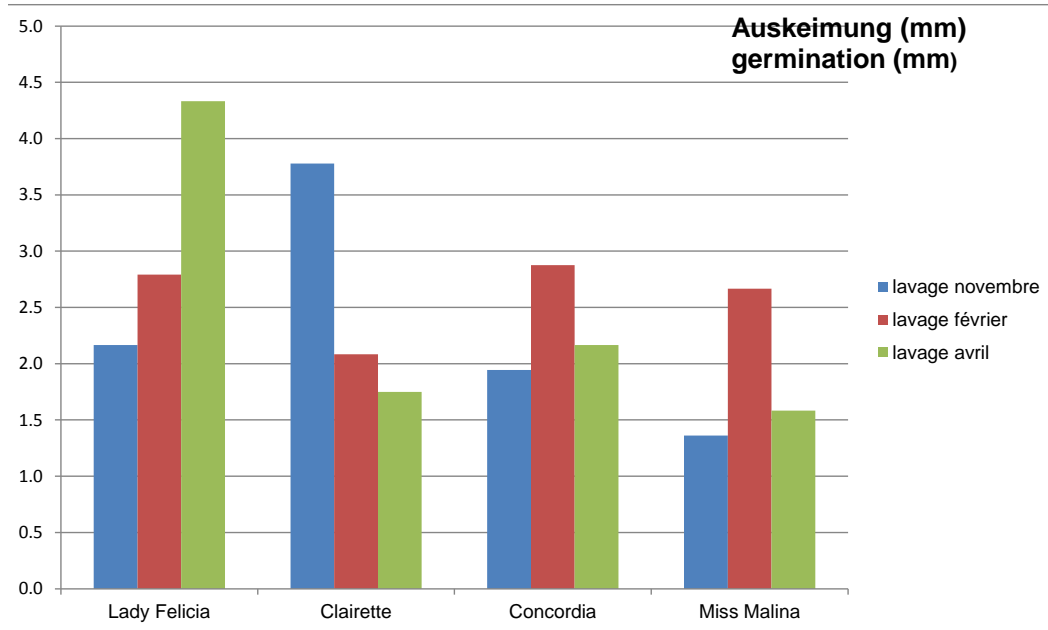
### Beurteilung der Waschbarkeit der mehligkochende Sorten Hauptversuche mehligkochend 2014 / 15

Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	Basic
Lentizellen	sichtbar	ein wenig	Toleranz	über Toleranz	verbreitet

Verfahren im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

Mittel des entsprechenden Jahr statt erhobene Bewertung (Muster fehlt) oder keine Angaben

Standort	Taxierung	November					Februar					April							
		1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel
Sorte	Verfahren	Auskeimung					Auskeimung					Auskeimung							
Lady Felicia 2	2015	1.5	1.0	1.4	5.1	2.3	2.3	2.75	1.75	3.59	5.4	5.8	3.9	2	2	-	2.3	2.8	2.3
Lady Felicia 2	2014	1.0	4.0	1.5	-	-	2.2	1.8	3.6	3.0	-	-	2.8	2.8	2.5	7.8	-	-	4.3
Clairette 2015	2015	1.0	1.5	2.5	8.0	1.8	3.0	1.25	2.25	3.75	5.3	7.0	3.9	1.5	1.75	-	2.3	1.5	1.8
Clairette 2014	2014	1.3	8.3	1.8	-	-	3.8	1.5	3.8	1.0	-	-	2.1	1.0	2.5	1.8	-	-	1.8
Concordia 20	2015	1.0	1.8	1.3	3.0	1.0	1.6	1.5	2.75	3.5	6.0	1.8	3.1	1.0	1.25	-	1.8	1.0	1.3
Concordia 20	2014	1.3	2.3	2.3	-	-	1.9	2.3	3.6	2.8	-	-	2.9	1.0	2.5	3.0	-	-	2.2
Miss Malina 2	2015	1.0	1.0	1.0	4.3	1.5	1.8	1.0	1.3	1.0	5.0	6.8	3.0	1	1.5	-	2.8	2.8	2.0
Miss Malina 2	2014	1.5	1.3	1.3	-	-	1.4	2.8	3.5	1.8	-	-	2.7	1.0	2.5	1.3	-	-	1.6
<b>Mittel pro Standort</b>		<b>1.2</b>	<b>2.7</b>	<b>1.6</b>	<b>5.1</b>	<b>1.6</b>		<b>1.8</b>	<b>2.8</b>	<b>2.5</b>	<b>5.4</b>	<b>5.3</b>		<b>1.4</b>	<b>2.1</b>	<b>3.4</b>	<b>2.3</b>	<b>2.0</b>	



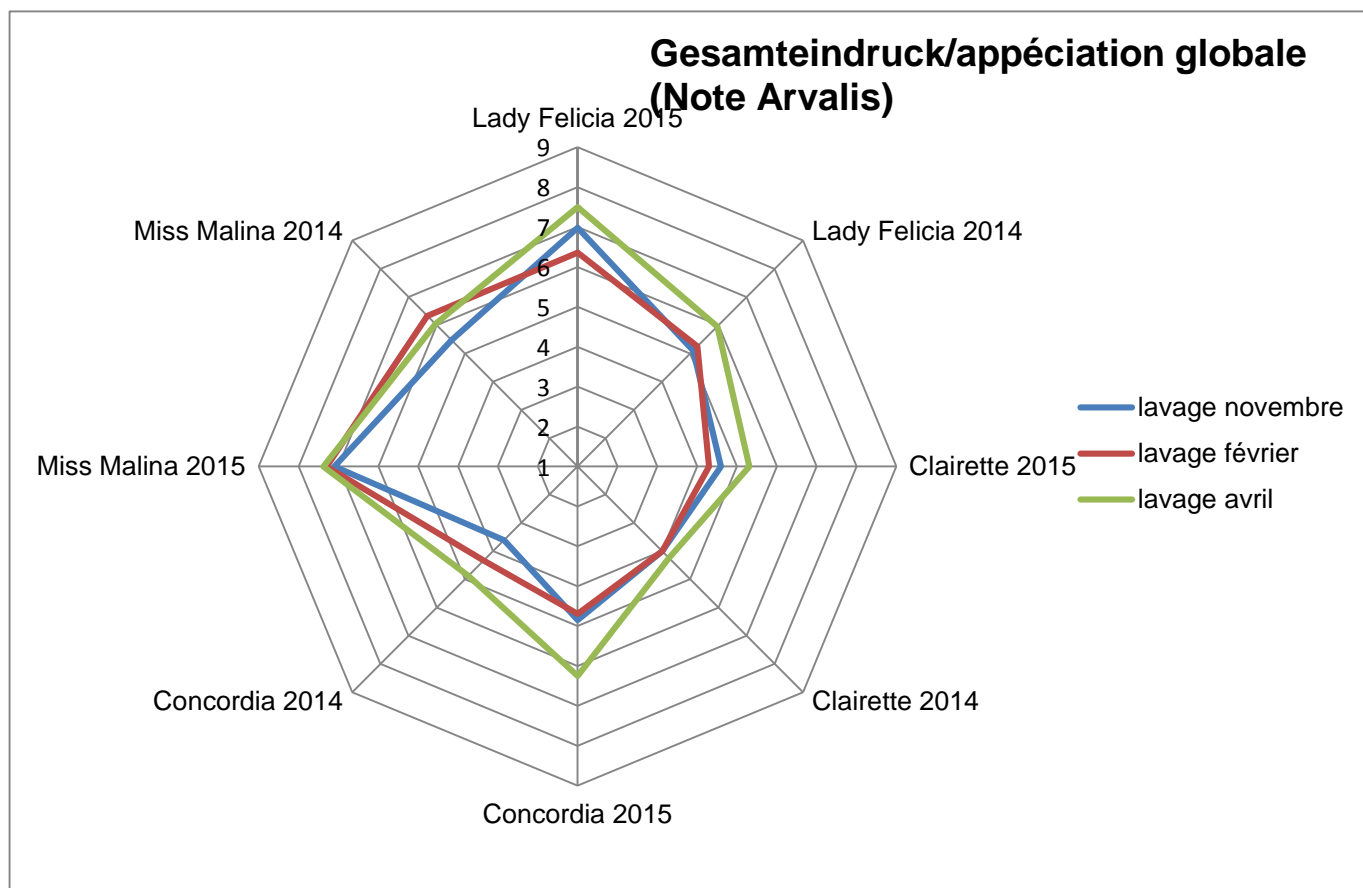
## Beurteilung der Waschbarkeit der mehligkochende Sorten Hauptversuche mehligkochend 2014 / 15

Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	ar	Basic
Gesamteindruck (Note Arvalis)	sehr schön	ein wenig	Toleranz	Toleranz	verbreitet

Verfahren im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

Mittel des entsprechenden Jahr statt erhobene Bewertung (Muster fehlt) oder keine Angaben

Sorte	Verfahren	November					Februar					April							
		1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel
Lady Felicia	2015	7.0	6.8	6.9	7.2	7.0	7.0	7.0	6.0	6.6	7.2	5.0	6.4	7.0	7.5	-	9.0	6.5	7.5
Lady Felicia	2014	4.5	5.1	5.8	-	-	5.1	3.8	6.3	5.8	-	-	5.3	5.0	5.9	7.0	-	-	6.0
Clairette	2015	3.3	5.3	6.3	6.8	1.5	4.6	2.0	5.3	5.0	6.5	2.8	4.3	3.8	6.5	-	9.0	2.0	5.3
Clairette	2014	2.5	6.0	3.5	-	-	4.0	2.3	5.5	4.3	-	-	4.0	2.8	5.5	4.5	-	-	4.3
Concordia	2015	4.3	6.5	5.5	7.0	1.0	4.9	3.0	6.0	6.3	7.3	1.0	4.7	4.3	5.5	-	9.0	-	6.3
Concordia	2014	3.3	4.3	3.3	-	-	3.6	3.8	6.3	3.0	-	-	4.3	4.0	5.9	4.8	-	-	4.9
Miss Malina	2015	8.8	5.5	9.0	7.8	4.5	7.1	7.5	7.0	8.5	7.8	5.8	7.3	8.0	6.8	-	9.0	5.8	7.4
Miss Malina	2014	5.3	5.7	5.5	-	-	5.5	6.0	6.8	6.3	-	-	6.3	5.5	5.9	6.8	-	-	6.0
Mittel pro Standort		4.8	5.6	5.7	7.2	3.5		4.4	6.1	5.7	7.2	3.6		5.0	6.2	5.8	9.0	4.8	



# Kartoffelsorten festkochende

## Variétés à chair ferme

surface de plants cultivées en ha / Pflanzgutfläche in ha

variétés à chair ferme			NL 2015	NL 2014	NL 2013	NL 2012	D201 5	D 2014	D 2013	D 2012	F 2015	F 2014	F 2013	F 2012	CH 2015	CH 2014	CH 2013	CH 2012
<b>Charlotte</b> Hansa x Danaé	Germicopa, France	1984	8	23	12	16	2	3	4	3	444	537	547	521	111	162	174	182
<b>Antonia</b> P93-388 x L368/93/586	Europlant Allemagne	2014-2015 (2009-2010)	15	8	6		40	39	44	43								
<b>Campina</b> 95-003-1 x Filea	Solana Allemagne	2014-2015 (2010-2011)	3	2			25	36	36	28								
<b>Esmeralda</b> Pompadour x (Ausionia x Gloria)	Comité Nord France	2014-2015 (2011-2012)									8	21	31	23				

# Resultate Degustationspannel

## Résultats dégustation-pannel



### Appréciation résultats du dégu-pannel

Le groupe d'experts pour la dégustation de différents mets a été composé de représentants des consommateurs, d'agriculteurs participants au réseau d'essai variétaux, du commerce et de l'industrie alimentaires. Le groupe a établi les critères principaux pour l'appréciation des mets, basé sur l'aspect visuel et gustatif. Chaque expert a apprécié le met et ensuite nous avons recherché un compromis composé par la majorité des avis. Ce compromis a été résumé dans un diagramme à étoiles pour chaque met. Le groupe a apprécié l'aptitude de différentes variétés aux pommes nature en carrelets, en robe des champs, en purée neige sans ajouter du lait, en salade et röstli. Suite aux premiers résultats, l'appréciation de frites maison et de purée de pommes de terre au lait ont été abandonné.

### Bewertungsergebnisse des Degu - Pannel

Die Expertengruppe beurteilte verschiedene Gerichte. Sie bestand aus Vertretern der Konsumentenorganisationen, Landwirten die am Sortenversuchsnetz teilnahmen, Handel und Lebensmittelindustrie. Die Gruppe erstellte die wichtigsten optischen und geschmacklichen Beurteilungskriterien für die verschiedenen Menüs. Jeder Experte beurteilte individuell die Menüs, danach wurden die verschiedenen Meinungen demokratisch in einen Kompromiss ausgehandelt. Dieser Kompromiss wurde in einer Sternkarte für jedes Gericht zusammengefasst. Die Gruppe beurteilte die Eignung der verschiedenen Sorten Salzkartoffeln, Gschwellti, Kartoffelschnee, Salat und Röstli. Nach ersten Erkenntnissen, wurde die Beurteilung von Hausfrites und Kartoffelstock mit Milchezusatz eingestellt.



## Variétés chair ferme des essais principaux 2015

### Hauptversuche festkochende Sorten im 2015

<b>Variété / Sorte</b>	<b>1. Antonia</b>	<b>2. Campina</b>	<b>3. Esmeralda</b>
Obtenteur / Züchter	Europlant (D)	Solana (D)	Comité Nord (F)
Croisement / Abstammung	P 93-388 X L 368/93/586	95-003-1 X Filea	Pompadour X (Ausonia X Gloria)
Précocité / Reifezeit	<i>mi-précoce à mi-tardive</i> mittelfrüh bis mittelspät	<i>mi-précoce</i> mittelfrüh	<i>précoce</i> früh
Amidon % / Stärkegehalt %	12 - 15	10 - 13	12 - 14
Type culinaire/Kochtyp	B - A	B - A	B - A
* Rendement / Ertrag calibre <42,5 mm /	+ +	+ +	= +
Forme du tubercule / Knollenform	<i>oblong</i>  langoval	<i>oblong,</i> <i>régulier</i> langoval, regelmässig	<i>long à oblong</i> <i>régulier</i> lang bis langoval regelmässig
Tubercules par plante Knollenzahl pro Staude	10 - 15	16 - 20	12 - 15
Yeux / Augen	<i>superficiels</i> flach	<i>superficiels à mi-sup.</i> flach bis mittelflach	<i>superficiels à mi-sup.</i> flach bis mittelflach
Couleur de la peau et de la chair / Schalenfarbe Fleischfarbe	<i>jaune</i> <i>jaune</i> gelb gelb	<i>jaune</i> <i>jaune</i> gelb gelb	<i>jaune</i> <i>jaune clair</i> gelb hellgelb
* Dormance / Keimruhe	<i>semblable</i> gleichartig	<i>semblable</i> gleichartig	<i>plus longue</i> langer
* Conservation / Lagerung	<i>bonne</i> gut	<i>bonne</i> gut	<i>bonne</i> gut
Sensibilité PLRV / Anfälligkeit PLRV Sensibilité PVY / Anfälligkeit PVY	<i>moyenne à faible</i> mittel bis schwach <i>faible</i> schwach	<i>faible</i> schwach <i>faible</i> schwach	<i>moyenne</i> mittel <i>sensible</i> anfällig
Résist. nématodes / Nematodenresistent	Ro 1,4	Ro 1,4	sensible
Galle verruqueuse / Krebs	sensible anfällig	sensible anfällig	sensible anfällig
* Sens. gale commune / Anf. gew. Schorf	+	=	+
* Sens. gale poudreuse / Anf. Pulverschorf	=	-	-
* Sens. au mildiou / Anf. Phytophthora	-	-	=

\* est comparé à Charlotte

\* ist Vergleich mit Charlotte

- moins, + plus, = comparable

- weniger, + mehr, = vergleichbar

## Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung type A-B 19.11.2015

Beurteilungsschema

\* Hauptkriterien

note 9 7 5 3 1

**Pommes de terre nature (carrelets)****Salzkartoffeln**

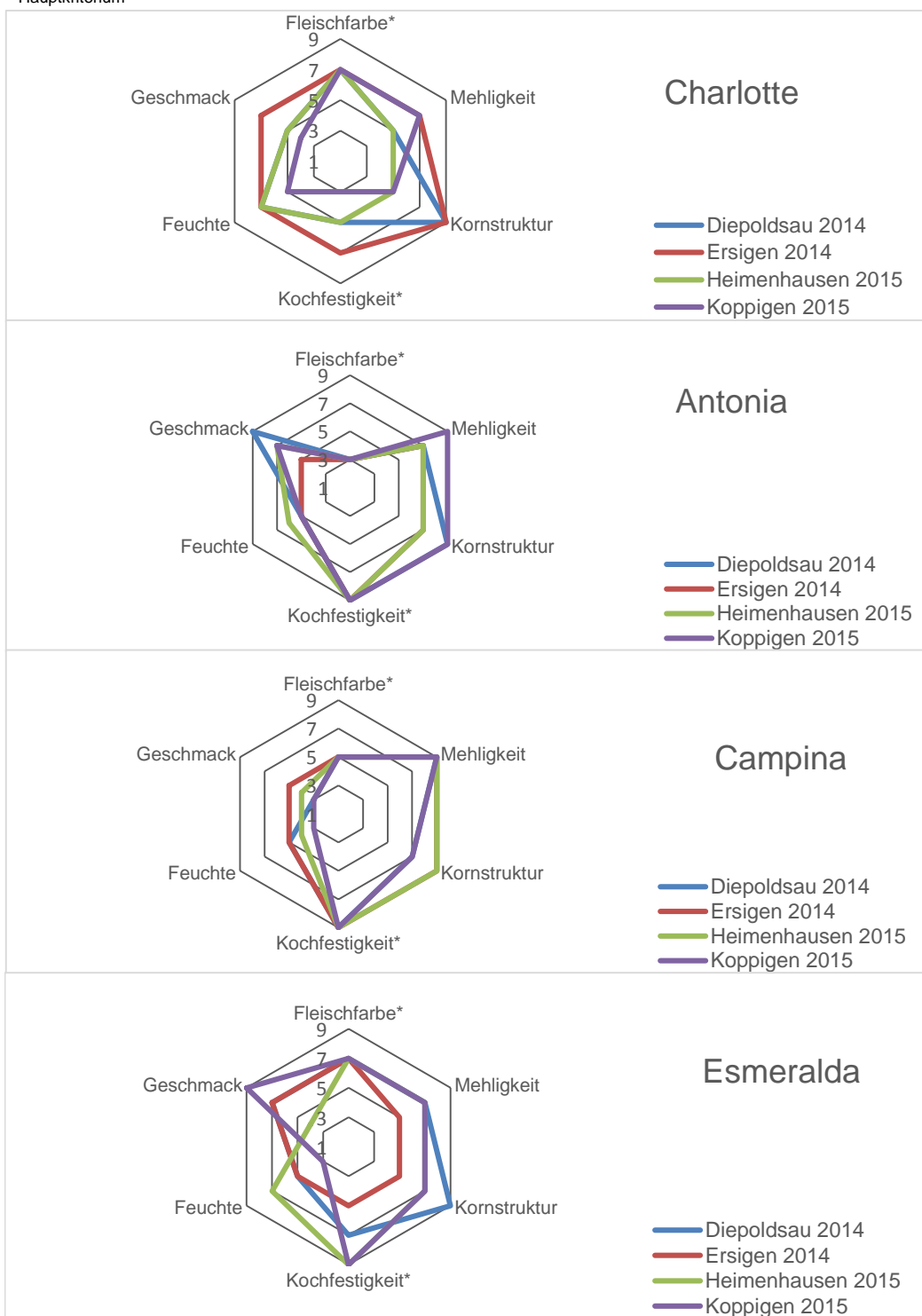
Sorte 4	Charlotte	Heimenhausen	15.0				
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässrig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 8	Charlotte	Koppigen	18.0				
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässrig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 1	Antonia	Heimenhausen	14.4				
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässrig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 5	Antonia	Koppigen	16.9				
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässrig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 2	Campina	Heimenhausen	11.2				
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässrig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 6	Campina	Koppigen	16.1				
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässrig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 3	Esmeralda	Heimenhausen	13.9				
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässrig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 7	Esmeralda	Koppigen	16.0				
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässrig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		

**Pommes de terre nature (carrelets)**

**Salzkartoffeln**

note	9	7	5	3	1
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässrig
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade

\* Hauptkriterium



## Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

**Pommes de terre en robe de champ****Gschwellti**

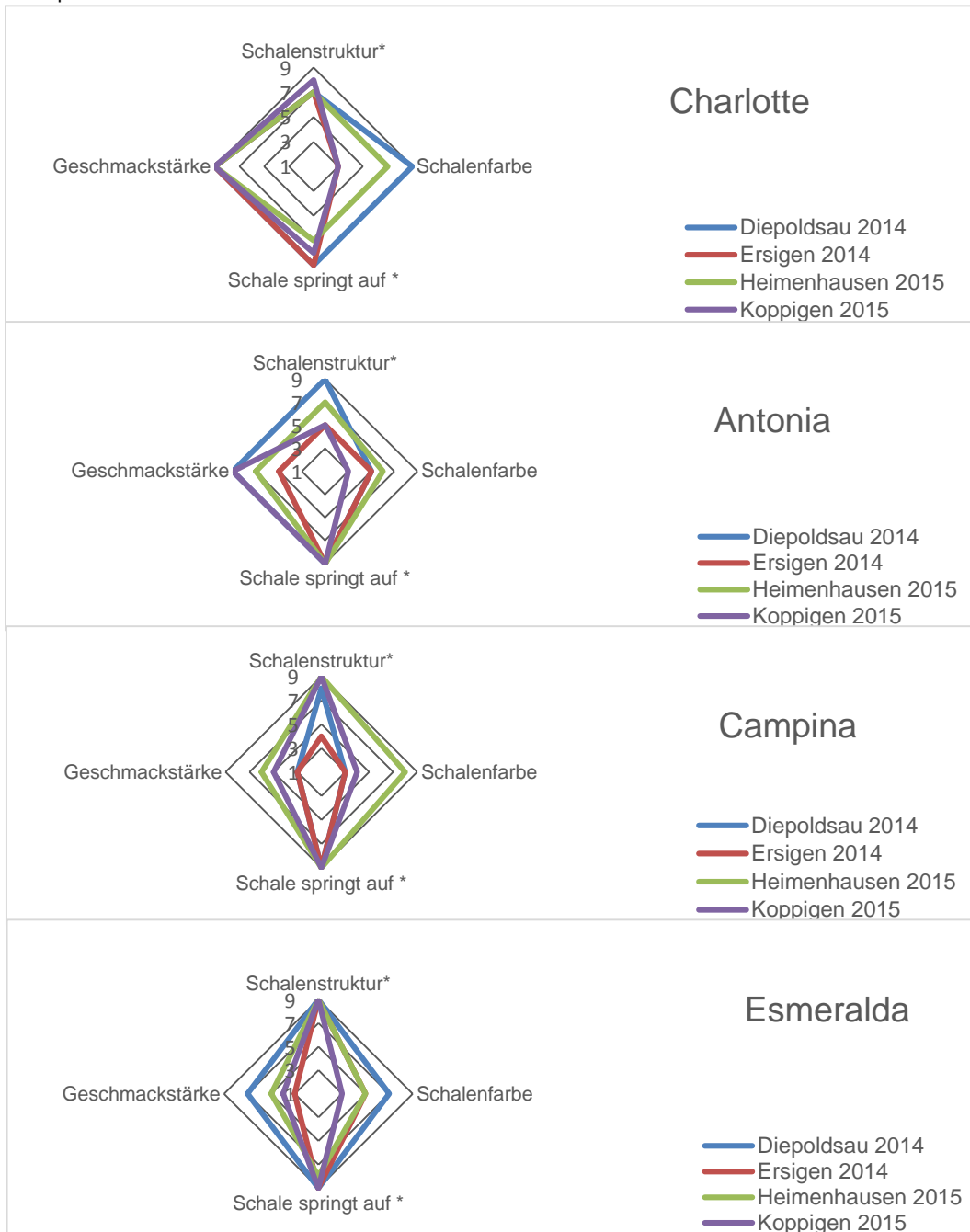
<b>Sorte 1</b>	Charlotte	Heimenhausen			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	(Marroni)				
<b>Sorte 6</b>	Charlotte	Koppigen			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	Marroni, süsslich				
<b>Sorte 7</b>	Antonia	Heimenhausen			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	leicht bitter nussig, buttrig				
<b>Sorte 4</b>	Antonia	Koppigen			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	Buttrig, ausgewogen,				
<b>Sorte 2</b>	Campina	Heimenhausen			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	säuerlich, (Mais)				
<b>Sorte 3</b>	Campina	Koppigen			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	erdig, metallisch				
<b>Sorte 8</b>	Esmeralda	Heimenhausen			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	erdig, säuerlich				
<b>Sorte 5</b>	Esmeralda	Koppigen			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	warme Milch, grün				

**Pommes de terre en robe de champ**

**Gschwellti**

note	9	7	5	3	1
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	ungegeniessbar

\* Hauptkriterium



## Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

**Pommes de terre purée****Kartoffelstock**

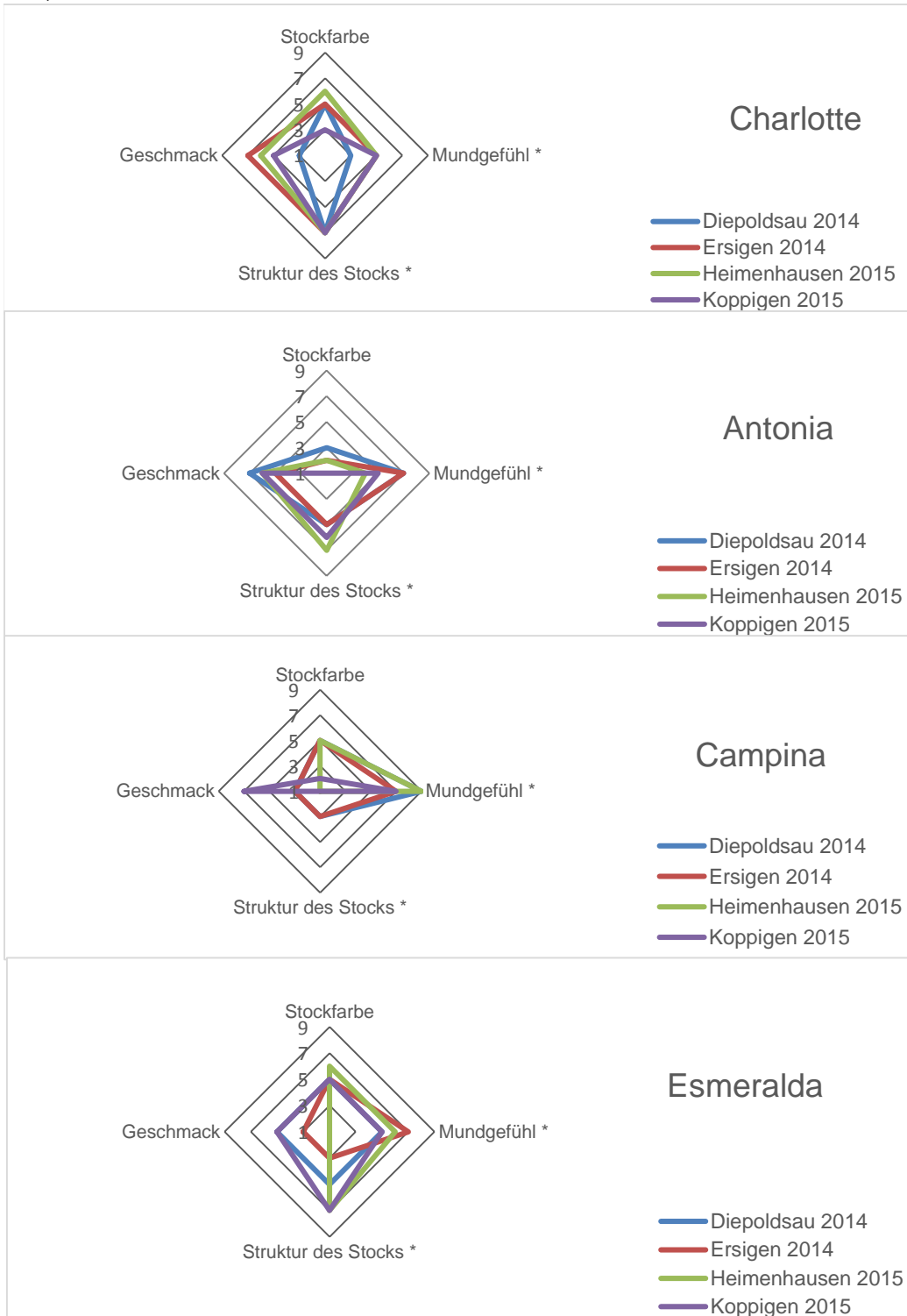
<b>Sorte 2</b>		Charlotte	Heimenhausen			
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob	
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass	
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet	
<b>Sorte 3</b>		Charlotte	Koppigen			
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob	
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass	
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet	
<b>Sorte 6</b>		Antonia	Heimenhausen			
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob	
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass	
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet	
<b>Sorte 7</b>		Antonia	Koppigen			
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob	
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass	
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet	
<b>Sorte 4</b>		Campina	Heimenhausen			
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob	
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass	
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet	
<b>Sorte 1</b>		Campina	Koppigen			
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob	
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass	
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet	
<b>Sorte 5</b>		Esmeralda	Heimenhausen			
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob	
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass	
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet	
<b>Sorte 8</b>		Esmeralda	Koppigen			
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob	
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass	
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet	

**Pommes de terre purée neige**

**Kartoffelstock Schnee**

note	9	7	5	3	1
Stockfarbe	grülich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerlig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	ungegeniessbar

\* Hauptkriterium



## Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

## Pommes de terre salades

## Salatkartoffeln

<b>Sorte 6</b>		Charlotte	Heimenhausen			
Farbe		gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *		sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *		sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *		gering		mittel		hoch
<b>Sorte 2</b>		Charlotte	Koppigen			
Farbe		gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *		sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *		sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *		gering		mittel		hoch
<b>Sorte 3</b>		Antonia	Heimenhausen			
Farbe		gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *		sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *		sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *		gering		mittel		hoch
<b>Sorte 8</b>		Antonia	Koppigen			
Farbe		gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *		sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *		sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *		gering		mittel		hoch
<b>Sorte 7</b>		Campina	Heimenhausen			
Farbe		gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *		sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *		sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *		gering		mittel		hoch
<b>Sorte 5</b>		Campina	Koppigen			
Farbe		gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *		sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *		sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *		gering		mittel		hoch
<b>Sorte 1</b>		Esmeralda	Heimenhausen			
Farbe		gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *		sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *		sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *		gering		mittel		hoch
<b>Sorte 4</b>		Esmeralda	Koppigen			
Farbe		gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *		sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *		sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *		gering		mittel		hoch

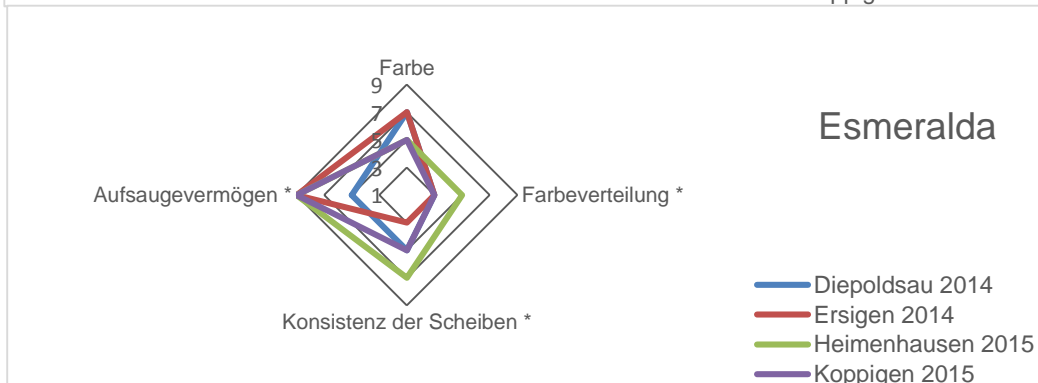
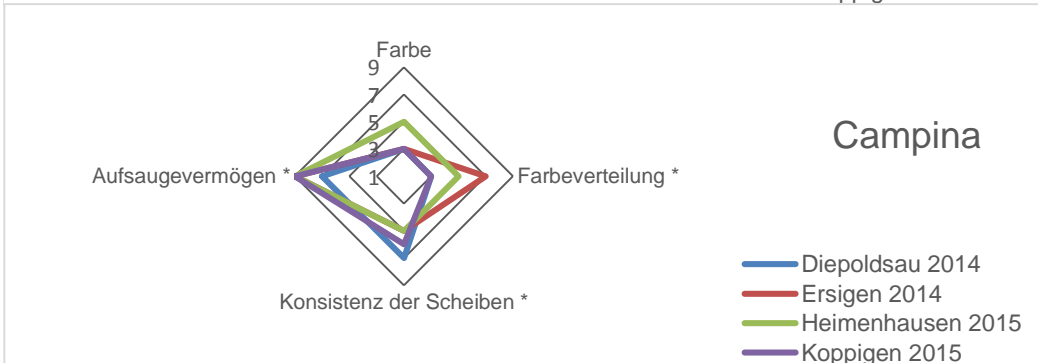
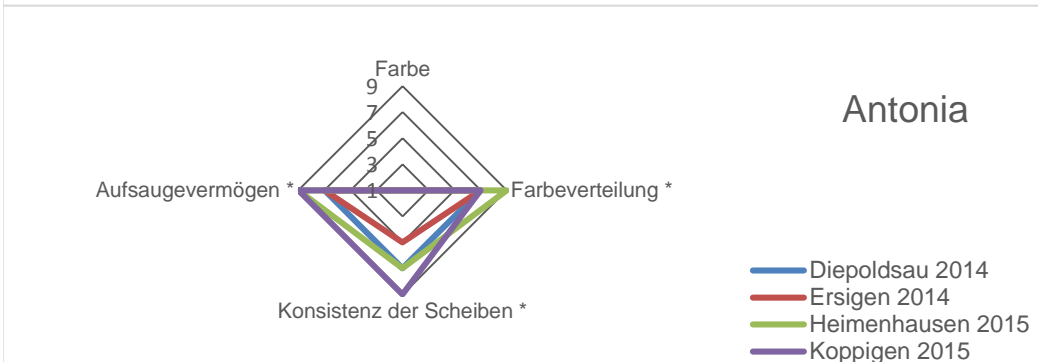
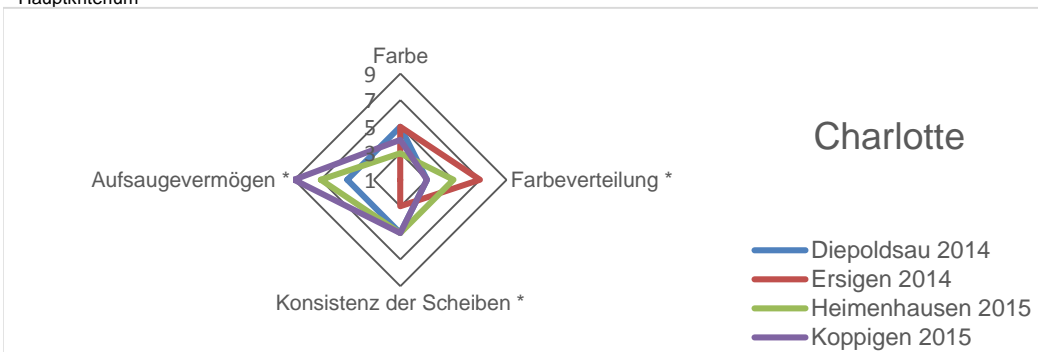


**Pommes de terre salades**

**Salatkartoffeln**

note	9	7	5	3	1
Farbe	grülich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugvermögen	gering		mittel		hoch

\* Hauptkriterium



## Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

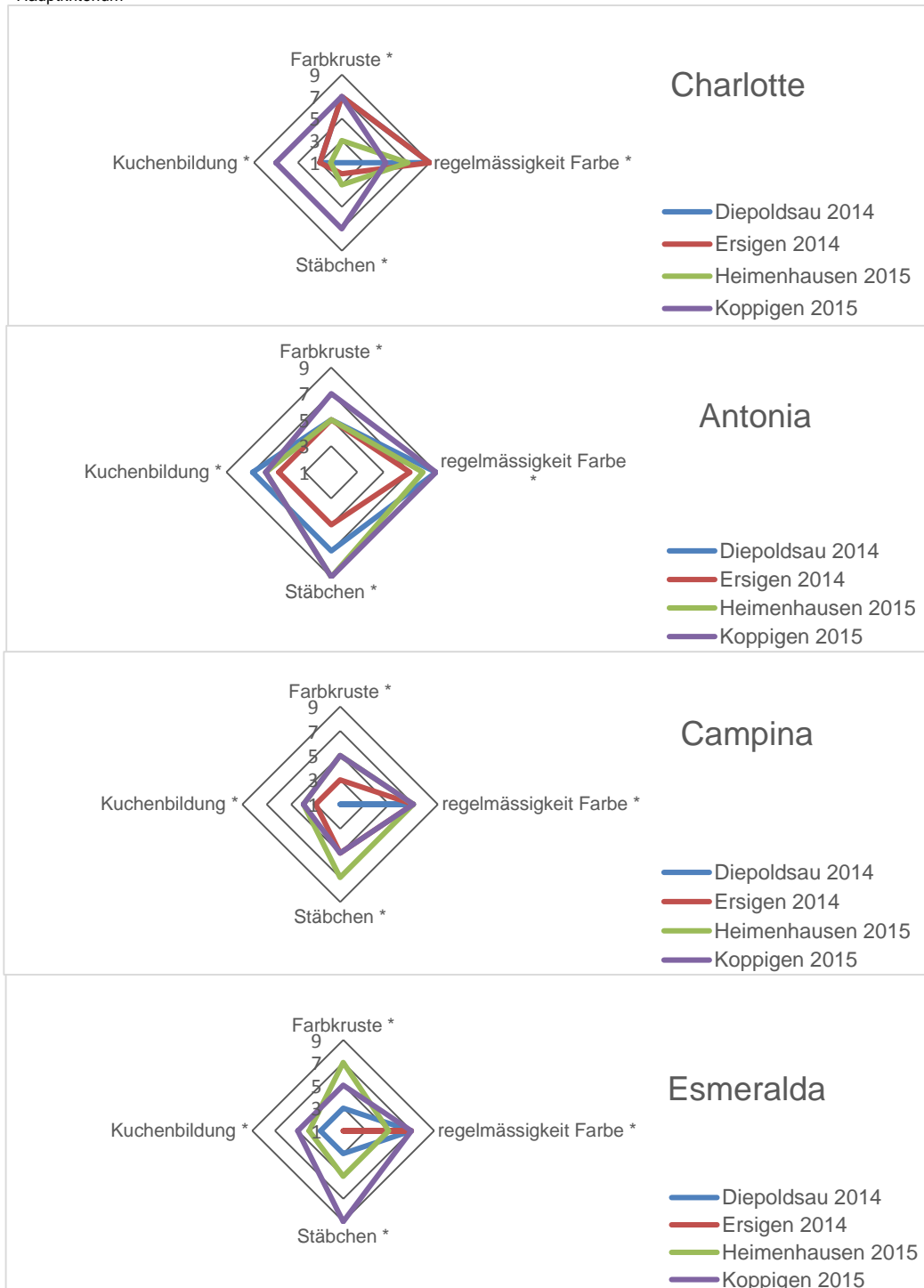
**Pommes de terre rösti****Rösti**

<b>Sorte 3</b>		Charlotte	Heimenhausen			
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldbraun	braun	dunkelbraun	
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig	
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen	
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig	
<b>Sorte 4</b>		Charlotte	Koppigen			
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldbraun	braun	dunkelbraun	
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig	
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen	
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig	
<b>Sorte 5</b>		Antonia	Heimenhausen			
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldbraun	braun	dunkelbraun	
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig	
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen	
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig	
<b>Sorte 8</b>		Antonia	Koppigen			
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldbraun	braun	dunkelbraun	
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig	
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen	
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig	
<b>Sorte 1</b>		Campina	Heimenhausen			
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldbraun	braun	dunkelbraun	
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig	
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen	
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig	
<b>Sorte 2</b>		Campina	Koppigen			
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldbraun	braun	dunkelbraun	
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig	
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen	
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig	
<b>Sorte 6</b>		Esmeralda	Heimenhausen			
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldbraun	braun	dunkelbraun	
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig	
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen	
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig	
<b>Sorte 7</b>		Esmeralda	Koppigen			
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldbraun	braun	dunkelbraun	
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig	
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen	
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig	

**Pommes de terre rösti** **Rösti**

note	9	7	5	3	1
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig

\* Hauptkriterium



# Eignung für das Waschen

## Aptitude au lavage



### Aptitude au lavage

L'aptitude au lavage de différents échantillons de variétés a été évaluée par les responsables de qualité chez Steffen-Ris/fenaco, Terralog et Proverda. Après le lavage, les échantillons ont été conservés à l'obscurité et à 25°C dans des cornets en plastique durant cinq jours. Les lots étaient jugés sur la présence de gale argentée/dartrose, gale réticulée, autres gales, lenticelles, développement de maladies bactériens, germination et une appréciation générale du lot. Les lots avec une note de 7 ne peuvent plus être lavés pour la vente et avec une note de 9 plus être vendus. L'appréciation a eu lieu en novembre, février et avril. L'appréciation immédiatement après le lavage a été abandonnée au profit d'un entreposage de 5 jours pour simuler le cheminement de la vente. Les notes dans les champs en rouge représentent des lots manquants, parfois remplacés par la moyenne de l'essai pour ne pas trop fausser l'appréciation d'une variété.

### Eignung für das Waschen

Das Waschen der Muster und die Beurteilung der Wascheignung von Kartoffelsorten wurden von den qualitätsverantwortlichen Personen der Waschbetriebe von Steffen-Ris/fenaco, Terralog und Proverda durchgeführt. Nach dem Waschen wurden die Muster in Verkaufspastiksäcken im Dunkeln bei 25°C gelagert bis zur Auswertung. Fünf Tage nach dem Waschen, wurden die Muster beurteilt auf die Verbreitung von Silberschorf/Colletotrichum, Netzschorf, andere Schorfarten, Lentizellen, Bakterienkrankheiten, Auskeimung und den Gesamteindruck des Musters. Ab Note 7 können die Posten nicht mehr gewaschen verkauft werden und bei Note 9 sind sie nicht mehr verkäuflich. Die Beurteilung sofort nach dem Waschen wurde weggelassen. Die Muster wurden nur noch nach 5 Tage Bebrütung beurteilt um den Verkaufsweg der Kartoffeln zu simulieren. Die Noten in den roten Feldern sind Mittel des Versuchs, da das Muster fehlte.

## Beurteilung der Waschbarkeit der festkochenden Sorten Hauptversuche festkochend 2014-2015

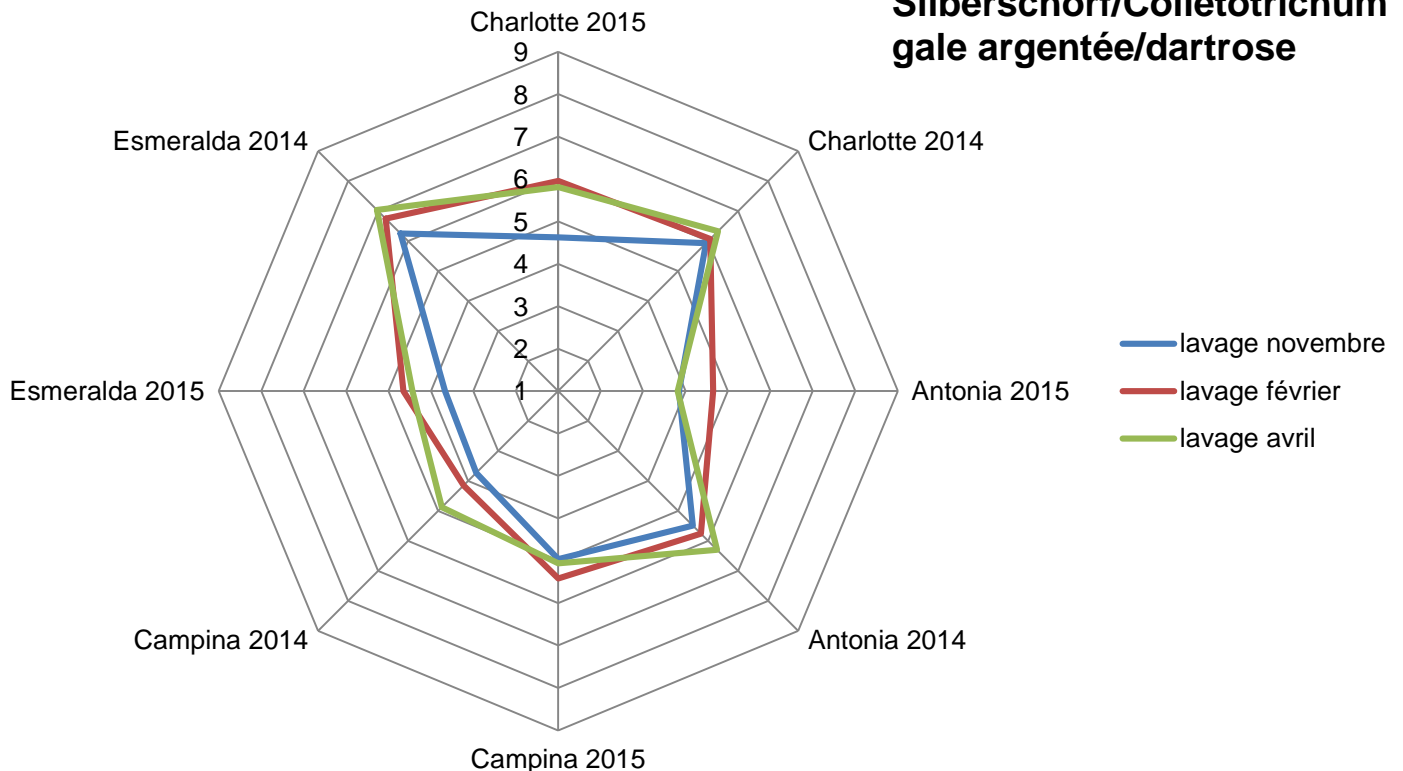
Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
Silberschorf/Colletotrichum	nicht sichtbar	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	stark verbreitet

Verfahren im Dunkeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

Mittel des entsprechenden Jahr statt erhobene Bewertung (Muster fehlt) oder keine Angaben

Standort	1	2	3	4	5	6	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel	
																						November
Taxierung	November						Februar						April									
Sorte	Verfahren	Silberschorf oder Colletotrichum						Silberschorf oder Colletotrichum						Silberschorf oder Colletotrichum								
Charlotte	2015	3.5	2.0	4.8	4.5	7.8	5.3	4.6	5.0	4.0	7.0	6.5	7.3	-	6.0	4.3	3.0	8.3	7.8	-	-	5.8
Charlotte	2014	7.0	8.3	8.0	3.7	2.7	-	5.9	9.0	8.0	7.7	3.0	2.7	-	6.1	9.0	8.8	8.4	3.3	2.5	6.0	6.3
Antonia	2015	3.3	2.8	1.8	2.8	8.3	4.3	3.8	4.3	4.8	4.0	2.8	7.5	-	4.7	4.0	3.5	4.8	3.0	-	-	3.8
Antonia	2014	7.3	6.8	7.8	2.3	3.3	-	5.5	7.0	7.5	8.5	2.5	3.3	-	5.8	8.0	8.8	9.0	2.3	3.5	6.3	6.3
Campina	2015	2.3	3.0	5.0	5.3	8.0	6.3	5.0	3.8	4.3	7.8	3.0	6.8	7.0	5.4	4.5	4.8	7.0	4.0	-	-	5.1
Campina	2014	3.3	4.8	6.0	3.7	1.0	-	3.7	6.5	3.5	6.3	2.3	2.3	-	4.2	8.0	5.8	7.8	2.0	1.5	4.3	4.9
Esmeralda	2015	2.5	2.0	3.0	2.3	7.0	5.3	3.7	3.5	2.5	5.8	4.0	7.5	-	4.7	4.0	2.3	6.0	5.5	-	-	4.4
Esmeralda	2014	6.8	8.5	9.0	3.7	3.3	-	6.3	9.0	7.5	8.8	4.5	4.0	-	6.8	9.0	8.5	8.8	4.5	3.5	8.0	7.0
Mittel pro Standort		4.5	4.8	5.7	3.5	5.2	5.3		6.0	5.3	7.0	3.6	5.1	7.0		6.3	5.7	7.5	4.0	2.8	6.1	

### Silberschorf/Colletotrichum gale argenteé/dartrose



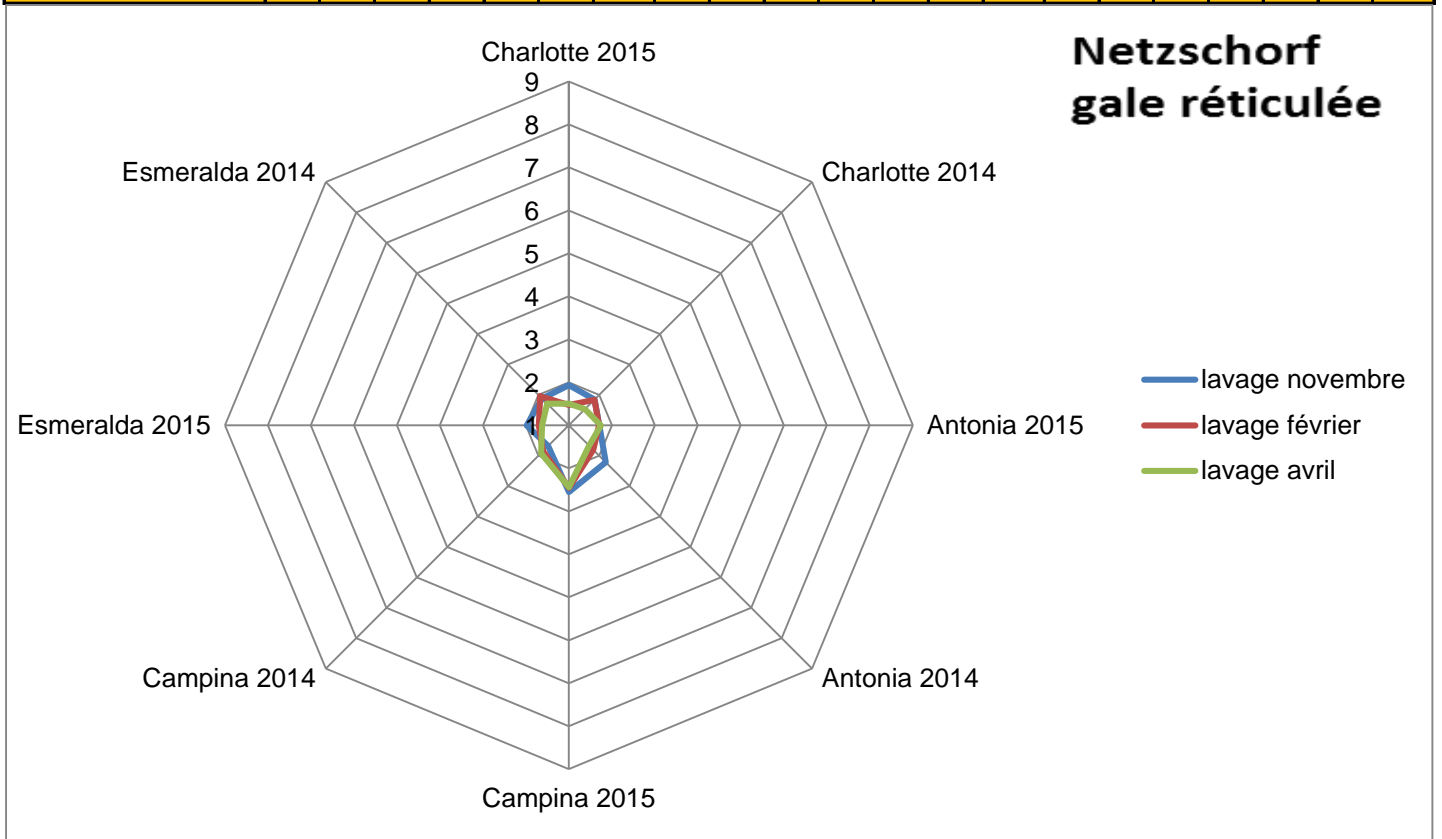
## Beurteilung der Waschbarkeit der festkochenden Sorten Hauptversuche festkochend 2014-2015

Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
Netzschorf	nicht sichtbar	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	stark verbreitet

Verfahren im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

Mittel des entsprechenden Jahr statt erhobene Bewertung (Muster fehlt) oder keine Angaben

Sorte	Verfahren	November						Februar						April								
		1	2	3	4	5	6	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel
Charlotte	2015	1.3	2.8	1.5	1.0	2.8	2.4	1.9	1.3	1.8	1.3	1.3	1.9	-	1.5	1.0	2.5	1.5	1.0	-	-	1.5
Charlotte	2014	1.8	1.0	1.0	3.6	1.9	-	1.8	1.0	1.0	1.3	4.0	2.0	-	1.8	1.0	1.3	1.4	3.0	1.3	1.3	1.5
Antonia	2015	1.0	1.5	1.8	2.0	1.8	2.3	1.7	1.3	2.0	1.5	2.8	1.0	-	1.7	1.3	2.0	1.3	2.5	-	-	1.8
Antonia	2014	2.0	1.3	1.5	4.3	2.0	-	2.2	1.0	1.0	1.8	3.3	2.0	-	1.8	1.0	1.3	1.5	4.0	1.3	1.0	1.7
Campina	2015	2.5	3.8	1.8	1.3	3.5	2.5	2.6	2.0	3.5	1.8	1.8	2.8	3.0	2.5	2.5	3.0	2.3	2.0	-	-	2.4
Campina	2014	1.5	1.3	1.0	3.0	1.7	-	1.7	1.0	1.0	1.0	4.5	1.8	-	1.9	1.0	1.3	1.5	5.5	1.3	1.0	1.9
Esmeralda	2015	1.5	1.3	2.0	1.8	3.0	2.4	2.0	2.0	1.3	1.3	2.3	1.8	-	1.7	1.5	1.0	2.0	2.0	-	-	1.6
Esmeralda	2014	1.0	1.3	1.5	3.7	2.0	-	1.9	1.0	1.0	1.3	4.0	2.5	-	2.0	1.0	1.3	1.0	4.5	1.5	1.0	1.7
Mittel pro Standort		1.6	1.8	1.5	2.6	2.3	2.4		1.3	1.6	1.4	3.0	2.0	3.0		1.3	1.7	1.5	3.1	1.3	1.1	



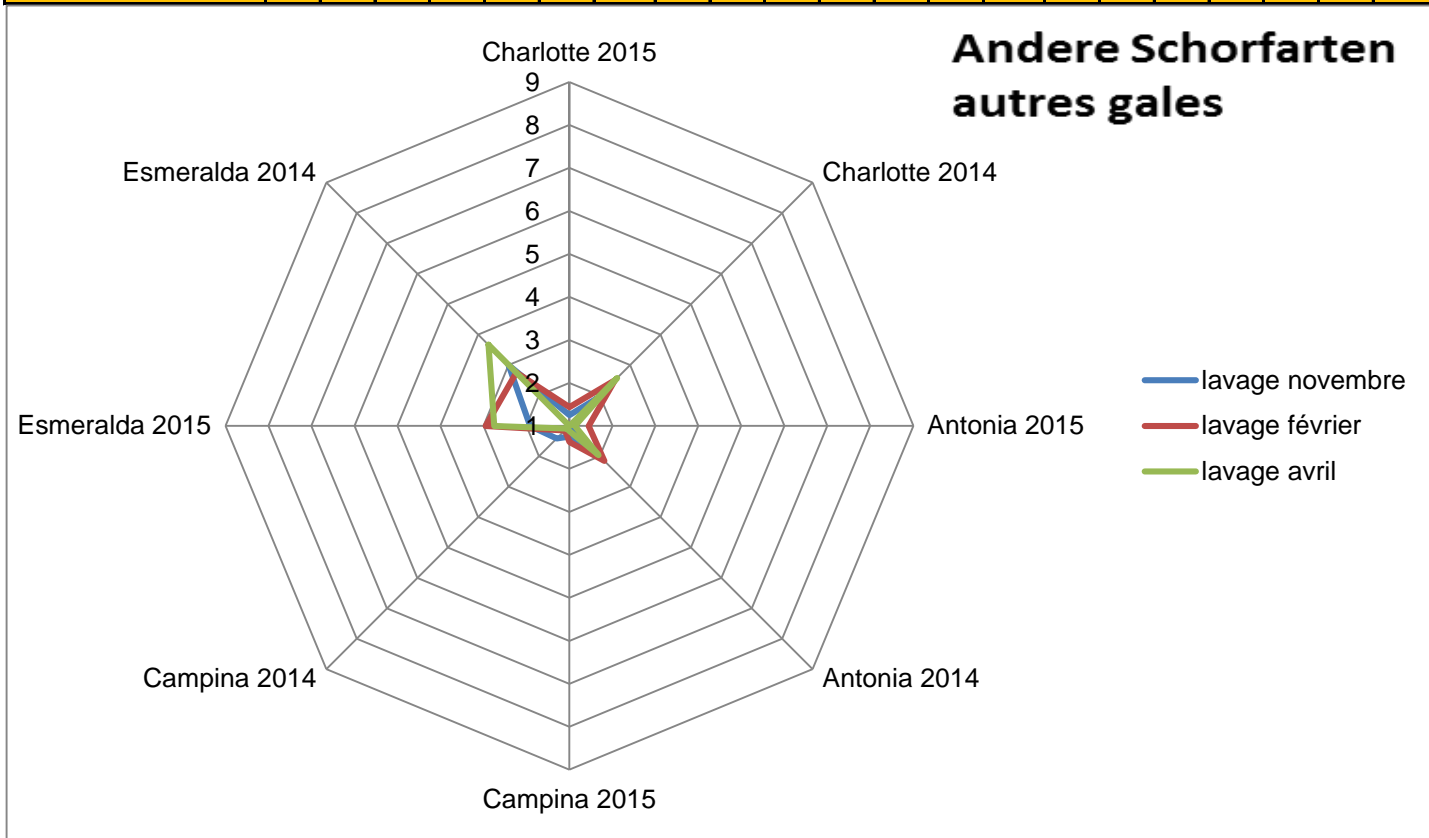
## Beurteilung der Waschbarkeit der festkochenden Sorten Hauptversuche festkochend 2014-2015

Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
andere Schorfarten	nicht sichtbar	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	stark verbreitet

Verfahren im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

Mittel des entsprechenden Jahr statt erhobene Bewertung (Muster fehlt) oder keine Angaben

Sorte	Verfahren	November							Februar							April						
		1	2	3	4	5	6	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel
Charlotte	2015	1.0	1.0	1.5	1.0	1.8	1.3	1.3	1.5	1.0	1.3	1.0	2.4	-	1.4	1.0	1.0	1.0	1.0	-	-	1.0
Charlotte	2014	1.0	2.3	1.0	2.7	2.6	-	1.9	5.3	1.0	1.6	2.2	2.5	-	2.5	7.5	1.0	2.2	1.3	2.5	1.0	2.6
Antonia	2015	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.3	1.0	1.0	1.8	1.0	1.8	1.8	-	1.5	1.0	1.0	1.0	1.5	-	-	1.1
Antonia	2014	1.3	2.5	2.0	1.0	2.3	-	1.8	5.0	1.0	1.3	2.0	1.5	-	2.2	5.0	1.5	1.5	1.0	1.8	1.0	2.0
Campina	2015	1.5	1.0	1.8	1.0	1.0	1.3	1.3	1.0	1.0	1.0	1.3	2.5	1.5	1.4	1.3	1.0	1.0	1.3	-	-	1.1
Campina	2014	1.3	1.3	1.3	1.3	2.0	-	1.4	1.3	1.0	1.5	1.0	1.0	-	1.2	1.3	1.0	1.0	1.0	1.3	1.0	1.1
Esmeralda	2015	1.8	1.3	1.5	2.5	3.3	1.3	1.9	1.5	1.3	2.0	7.0	3.0	-	3.0	1.3	1.0	1.8	7.0	-	-	2.8
Esmeralda	2014	1.3	2.5	2.3	5.7	3.3	-	3.0	1.5	1.3	2.8	3.3	5.0	-	2.8	4.8	1.0	4.3	5.5	5.3	1.3	3.7
Mittel pro Standort		1.3	1.6	1.5	2.0	2.2	1.3		2.3	1.2	1.5	2.4	2.5	1.5		2.9	1.1	1.7	2.4	2.7	1.1	



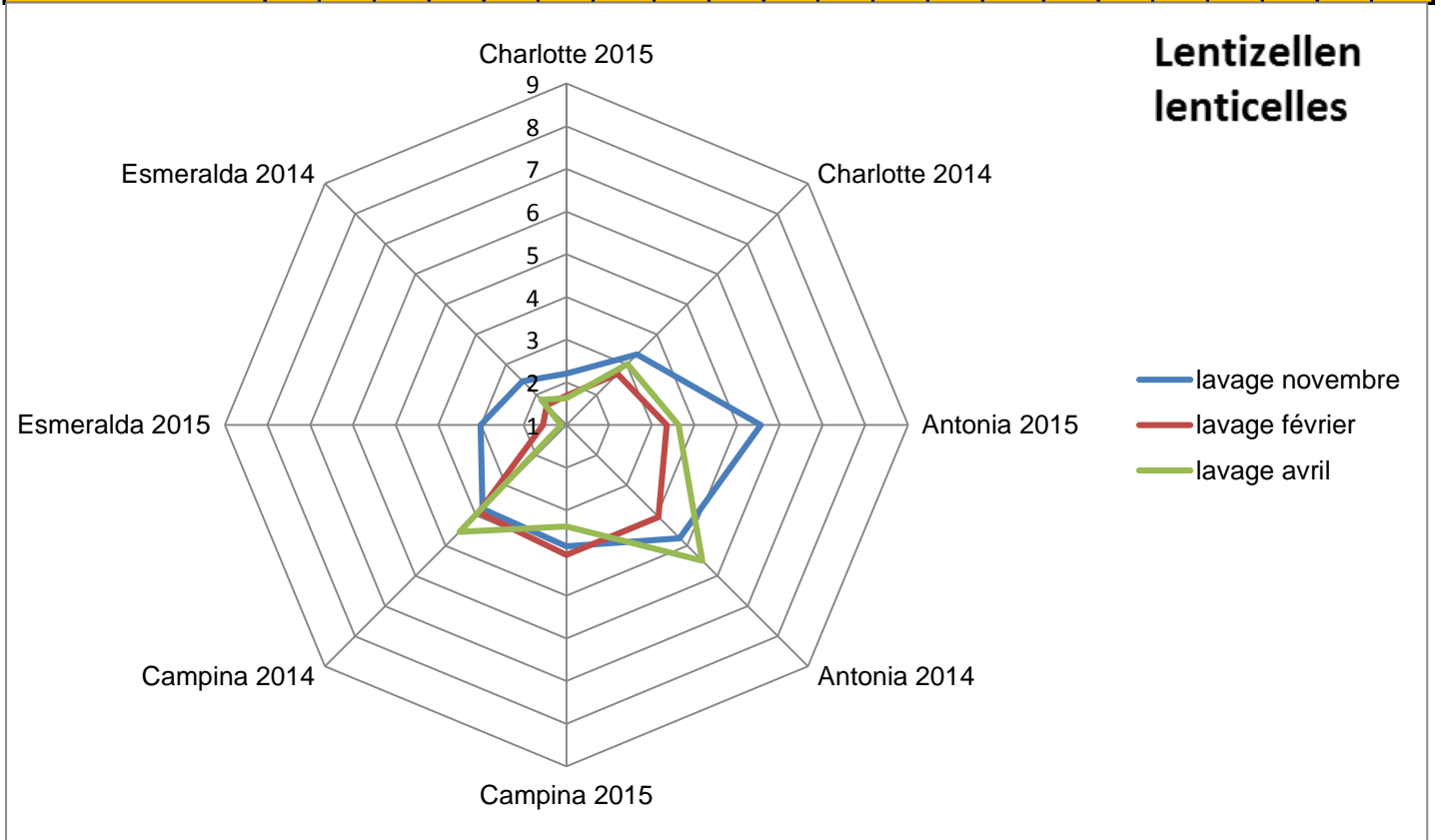
## Beurteilung der Waschbarkeit der festkochenden Sorten Hauptversuche festkochend 2014-2015

Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
Lentizellen	nicht sichtbar	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	stark verbreitet

Verfahren im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

Mittel des entsprechenden Jahr statt erhobene Bewertung (Muster fehlt) oder keine Angaben

Standort	Taxierung	November						Februar						April								
		1	2	3	4	5	6	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel
Sorte	Verfahren	Lentizellen						Lentizellen						Lentizellen								
Charlotte	2015	1.0	2.3	1.3	1.8	3.2	3.8	2.2	1.0	2.0	1.3	2.5	1.7	-	1.7	1.0	1.5	1.5	2.5	-	-	1.6
Charlotte	2014	3.5	2.3	4.3	3.3	3.4	-	3.3	2.0	1.7	2.9	3.4	3.5	-	2.7	1.8	1.8	3.3	3.8	4.1	3.5	3.0
Antonia	2015	4.3	5.0	6.5	8.8	4.0	4.8	5.6	2.3	4.3	5.0	3.5	1.8	-	3.4	2.8	3.8	5.0	3.0	-	-	3.6
Antonia	2014	5.5	4.8	4.5	4.0	5.0	-	4.8	3.5	3.5	4.5	4.3	4.5	-	4.1	2.8	3.5	5.0	7.0	6.3	8.5	5.5
Campina	2015	3.8	3.3	3.0	7.3	3.0	2.8	3.8	4.8	4.8	3.5	7.8	2.0	1.5	4.0	4.0	2.8	1.3	5.5	-	-	3.4
Campina	2014	3.5	3.8	4.0	3.7	4.0	-	3.8	3.3	4.0	3.3	4.3	4.8	-	3.9	3.0	3.5	3.3	4.5	5.3	7.8	4.5
Esmeralda	2015	1.3	1.3	1.3	8.0	2.5	3.8	3.0	1.3	1.8	1.8	1.8	1.3	-	1.6	1.0	1.0	1.0	1.5	-	-	1.1
Esmeralda	2014	2.3	2.0	3.0	2.7	2.3	-	2.5	1.0	1.3	1.5	2.8	1.8	-	1.7	1.3	1.8	1.8	1.8	2.0	2.5	1.8
Mittel pro Standort		3.1	3.1	3.5	4.9	3.4	3.8		2.4	2.9	3.0	3.8	2.6	1.5		2.2	2.4	2.8	3.7	4.4	5.6	





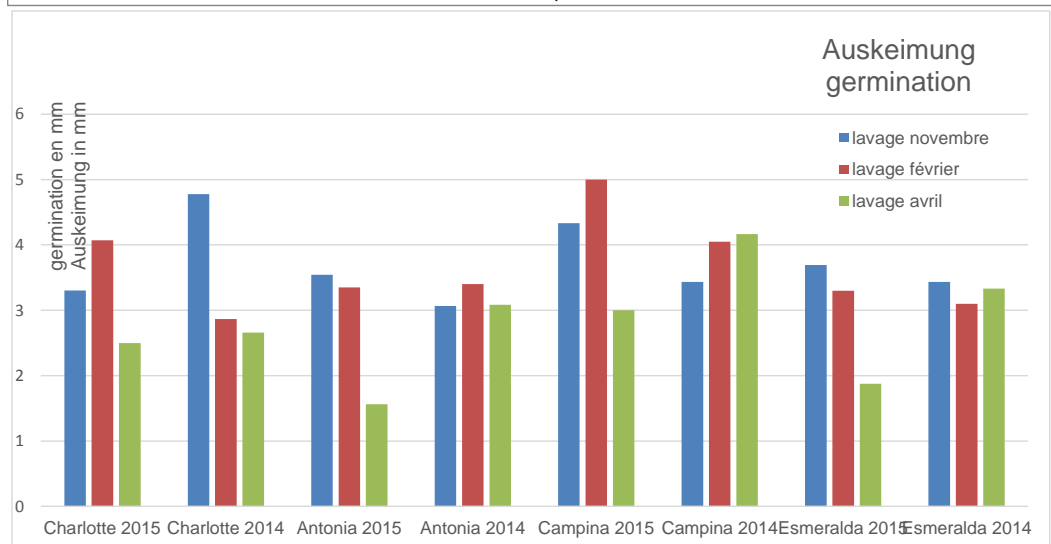
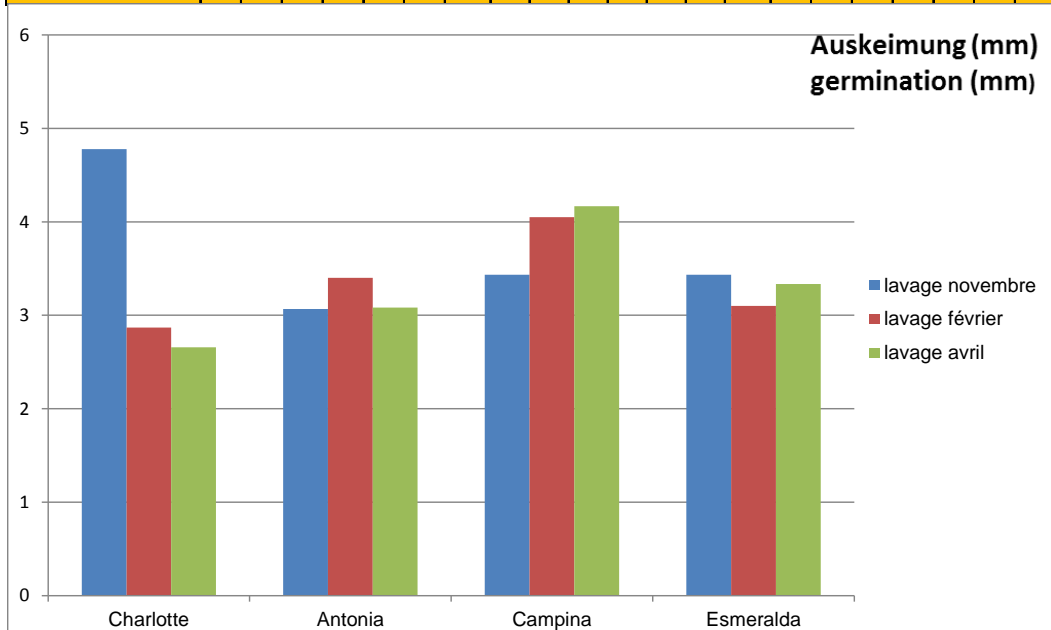
### Beurteilung der Waschbarkeit der festkochenden Sorten Hauptversuche festkochend 2014-2015

Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
Auskeimung	nicht sichtbar	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	stark verbreitet

Verfahren im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

Mittel des entsprechenden Jahr statt erhobene Bewertung (Muster fehlt) oder keine Angaben

Standort	Taxierung	November						Februar						April								
		1	2	3	4	5	6	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel
Sorte	Verfahren	Auskeimung						Auskeimung						Auskeimung								
Charlotte 20	2015	1.3	1.8	4.0	1.0	5.2	6.7	3.3	2.0	7.0	4.5	1.8	5.1	-	4.1	1.8	2.5	3.0	2.8	-	-	2.5
Charlotte 20	2014	3.0	3.0	9.0	3.9	5.0	-	4.8	2.3	1.7	2.1	2.2	6.2	-	2.9	1.0	3.3	2.0	2.3	3.2	4.3	2.7
Antonia 2015	2015	1.0	2.8	2.3	6.5	4.5	4.3	3.5	2.0	5.0	2.3	2.0	5.5	-	3.4	1.3	2.3	1.0	1.8	-	-	1.6
Antonia 2014	2014	3.3	1.3	1.5	4.3	5.0	-	3.1	1.8	7.0	1.0	1.5	5.8	-	3.4	3.0	8.5	1.8	1.8	1.5	2.0	3.1
Campina 20	2015	1.3	1.0	1.5	7.5	5.8	9.0	4.3	3.0	6.0	6.3	2.0	5.0	7.8	5.0	2.3	3.8	4.0	2.0	-	-	3.0
Campina 20	2014	2.5	2.5	2.5	4.7	5.0	-	3.4	3.5	2.8	3.8	3.3	7.0	-	4.1	3.5	8.5	3.3	2.3	4.5	3.0	4.2
Esmeralda 2	2015	1.0	1.0	1.0	7.3	5.3	6.7	3.7	2.0	6.5	2.0	1.3	4.8	-	3.3	1.8	3.5	1.3	1.0	-	-	1.9
Esmeralda 2	2014	6.3	1.0	2.3	2.7	5.0	-	3.4	4.5	2.0	1.5	1.8	5.8	-	3.1	1.5	8.8	1.0	2.3	3.5	3.0	3.3
Mittel pro Standort		2.4	1.8	3.0	4.7	5.1	6.6		2.6	4.7	2.9	2.0	5.6	7.8		2.0	5.1	2.2	2.0	3.2	3.1	



## Beurteilung der Waschbarkeit der festkochenden Sorten Hauptversuche festkochend 2014-2015

Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	Basic
Gesamteindruck (Note Arvalis)	sehr schön	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	stark verbreitet

Verfahren im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

Mittel des entsprechenden Jahr statt erhobene Bewertung (Muster fehlt) oder keine Angaben

Sorte	Verfahren	November						Februar						April								
		1	2	3	4	5	6	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel
Charlotte	2015	2.8	3.5	4.8	4.5	8.4	7.1	5.2	3.8	3.0	5.8	5.0	7.4	-	5.0	3.8	3.0	6.8	7.8	-	-	5.3
Charlotte	2014	6.3	7.3	8.3	4.7	3.5	-	6.0	7.5	6.7	6.0	5.4	4.2	-	5.9	9.0	8.8	7.2	5.3	3.6	4.5	6.4
Antonia	2015	2.8	4.3	5.5	6.8	9.0	6.3	5.8	3.5	4.0	5.5	3.8	7.5	-	4.9	4.5	3.8	5.5	4.8	-	-	4.6
Antonia	2014	6.3	6.5	7.5	4.3	4.3	-	5.8	6.0	7.0	6.5	4.8	3.5	-	5.6	7.5	8.8	8.0	5.3	4.0	6.5	6.7
Campina	2015	4.0	4.0	5.0	7.8	8.0	7.8	6.1	3.5	4.8	6.8	4.0	7.0	8.0	5.7	4.3	4.8	6.0	4.8	-	-	4.9
Campina	2014	3.0	3.3	4.3	4.3	2.0	-	3.4	5.8	2.8	4.0	4.8	3.3	-	4.1	6.3	3.5	5.8	4.8	2.8	5.0	4.7
Esmeralda	2015	1.8	1.5	3.3	7.3	8.3	7.1	4.8	3.3	2.3	5.5	5.5	7.8	-	4.9	3.3	2.0	5.3	7.5	-	-	4.5
Esmeralda	2014	6.0	7.8	8.0	6.0	4.7	-	6.5	7.8	6.5	7.8	6.8	6.3	-	7.0	9.0	7.5	8.8	6.3	4.5	7.3	7.2
Mittel pro Standort		4.1	4.8	5.8	5.7	6.0	7.0		5.1	4.6	6.0	5.0	5.9	8.0		5.9	5.3	6.7	5.8	3.7	5.8	

