



Prüfung von neuen Kartoffel- sorten auf ihre Eignung zur industriellen Verarbeitung 2015

Nouvelles variétés de pommes de terre et leur adéquation pour la transformation industrielle 2015

Autoren

Theodor Ballmer, Ruedi Schwaerzel, Jean-Marie Torche
und Christian Vetterli

Impressum

Herausgeber:	Agroscope Reckenholzstrasse 191 8046 Zürich www.agroscope.ch
Auskünfte:	Theodor Ballmer, Ruedi Schwaerzel
Redaktion:	Theodor Ballmer, Erika Meili
Gestaltung:	Theodor Ballmer, Ursus Kaufmann
Titelbild	Theodor Ballmer
Download	www.agroscope.ch/transfer
Copyright:	© Agroscope 2016
ISSN:	2296-7206 (print), 2296-7214 (online)

Inhalt

1	Einleitung	4
1.1	Witterungsverhältnisse von März bis September 2015 (MeteoSchweiz)	4
1.2	Entwicklung der Kartoffeln, Einlagerung / <i>Conditions de production</i>	5
1.3	Das Jahr 2015 im Vergleich zur Norm 1961–1990	6
1.4	Beurteilungsschema und Abkürzungen	7
2	Hauptversuche Frites- und Chips-Sorten 2015	9
2.1	Hauptversuche mit Frites-Sorten 2015 / <i>Variétés frites des essais principaux 2015</i>	10
2.2	Hauptversuche mit Chips-Sorten 2015 / <i>Variétés chips des essais principaux 2015</i>	11
2.3	Backtest Frites-Sorten bei Wareneingang und Lager Industrie	12
2.4	Resultate Verarbeitung Frites-Sorten Industrie	13
2.5	Backtest Chips-Sorten bei Wareneingang Lager	14
2.6	Verarbeitung Chips-Sorten Industrie	15
2.7	Hauptversuche 2015	16
2.8	Hauptversuche Serie 70 / 2015: Sorten für technologische Verarbeitung	17
2.9	Zuckerbestimmungen Industriesorten Praxis 2015	18
2.10	Rösti-Degustation	20
3	Vorversuche 1. Jahr 2015	21
3.1	Chips: Farbnoten Vorversuche 2015, 1. Jahr	23
3.2	Frites: Gesamtnoten Vorversuche 2015, 1. Jahr	24
4	Vorversuche 2. Jahr 2015	25
4.1	Chips: Farbnoten Vorversuche 2015, 2. Jahr	27
4.2	Frites: Gesamtnoten Vorversuche 2015, 2. Jahr	28
4.3	Vorversuche 2014 / 2015	29
5	Schweizerische Sortenliste 2015	31
5.1	Chips: Farbnoten Sortenliste 2015	33
5.2	Frites: Gesamtnoten	34

1 Einleitung

1.1 Witterungsverhältnisse von März bis September 2015 (MeteoSchweiz)

- März:** Die Märztemperatur lag verbreitet 0,5 bis 1,5 Grad über der Norm 1981–2010. Die Niederschlagsmengen blieben in der ganzen Schweiz bis kurz vor Monatsende deutlich unterdurchschnittlich. Erst mit den kräftigen Niederschlägen am Monatsende stiegen sie auf der Alpennordseite und in den Alpen vielerorts auf normale oder überdurchschnittliche Werte. Nördlich der Alpen brachte der März reichlich Sonne.
- April:** Statt seiner bekannten launischen, wechselhaften Witterung bescherte uns der diesjährige April überwiegend ruhiges, sonniges und mildes Frühlingwetter. Auf der Alpensüdseite fiel bis gegen Monatsende regional kaum Niederschlag, was vorübergehend zu einer akuten Waldbrandgefahr führte. Die Monatstemperatur lag über die ganze Schweiz gemittelt 1,4 Grad über der Norm 1981–2010 und vor allem im Wallis und auf der Alpensüdseite blieben die Niederschlagsmengen deutlich unterdurchschnittlich.
- Mai:** Der Mai war in der Schweiz verbreitet zu mild und zu nass. Zum Monatsbeginn fielen vor allem in der westlichen Hälfte der Schweiz grosse Niederschlagsmengen, die regional zu Hochwasser führten. Ein Temperatursturz zur Monatsmitte brachte auf der Alpennordseite Schneefall bis in tiefe Lagen.
- Juni:** Die Schweiz erlebte den viertwärmsten Juni seit Messbeginn 1864. Über die ganze Schweiz gemittelt erreichte der Temperaturüberschuss 1,8 Grad im Vergleich zur Norm 1981–2010. Die sehr unterschiedliche Gewittertätigkeit brachte entsprechend unterschiedliche Niederschlagssummen. Während auf der Alpensüdseite und im Genferseegebiet zum Teil nur rund die Hälfte der normalen Junimenge fiel, gab es in der Ostschweiz regional 150 bis 190 Prozent der Norm.
- Juli:** Der Juli 2015 war auf der Alpensüdseite, im Engadin, im Wallis und in der Westschweiz verbreitet der heisseste Monat seit Messbeginn im Jahr 1864. In den übrigen Gebieten gehörte er meist zu den drei heissesten Monaten in den über 150jährigen Aufzeichnungen. Die Monatstemperaturen lagen 3 bis 4 Grad über der Norm 1981–2010. Die Niederschlagsmengen blieben in den meisten Gebieten der Schweiz deutlich unterdurchschnittlich.
- August:** Nach den beiden sehr warmen Sommermonaten Juni und Juli lieferte auch der August viel Wärme. Über die ganze Schweiz gemittelt lag die Monatstemperatur 1,7 Grad über der Norm 1981–2010. Damit gehört er zu den wärmsten Augustmonaten seit Messbeginn vor 152 Jahren. Weite Landesteile blieben im August zu trocken, während das Wallis und regional auch die Alpensüdseite deutlich überdurchschnittliche Niederschlagsmengen erhielten.
- September:** Die September-Temperatur lag im landesweiten Mittel 0,8 Grad unter der Norm 1981–2010. Auf der Alpennordseite und im Wallis war der Monat verbreitet zu trocken. Vor allem im östlichen Mittelland sowie im zentralen Wallis erreichten die Niederschlagsmengen nur 30 bis 50 Prozent der Norm 1981–2010. Überdurchschnittliche Mengen mit regional 180 bis 190 Prozent der Norm gab es in Graubünden und im nördlichen Tessin. Die Sonnenscheindauer stieg nur nördlich der Alpen über die Norm 1981–2010.

1.2 Entwicklung der Kartoffeln, Einlagerung

Gepflanzt wurde in gut abgetrocknete, aber kühle Böden. Die starken Niederschläge von bis zu 150 Liter pro Quadratmeter im Mai haben die Böden stark verdichtet und Kartoffeln in Senkungen ersticken lassen. Die Kulturen waren etwas unregelmässig und viele unförmige Knollen wurden gebildet. Die extrem heissen und trockenen Bedingungen im Juli machten den Kartoffeln zu schaffen. Verschiedene Sorten reagierten besonders in nicht bewässerbaren Parzellen mit Auskeimung oder Knöllchensucht. Besonders betroffen waren Agria, Bintje, Victoria, Annabelle und Erika, manchmal sogar auf Parzellen, die bewässert wurden. Die Hitze und Trockenheit führten auch zu kleineren Knollen und weniger Ertrag. Die Keimruhe am Lager war ebenfalls kürzer als in einem normalen Jahr.

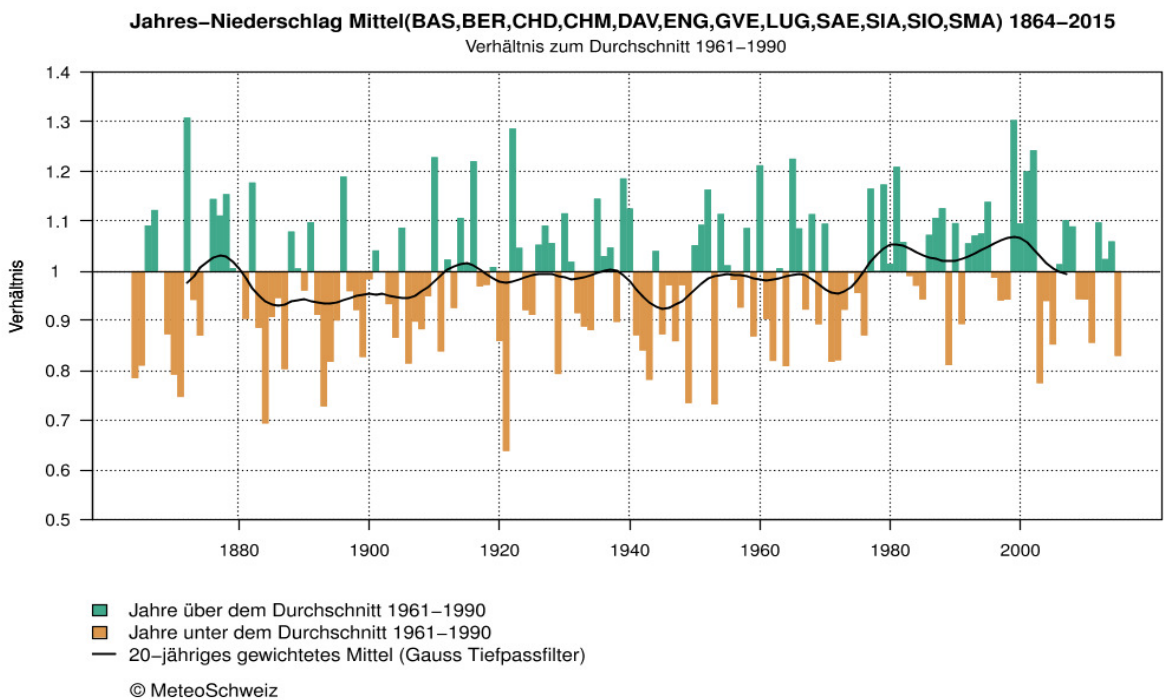
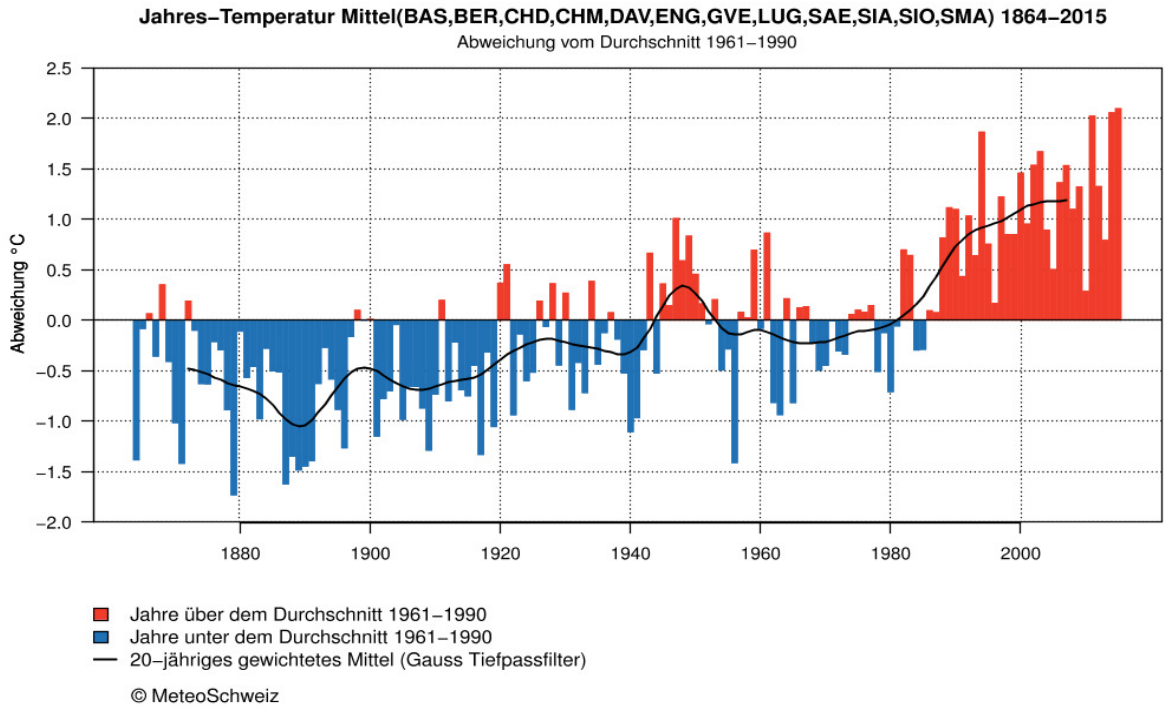
Einlagerung: Mitte Oktober, mit Chlorpropham (CIPC) flüssig zur Keimhemmung behandelt. Die Lager-temperatur lag zwischen 8,5–9° C bei 85–90 % relativer Luftfeuchtigkeit und regelmässiger Frischluftzufuhr.

Conditions de production

Les conditions de plantation étaient bonnes dans des sols plutôt frais. Les précipitations abondantes jusqu'à 150 l/m² du début mai ont provoqué de l'asphyxie et la perte totale dans des zones vulnérables dans de nombreux champs. Ensuite et particulièrement en juillet, les températures caniculaires ont mis à l'épreuve les cultures de pommes de terre. Les régions non irrigables ont particulièrement souffert par l'énorme déficit hydrique. De nombreuses variétés ont réagi par le regermage dans le sol ou par la formation d'une nouvelle génération. Agria, Bintje Victoria, Annabelle et Erika ont particulièrement été touchées, parfois même sur des parcelles irriguées. D'autres conséquences de cet été caniculaire sont les faibles tonnages et la forte proportion de petits tubercules. Le comportement des lots durant la période de conservation pourraient bien montrer une plus courte période de dormance qu'en année normale.

1.3 Das Jahr 2015 im Vergleich zur Norm 1961–1990

Gemäss Vorgabe der Welt-Meteorologie-Organisation (WMO) verwendet MeteoSchweiz für die Darstellung der langjährigen Klimaentwicklung nach wie vor die Norm 1961–1990.



Oben: Abweichung der Jahrestemperatur in der Schweiz (Norm 1961–1990). **Zu warme Jahrestemperaturen sind rot, zu kalte blau** angegeben. Die schwarze Kurve zeigt den Temperaturverlauf gemittelt über 20 Jahre.

Unten: **Zu nasse Verhältnisse sind grün, zu trockene braun** angegeben. Die schwarze Kurve zeigt den jeweiligen Verlauf gemittelt über 20 Jahre.

1.4 Beurteilungsschema und Abkürzungen

Herkünfte:	Hauptversuche Chips	Rüdlingen, Benken, Wiler b. U., Cressier, Limpach, Messen (fehlt, Totalausfall)
	Hauptversuche Frites	Seedorf, Guschelmut, Vallon, Mattstetten, Thalheim a. T. Kerzers (fehlt, Totalausfall)
	Vorversuch 1. Jahr	Changins, Zürich-Reckenholz
	Vorversuch 2. Jahr	Changins, Zürich-Reckenholz
	Sortenliste	Changins, Zürich-Reckenholz

Untersuchungstermine bei

Agroscope Zürich-Reckenholz:	1 = November/Dezember
	2 = Februar
	3 = März/April (Hauptversuche Chips anfangs Mai)

Backversuche: in zwei Wiederholungen, Frühsorten nur Chips, keine Frites, Frites nur ausgewählte Sorten aus den Vorversuchen (Form, Stärkegehalt, Eignungsempfehlung des Züchters)

tiefgefrorene Pommes frites (tg): **Vorversuche** beide Orte (am ersten Termin)

Hauptversuche (ausgewählte Orte an zwei Terminen)

Beurteilung der Backmuster bei Agroscope Zürich-Reckenholz

Pommes frites:	FA-L	= Farbe nach Lagerung der vorgebackenen Frites
	FARBE	= Farbe nach dem Ausbacken
	KNUSP	= Knusprigkeit
	GESAMT	= Gesamturteil nach dem Ausbacken

Beurteilungsskala: 9 = sehr gut, 5 = noch genügend, 1 = sehr schlecht

Chips-Farbnoten Agroscope Zürich-Reckenholz: 9 = sehr hell, 5 = noch genügend, 1 = dunkelbraun
Gleichmässigkeit: mittlere Differenz zwischen niedrigstem und höchstem Notenwert einer Sorte

Chips Backtest swisspatat: Für die Beurteilung der Chipsfarbe ist die offizielle Farbtabelle der Schweizerischen Kartoffelkommission zu verwenden. Dabei werden von einer Stichprobe aus zehn Knollen je ein Chips herausgeschnitten, ausgebacken und mittels einer Farbtabelle die Backnote zugeteilt. Das Resultat der zehn Chipsnoten wird detailliert festgehalten.

Beispiel:

Note	≥ 7	6	5	≤ 4
Anzahl Chips	8	2	0	0

Quersumme ist immer 10

Andere Untersuchungen

**Gehalt an reduzierenden
Zuckern und Saccharose:**

in Prozent der Trockensubstanz, Agroscope-Standorte Changins und
Zürich-Reckenholz

**Rohverfärbung des
rohen Kartoffelbreies:**

9 = sehr langsame Verfärbung,
5 = ziemlich rasche Verfärbung
1 = sehr rasche Verfärbung

Stärkegehalt:

nach der Ernte

2 Hauptversuche Frites- und Chips-Sorten 2015

Frühe bis mittelspäte Sorten für die Frites-Herstellung
Variétés précoces à mi-tardives pour la fabrication de Frites

Lady Anna, Ivory Russet, Leonardo

Vergleichssorten

Variétés témoins

Agria, Innovator

Frühe bis mittelspäte Sorten für die Chips-Herstellung
Variétés précoces à mi-tardives pour la fabrication de Chips

Osira, Figaro, Albata

Vergleichssorte

Variété témoin

Lady Claire



Durchführung:	Die Feldversuche wurden auf Betrieben unter der Leitung von Agroscope und Swisspatat durchgeführt.
<i>Exécution :</i>	<i>Les essais sont réalisés chez des producteurs sous direction d'Agroscope et swisspatat.</i>
Zweck	Auswahl von Sorten für Chips-und Fritesprodukte
<i>But :</i>	<i>Choix de variétés pour la fabrication de Chips</i>

2.1 Hauptversuche mit Frites-Sorten 2015

Variétés frites des essais principaux 2015

Sorte/Variété	1. Lady Anna	2. Ivory Russet	3. Leonardo
Züchter/Obtenteur	Meijer (NL)	HZPC (NL)	HZPC (NL)
Abstammung Croisement	CMK 1993-042-005 X Fontane	RZ-93-7105 X Innovator	TRA 89-462 X Bolesta
Reifezeit Précocité	mittelfrüh bis mittelsp. <i>mi-précoce à mi-tard</i>	früh bis mittelfrüh <i>précoce à mi-précoce</i>	mittelfrüh <i>mi-précoce</i>
Stärkegehalt % Amidon %	15–16	16–18	15–17
Kochtyp Type culinaire	C–B	C–B	B–C
Veredlung Transformation	Frites	Frites	Frites
Ertrag/Rendement* Kaliber < 42,5 mm	– +	– =	– +
Knollenform / Forme du tubercule	lang bis langoval und sehr regelmässig <i>long à oblong et très régulier</i>	lang bis langoval und regelmässig <i>long à oblong et régulier</i>	langoval bis kurzoval und regelmässig <i>oblong à oblong court et régulier</i>
Knollenzahl pro Staude Tubercules par plante	11–12	11–13	11–15
Augen/ Yeux	flach <i>superficiels</i>	flach <i>superficiels</i>	flach <i>superficiels</i>
Schalenfarbe Fleischfarbe Couleur de la peau et de la chair	gelb gelb <i>jaune jaune</i>	ocker, rauh weiss <i>ocre, rugueuse blanche</i>	gelb, genetzt hellgelb bis gelb <i>jaune, réticulée jaune clair à jaune</i>
Keimruhe* Dormance*	kürzer <i>plus courte</i>	gleichartig <i>semblable</i>	kürzer <i>plus courte</i>
Lagerung* Conservation*	mittel <i>moyenne</i>	gut <i>bonne</i>	gut <i>bonne</i>
Anfälligkeit PLRV Sensibilité PLRV Anfälligkeit PVY Sensibilité PVY	schwach <i>faible</i> schwach <i>faible</i>	schwach <i>faible</i> mittel <i>moyenne</i>	schwach <i>faible</i> schwach <i>faible</i>
Nematodenresistenz Résist. nématodes	Ro 1–4	Ro 1–5	Ro 1–4
Krebs Galle verruqueuse	resistent <i>résistante</i>	resistent <i>résistante</i>	resistent <i>résistante</i>
Anf. gew. Schorf* Sens. gale commune*	–	–	+
Anf. Pulverschorf* Sens. gale poudreuse	–	–	=
Anf. Phytophthora* Sens. au mildiou	=	=	=

* Vergleich mit **Agria** – weniger, + mehr, = vergleichbar

* comparé à **Agria** – moins, + plus, = comparable

2.2 Hauptversuche mit Chips-Sorten 2015

Variétés chips des essais principaux 2015

Sorte/Variété	1. Osira	2. Figaro	3. Albata
Züchter/Obtenteur	Europlant (D)	Solana (D)	Interseed (D)
Abstammung Croisement	Niska X P 97/27	00-710-3 X Omega	Atlantic X Pepo
Reifezeit Précocité	früh bis mittelfrüh <i>précoce à mi-précoce</i>	mittelspät <i>mi-tardive</i>	mittelfrüh <i>mi-précoce</i>
Stärkegehalt % Amidon %	16–18	16–18	15–17
Kochtyp Type culinaire	C–D	C–D	C
Veredlung Transformation	Chips	Chips	Chips
Ertrag/Rendement* Kaliber < 42,5 mm	– =	+ =	+ =
Knollenform Forme du tubercule	<i>rund sehr regelmässig rond très régulier</i>	<i>rund bis kurzoval sehr regelmässig rond à oblong court très régulier</i>	<i>kurzoval bis rund oblong court à rond</i>
Knollenzahl pro Staude Tubercules par plante	9–11	12–16	9–11
Augen Yeux	mittelflach <i>mi-superficiels</i>	mittelflach <i>mi-superficiels</i>	mittelflach <i>mi-superficiels</i>
Schalensfarbe Fleischfarbe Couleur de la peau et de la chair	gelb, gross genetzt gelb <i>jaune, fort. réticulée jaune</i>	gelb, gross genetzt hellgelb <i>jaune, fort. réticulée jaune clair</i>	rosa, gross genetzt gelb <i>rose, fort. réticulée jaune</i>
Keimruhe* Dormance*	kürzer <i>plus courte</i>	kürzer <i>plus courte</i>	kürzer <i>plus courte</i>
Lagerung Conservation	mittel <i>moyenne</i>	mittel bis gut <i>moyenne à bonne</i>	mittel <i>moyenne</i>
Anfälligkeit PLRV Sensibilité PLRV	schwach <i>faible</i>	schwach <i>faible</i>	schwach <i>faible</i>
Anfälligkeit PVY Sensibilité PVY	schwach <i>faible</i>	schwach <i>faible</i>	schwach <i>faible</i>
Nematodenresistenz Résist. nématodes	Ro 1,4	Ro 1	anfällig <i>sensible</i>
Krebs Galle verruqueuse	anfällig <i>sensible</i>	resistent <i>résistante</i>	anfällig <i>sensible</i>
Anf. gew. Schorf* Sens. gale commune*	=	+	+
Anf. Pulverschorf* Sens. gale poudreuse*	–	–	=
Anf. Phytophthora Sens. au mildiou	=	=	–

* comparé à **Lady Claire** – moins, + plus, = comparable

* Vergleich mit **Lady Claire** – weniger, + mehr, = vergleichbar

2.3 Backtest Frites-Sorten bei Wareneingang und Lager Industrie

Sorte	Name	Ort	Lagerhalter	Datum Wareneingang	Stärke %	Backtest 1.1	Backtest 2.1
Lady Anna	Moser	Vallon	fenaco LZ Bargaen	06.10.15	16.0	2440	
Lady Anna	Egger/Bertschy	Guschelmuth	fenaco LZ Bargaen	13.10.15	15.0	7210	
Lady Anna	Uhlmann/Bangerter	Seedorf	fenaco LZ Bargaen	21.10.15	15.0	5500	
Lady Anna	Schneider	Mattstetten	Terralog Rüdltigen	07.09.15	15.0	9100	8200
Lady Anna	Fehr	Thalheim a.T.	fenaco LZ Marthalen	14.09.15	16.0	5410	6400
				Mittel	15.4		
Ivory Russet	Moser	Vallon	fenaco LZ Bargaen	05.10.15	16.0	7300	
Ivory Russet	Egger/Bertschy	Guschelmuth	fenaco LZ Bargaen	09.10.15	16.0	4600	
Ivory Russet	Uhlmann/Bangerter	Seedorf	fenaco LZ Bargaen	19.10.15	14.0	4510	
Ivory Russet	Schneider	Mattstetten	Terralog Rüdltigen	02.09.15	15.0	10000	
Ivory Russet	Fehr	Thalheim a.T.	fenaco LZ Marthalen	03.09.15	16.0	6321	6211
				Mittel	15.4		
Leonardo	Moser	Vallon	fenaco LZ Bargaen	07.10.15	16.0	9010	
Leonardo	Egger/Bertschy	Guschelmuth	fenaco LZ Bargaen	19.10.15	15.0	7102	
Leonardo	Uhlmann/Bangerter	Seedorf	fenaco LZ Bargaen	21.10.15	15.0	5320	
Leonardo	Schneider	Mattstetten	Terralog Rüdltigen	07.09.15	16.0	10000	10000
Leonardo	Fehr	Thalheim a.T.	fenaco LZ Marthalen	14.09.15	16.0	10000	
				Mittel	15.6		
Agria	Schneider	Mattstetten	Terralog Rüdltigen	02.10.15	17.0	8110	
Agria	Fehr	Thalheim a.T.	fenaco LZ Marthalen	18.09.15	15.0	6130	10000
				Mittel	16.0		
Innovator	Moser	Vallon	fenaco LZ Bargaen	18.09.15	14.0	3520	
Innovator	Egger/Bertschy	Guschelmuth	fenaco LZ Bargaen	10.09.15	14.0	9100	
Innovator	Uhlmann/Bangerter	Seedorf	fenaco LZ Bargaen	10.09.15	15.0	7210	
				Mittel	14.3		

2.4 Resultate Verarbeitung Frites-Sorten Industrie

Sorte	Ort	Verarbeiter	Datum Verarbeitung_1	Stärke %	Verarbeitung_1 Wassergehalt	Verarbeitung_1 Fettgehalt (%)	Backtest 1.1	Verarbeitung_1 Textur 1-3	Verarbeitung_1G eschmack 1-3	Verarbeitung_1 Aussehen 1-3	Verarbeitung_1 Bemerkungen
Lady Anna	Vallon	frigemo	11.04.16	16.6	67.0	5.2	2431	1	1	2	ges. Note 1
Lady Anna	Guschelmuth	frigemo	11.04.16	14.6	67.0	5.2	4330	1	1	2	ges. Note 1
Lady Anna	Seedorf	frigemo	11.04.16	15.7	67.0	5.2	3241	1	1	2	ges. Note 1
Lady Anna	Mattstetten	BINA		15.4			1261				
Lady Anna	Thalheim a.T.	BINA		16.7			3214				
			Mittel	15.8	67.0	5.2		1.0	1.0	2.0	
Ivory Russet	Vallon	frigemo	24.05.16	14.3			3250				In Flocken,
Ivory Russet	Guschelmuth	frigemo	26.05.16	16.3			3610				schlechter
Ivory Russet	Seedorf	frigemo	30.05.16	14.9			2620				Backtest,
Ivory Russet	Mattstetten	frigemo	31.05.16	16.0			2440				Anteil Kaliber
Ivory Russet	Thalheim a.T.	frigemo	25.04.16	17.0			1810				>60mm zu klein
			Mittel	15.7							
Leonardo	Vallon	frigemo	22.03.16	15.4	64.6	6.1	7300	2	2	1	ges. Note 2
Leonardo	Guschelmuth	frigemo	22.03.16	15.0	64.6	6.1	7300	2	2	1	ges. Note 2
Leonardo	Seedorf	frigemo		15.2	64.6	6.1	6400	2	2	1	ges. Note 2
Leonardo	Mattstetten	BINA	06.01.16	15.6	64.0	6.0	10000	1	1	2	
Leonardo	Thalheim a.T.	BINA	07.01.16	16.7	64.0	6.0	7201	1	1	2	
			Mittel	15.6	64.3	6.1		1.6	1.6	1.4	
Agria	Mattstetten	BINA									keine
Agria	Thalheim a.T.	BINA									Angaben
Innovator	Vallon	frigemo									keine
Innovator	Guschelmuth	frigemo									Angaben
Innovator	Seedorf	frigemo									

2.5 Backtest Chips-Sorten bei Wareneingang Lager

Sorte	Name	Ort	Lagerhalter	Datum Wareneingang	Stärke %	Backtest 1.1	Backtest 2.1
Osira	Mathys-Lato	Cressier	fenaco LZ Bätterkinder	21.09.15	16.0	10000	
Osira	König	Limpach	Terralog Rüdfligen	04.11.15	16.0	9100	9100
Osira	Kämpfer	Wiler b.Utz.	fenaco LZ Bätterkinder	01.09.15	17.0	9100	
Osira	Meyer	Rüdlingen	fenaco LZ Marthalen	05.10.15	17.0	10000	
Osira	Räss	Benken	fenaco LZ Marthalen	17.09.15	18.0	10000	
				Mittel	16.8		
Figaro	Mathys-Lato	Cressier	fenaco LZ Bätterkinder	22.09.15	18.0	8200	
Figaro	König	Limpach	Terralog Rüdfligen				
Figaro	Kämpfer	Wiler b.Utz.	fenaco LZ Bätterkinder	23.09.15	17.0	9100	
Figaro	Meyer	Rüdlingen	fenaco LZ Marthalen	02.10.15	18.0	9100	
Figaro	Räss	Benken	fenaco LZ Marthalen	22.09.15	18.0	9100	
				Mittel	17.8		
Albata	Mathys-Lato	Cressier	fenaco LZ Bätterkinder	22.09.15	15.0	7201	
Albata	König	Limpach	Terralog Rüdfligen	04.11.15	14.0	7210	6220
Albata	Kämpfer	Wiler b.Utz.	fenaco LZ Bätterkinder	07.09.15			
Albata	Meyer	Rüdlingen	fenaco LZ Marthalen	23.09.15	16.0	9100	
Albata	Räss	Benken	fenaco LZ Marthalen	17.09.15	16.0	9100	
				Mittel	15.3		
Lady Claire	Mathys-Lato	Cressier	fenaco LZ Bätterkinder				
Lady Claire	König	Limpach	Terralog Rüdfligen				
Lady Claire	Kämpfer	Wiler b.Utz.	fenaco LZ Bätterkinder				
Lady Claire	Meyer	Rüdlingen	fenaco LZ Bercher	09.09.15	19.0	10000	10000
Lady Claire	Räss	Benken	fenaco LZ Marthalen	15.09.15	17.0	10000	9100
				Mittel	18.0		

2.6 Verarbeitung Chips-Sorten Industrie

Sorte	Ort	Verarbeiter	Datum Verarbeitung_1	Stärke (%)	Verarbeitung_1 Wassergehalt (%)	Verarbeitung_1 Fettgehalt (%)	red.Zucker *(Gluc - Fruc) (%) von TS	Saccharose in (%) von TS	Backtest 1.1	Verarbeitung_1 Textur 1-3	Verarbeitung_1 Geschmack 1-3	Verarbeitung_1 Aussehen 1-3	Verarbeitung_1 Bemerkungen
Osira	Cressier	Zweifel PC	19.01.16	16.6	1.6		0.06	0.75	10000	1	1	1	
Osira	Limpach	BINA		16.7	2.0	35.5			10000	1	1	2	Nabelbräune sichtbar
Osira	Wiler b.Utz	Zweifel PC	21.09.15	16.8	1.4		0.07	1.68	8200	1	1	1	
Osira	Rüdlingen	BINA	27.10.15	16.2	1.8	33.2			9100	1	1	1	
Osira	Benken	Zweifel PC	19.01.16	16.6	1.6		0.15	1.13	10000	1	1	1	
			Mittel	16.6	1.7	34.4	0.1	1.2		1.0	1.0	1.2	
Figaro	Cressier	Zweifel PC											
Figaro	Limpach	Zweifel PC	25.02.16	16.8	1.6		0.15	1.09	10000	1	1	1	
Figaro	Wiler b.Utz	Zweifel PC	22.04.16	19.0	1.6		0.21	1.12	10000	1	1	1	
Figaro	Rüdlingen	Zweifel PC	27.05.16	19.2	1.2		0.10	2.07	8200	1	1	1	
Figaro	Benken	Zweifel PC	27.05.15	18.3	1.5		0.19	2.29	10000	1	1	1	
			Mittel	18.3	1.5		0.16	1.64		1.0	1.0	1.0	
Albata	Cressier	Zweifel PC	15.10.15	15.3	1.6		0.19	1.95	6211	1	1	2	
Albata	Limpach	BINA		15.2	1.4	33.0			2422	3	3	3	Stark verzuckert, bräselig, nicht ganz knackig/knusprig
Albata	Wiler b.Utz	Zweifel PC	30.09.15	15.2	1.7		0.25	1.36	7210	1	1	2	
Albata	Rüdlingen	BINA		15.5					8200	0	0	0	
Albata	Benken	Zweifel PC	03.02.16	15.6	1.6		0.39	1.26	7210	1	1	2	
			Mittel	15.4	1.6	33.0	0.28	1.52		1.2	1.2	1.8	
Lady Claire	Cressier	Zweifel PC											
Lady Claire	Limpach	BINA											
Lady Claire	Wiler b.Utz	Zweifel PC											
Lady Claire	Rüdlingen	BINA											
Lady Claire	Benken	Zweifel PC											

* Die reduzierenden Zucker werden als Total bestimmt (Glucose und Fructose)

2.7 Hauptversuche 2015

Technische Verarbeitung, Bactests bei Agroscope Zürich-Reckenholz

Prüftermine: November (1), Februar (2) und April/Mai (3)

Chips-Mittelwerte aus fünf Anbauorten; Frites-Mittelwerte aus fünf Anbauorten

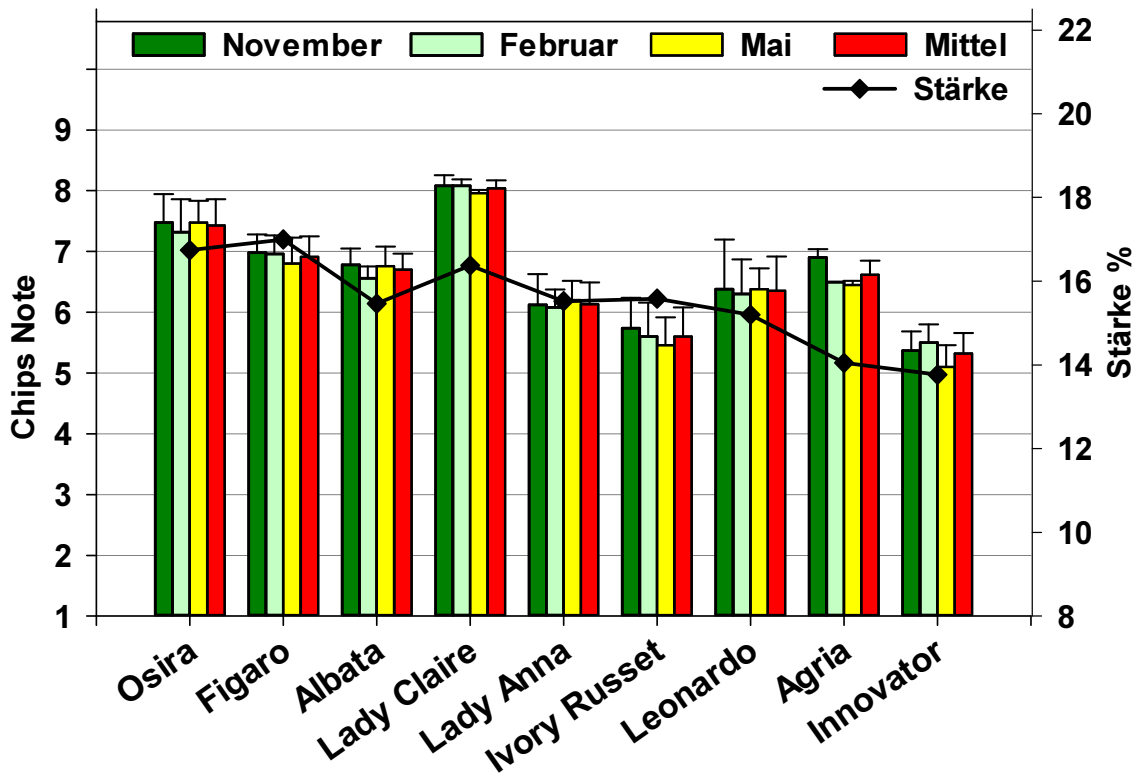
Nr. Sorte	Termin	Pommes frites						Chips		Stärke- gehalt %	Rohver- färbung Note	TS Ges. %	reduz. Zucker % d.TS	Saccha- rose % d.TS
		4°C			tiefgefroren			Farb- note	Gleich- m'keit					
		Farbe	Knusp	Gesamt	Farbe	Knusp	Gesamt							
1. Osira	1							7.5	1.0	16.7	6.00	26.4	0.10	0.60
	2							7.3	1.4					
	3							7.5	1.2					
	Mittel							7.4	1.2	16.7	6.00	26.4	0.10	0.60
2. Figaro	1							7.0	1.2	17.0	7.44	27.5	0.17	0.60
	2							7.0	1.8					
	3							6.8	1.4					
	Mittel							6.9	1.5	17.0	7.44	27.5	0.17	0.60
3. Albata	1							6.8	1.0	15.5	5.88	24.3	0.36	0.21
	2							6.6	1.8					
	3							6.8	2.2					
	Mittel							6.7	1.7	15.5	5.88	24.3	0.36	0.21
4. Lady Claire St	1							8.1	1.0	16.4	8.19	25.7	0.08	0.45
	2							8.1	1.4					
	3							8.0	1.0					
	Mittel							8.0	1.1	16.4	8.19	25.7	0.08	0.45
	Mi 14							8.2	1.1	16.2	7.75	22.8	0.06	0.47
5. Lady Anna	1	6.3	6.0	6.0	6.7	5.8	6.1	6.1	1.8	15.5	8.56	24.4	0.23	0.82
	2	6.0	6.0	5.9				6.1	1.8					
	3	6.4	6.2	6.2				6.2	2.0					
	Mittel	6.2	6.1	6.0	6.7	5.8	6.1	6.1	1.9	15.5	8.56	24.4	0.23	0.82
6. Ivory Russet	1	6.0	6.4	6.2	6.1	6.5	6.2	5.7	1.2	15.6	7.19	26.3	0.55	0.44
	2	5.8	6.3	6.1				5.6	1.4					
	3	5.6	6.3	6.0				5.5	1.4					
	Mittel	5.8	6.3	6.1	6.1	6.5	6.2	5.6	1.3	15.6	7.19	26.3	0.55	0.44
7. Leonardo	1	6.1	5.7	5.7	6.1	5.4	5.6	6.4	1.0	15.2	7.31	24.5	0.25	0.28
	2	6.1	5.4	5.5				6.3	1.4					
	3	6.2	5.5	5.6				6.4	2.0					
	Mittel	6.1	5.5	5.6	6.1	5.4	5.6	6.4	1.5	15.2	7.31	24.5	0.25	0.28
8. Agria St	1	7.1	5.9	6.2	7.3	6.1	6.3	6.9	1.5	14.1	8.25	22.7	0.21	0.70
	2	7.3	6.0	6.3				6.5	1.5					
	3	6.8	5.9	6.0				6.5	2.5					
	Mittel	7.0	5.9	6.2	7.3	6.1	6.3	6.6	1.8	14.1	8.25	22.7	0.21	0.70
	Mi 14	6.1	6.5	6.4	6.2	6.5	6.5	5.4	2.0	13.8	8.50	25.1	0.80	0.48
9. Innovator	1	5.9	6.6	6.3				5.5	1.3					
	2	5.7	6.7	6.2				5.1	1.7					
	3	5.9	6.6	6.3	6.2	6.5	6.5	5.3	1.7	13.8	8.50	25.1	0.80	0.48
	Mittel	5.9	6.6	6.3	6.2	6.5	6.5	5.3	1.7	13.8	8.50	25.1	0.80	0.48

St = Standardsorten

Knusp = Knusprigkeit, TS = Trockensubstanz

2.8 Hauptversuche Serie 70/2015: Sorten für technologische Verarbeitung

Chips-Farbnoten, drei Termine, Backtest bei Agroscope Zürich-Reckenholz
Mittelwerte der Chips- und Frites-Sorten von je fünf Anbauorten



2.9 Zuckerbestimmungen Industriesorten Praxis 2015

Chips-Sorten: Herkunft Wiler (Wi) und Benken (Be)

Frites-Sorten: Herkunft Mattstetten (Ma) und Vallon (Va)

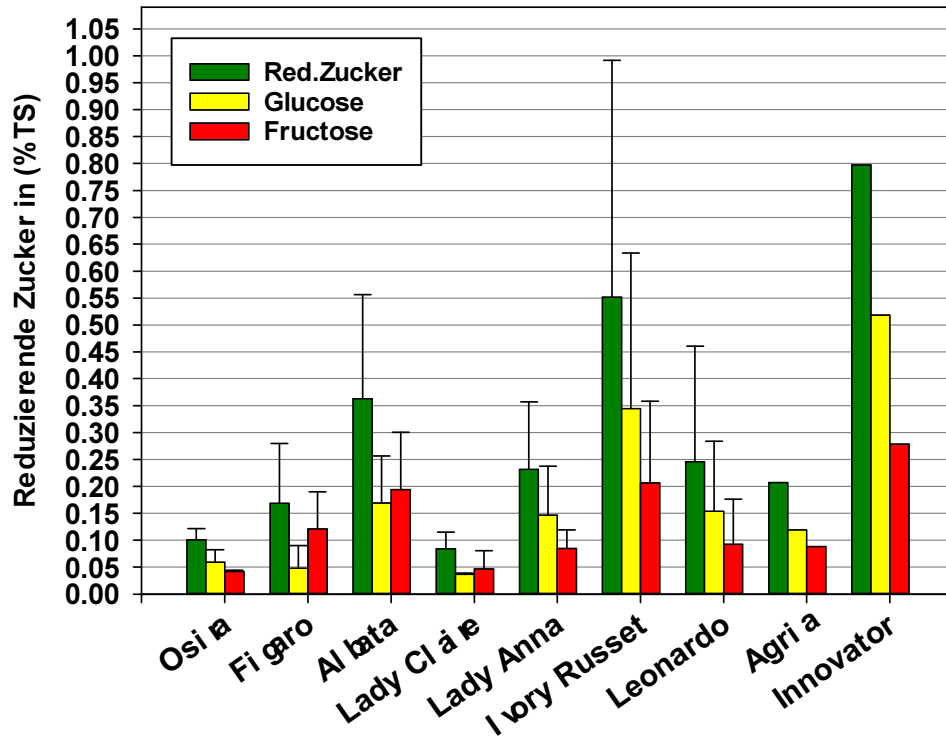
Mittelwerte der Backtermine November, Februar und Mai

Nr. Sorte	Ort	TS %	Reduz. Zucker % TS	Glucose % TS	Fructose % TS	Saccharose % TS	Reduz. Zucker g/kg FS	Glucose g/kg FS	Fructose g/kg FS	Saccharose g/kg FS
1. Osira	Wi	25.1	0.12	0.08	0.04	0.48	0.29	0.19	0.10	1.20
	Be	27.7	0.09	0.04	0.04	0.72	0.24	0.12	0.12	2.00
	Mittel	26.4	0.10	0.06	0.04	0.60	0.27	0.16	0.11	1.60
2. Figaro	Wi	27.9	0.09	0.02	0.07	0.65	0.25	0.05	0.20	1.80
	Be	27.1	0.25	0.08	0.17	0.55	0.67	0.21	0.46	1.50
	Mittel	27.5	0.17	0.05	0.12	0.60	0.46	0.13	0.33	1.65
3. Alabata	Wi	23.4	0.50	0.23	0.27	0.05	1.17	0.54	0.63	0.11
	Be	25.2	0.23	0.11	0.12	0.38	0.57	0.27	0.30	0.96
	Mittel	24.3	0.36	0.17	0.19	0.21	0.87	0.41	0.47	0.54
4. Lady Claire	Wi	25.9	0.06	0.04	0.02	0.42	0.16	0.10	0.06	1.10
	Be	25.5	0.11	0.04	0.07	0.47	0.27	0.09	0.18	1.20
	Mittel	25.7	0.08	0.04	0.05	0.45	0.22	0.10	0.12	1.15
5. Lady Anna	Ma	23.1	0.14	0.08	0.06	0.74	0.33	0.19	0.14	1.70
	Va	25.6	0.32	0.21	0.11	0.90	0.82	0.54	0.28	2.30
	Mittel	24.4	0.23	0.15	0.08	0.82	0.58	0.37	0.21	2.00
6. Ivory Russet	Ma	27.1	0.24	0.14	0.10	0.44	0.65	0.38	0.27	1.20
	Va	25.5	0.86	0.55	0.31	0.43	2.20	1.40	0.80	1.10
	Mittel	26.3	0.55	0.34	0.21	0.44	1.43	0.89	0.54	1.15
7. Leonardo	Ma	24.5	0.09	0.06	0.03	0.34	0.23	0.15	0.08	0.83
	Va	24.4	0.40	0.25	0.15	0.22	0.97	0.60	0.37	0.54
	Mittel	24.5	0.25	0.15	0.09	0.28	0.60	0.38	0.23	0.69
8. Agria	Ma	22.7	0.21	0.12	0.09	0.70	0.47	0.27	0.20	1.60
	Mittel	22.7	0.21	0.12	0.09	0.70	0.47	0.27	0.20	1.60
9. Innovator	Va	25.1	0.80	0.52	0.28	0.48	2.00	1.30	0.70	1.20
	Mittel	25.1	0.80	0.52	0.28	0.48	2.00	1.30	0.70	1.20

TS = Trockensubstanz, FS = Frischsubstanz

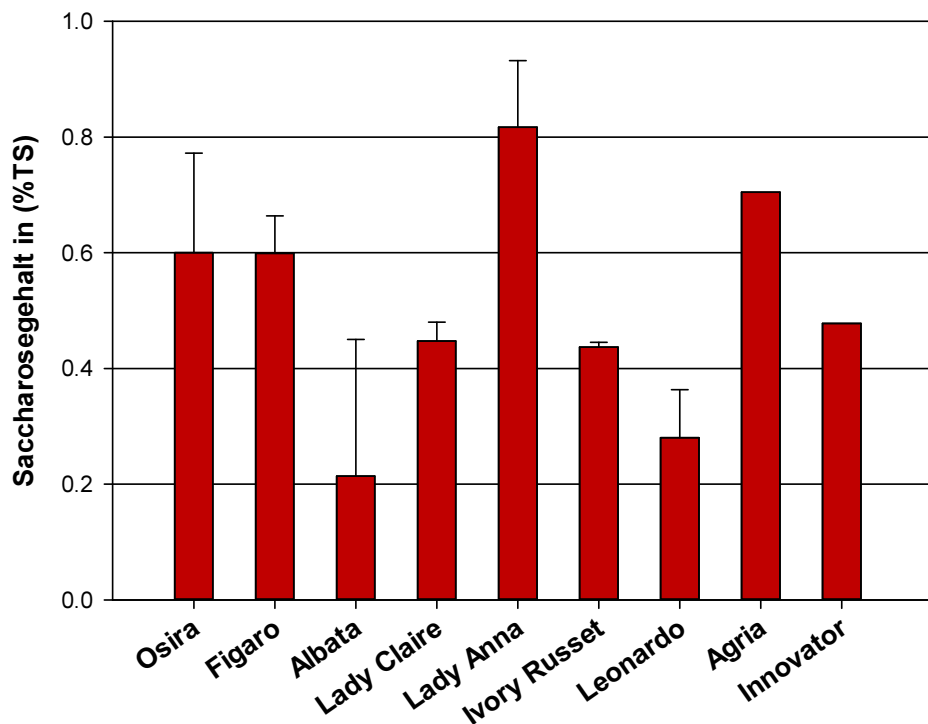
Reduzierende Zucker

Mittelwerte von zwei Terminen im März und Mai
Chips- und Frites-Sorten, je zwei Anbauorte



Saccharose-Gehalt

Mittelwerte März von 2 Standorten



2.10 Rösti-Degustation

HV Serie Frites-Sorten: Lady Anna, Ivory Russet, Leonardo und *Agria (Vergleichssorte)

HV Serie Speisekartoffeln festkochend: Antonia und *Lady Felicia (*Vergleichssorte)

Herkunft: Vallon (Val), Guschelmut (Gus) Thalheim (Tha), Reckenholz (Re), Heimenhausen (Hei), Wichtrach (Wich), Ersigen (Ers)

Sorte	Her- kunft	Farbe aussen	Farbe innen	Kompakt- heit	Zerfallen Stäbchen	Feuchte	Geschmack	Gesamt- eindruck
Lady Anna	Val	6.0	7.8	6.2	5.2	7.7	7.7	7.8
	Gus	5.0	5.0	5.0	4.8	5.7	5.5	5.7
		5.5	6.4	5.6	5.0	6.7	6.6	6.8
Ivory Russet	Val	4.0	2.7	3.5	4.5	4.7	5.2	4.7
	Gus	7.0	3.2	3.8	4.8	4.7	4.3	4.5
		5.5	2.9	3.7	4.7	4.7	4.8	4.6
Leonardo	Val	5.0	6.5	4.0	3.8	5.7	4.7	5.0
	Gus	5.0	6.5	5.2	5.0	6.3	6.8	6.2
		5.0	6.5	4.6	4.4	6.0	5.8	5.6
Innovator	Val	7.0	5.2	5.7	5.3	6.3	6.5	6.0
	Gus	7.0	5.2	5.3	5.5	5.3	4.8	5.3
		7.0	5.2	5.5	5.4	5.8	5.7	5.7
Agria	Re	5.0	8.0	5.3	5.2	6.0	7.7	7.2
	Thal	5.0	6.2	5.8	6.0	6.5	7.0	6.7
		5.0	7.1	5.6	5.6	6.3	7.3	6.9
Antonia	Hei	8.0	6.7	5.0	6.0	4.5	5.3	5.8
	Ers	8.0	7.0	5.0	5.5	6.5	7.0	7.0
		8.0	6.8	5.0	5.8	5.5	6.2	6.4
Lady Felicia	Hei	7.0	6.3	3.8	4.3	4.5	6.5	6.0
	Wich	5.0	6.0	4.0	3.5	4.0	5.0	4.5
		6.0	6.2	3.9	3.9	4.3	5.8	5.3

Beurteilung, Note: 7–9 sehr gut, 6–7 gut, 5–6 genügend, < 5 ungenügend

3 Vorversuche 1. Jahr 2015

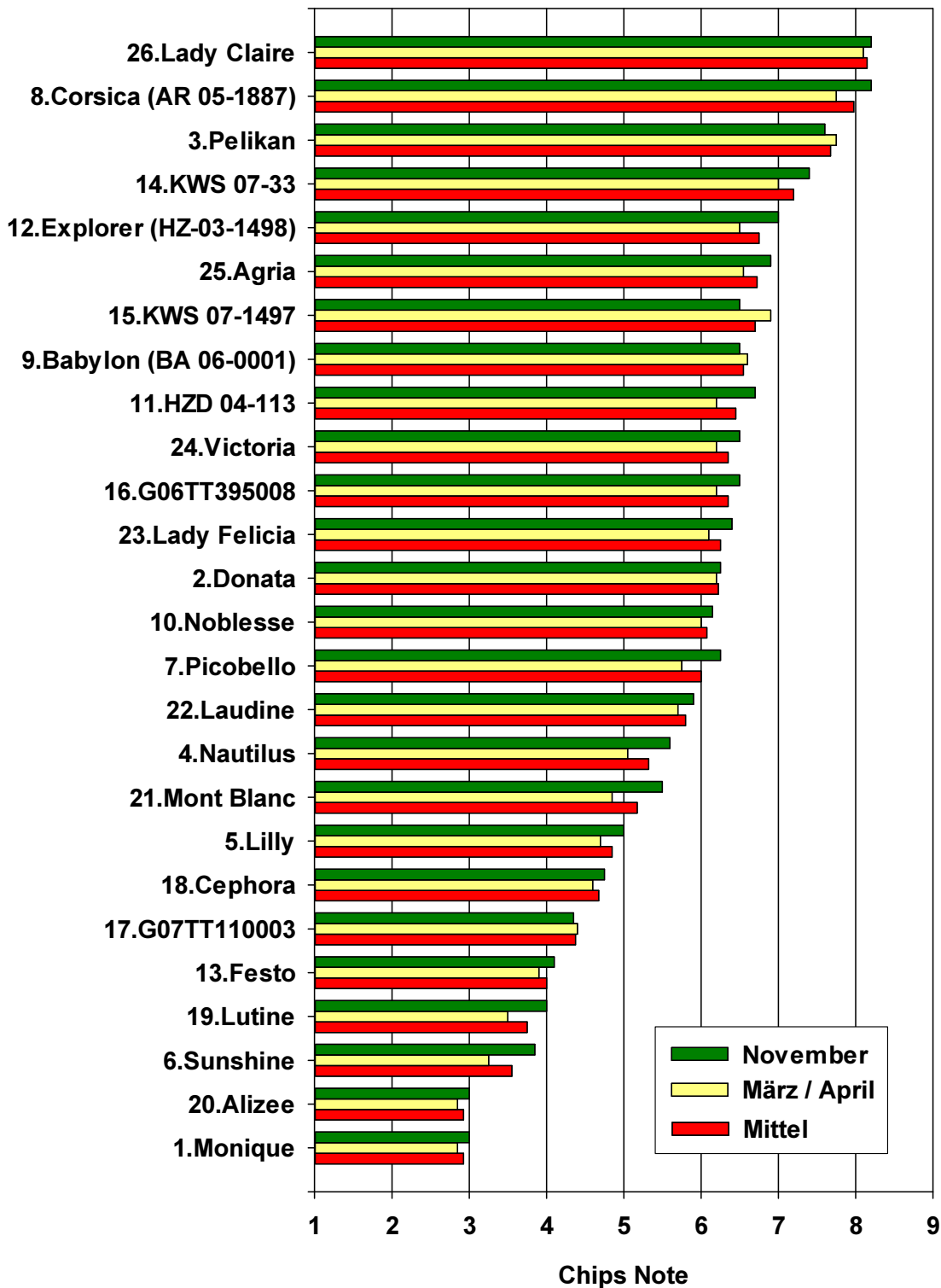
Technische Verarbeitung, Mittelwerte aus 2 Anbauorten
Prüftermine: November und März / April

Nr. Sorte	Termin	Pommes frites								Chips			Stärke- gehalt %	Rohver- färbung Note
		4° C				tiefgefroren				Farb- note	Gleich- m'keit	Farbe Rang		
		FA-L	FARBE	KNUSP	GESAMT	FARBE	KNUSP	GESAMT	RANG					
1. Monique	1									3.0	2.0		12.7	8.50
	2									2.9	1.0			7.00
	Mittel									2.9	1.5	23	12.7	7.75
2. Donata	1	6.6	6.6	6.0	6.1	6.8	5.8	6.2		6.3	1.5		14.7	8.50
	2	6.8	6.5	5.9	6.0					6.2	2.0			8.00
	Mittel	6.7	6.6	6.0	6.0	6.8	5.8	6.2	3	6.2	1.8	11	14.7	8.25
3. Pelikan	1									7.6	2.0		17.9	8.00
	2									7.8	1.5			6.50
	Mittel									7.7	1.8	3	17.9	7.25
4. Nautilus	1	7.0	5.5	5.8	5.6	6.0	6.0	6.0		5.6	1.5		17.4	8.00
	2	6.0	5.5	5.9	5.7					5.1	1.5			8.00
	Mittel	6.5	5.5	5.8	5.6	6.0	6.0	6.0	4	5.3	1.5	15	17.4	8.00
5. Lilly	1									5.0	1.5		12.9	8.75
	2									4.7	1.0			8.75
	Mittel									4.9	1.3	17	12.9	8.75
6. Sunshine	1									3.9	1.5		13.2	6.50
	2									3.3	1.0			5.75
	Mittel									3.6	1.3	22	13.2	6.13
7. Picobello	1	5.5	6.0	6.0	5.6	6.0	5.5	5.4		6.3	2.0		12.2	7.75
	2									5.8	2.5			6.50
	Mittel	5.5	6.0	6.0	5.6	6.0	5.5	5.4	9	6.0	2.3	13	12.2	7.13
8. Corsica (AR 05-1887)	1									8.2	1.5		17.4	7.50
	2									7.8	1.0			6.50
	Mittel									8.0	1.3	2	17.4	7.00
9. Babylon (BA 06-0001)	1	7.3	7.0	6.0	6.3	7.0	6.5	6.4		6.5	2.0		15.1	9.00
	2	6.0	6.1	5.7	5.7					6.6	2.0			7.50
	Mittel	6.6	6.6	5.8	6.0	7.0	6.5	6.4	2	6.6	2.0	7	15.1	8.25
10. Noblesse	1									6.2	1.0		14.5	8.25
	2									6.0	1.5			8.50
	Mittel									6.1	1.3	12	14.5	8.38
11. HZD 04-113	1	6.8	6.5	6.1	6.1	6.5	6.0	6.2		6.7	1.5		15.1	8.25
	2	6.5	6.4	6.0	6.0					6.2	1.5			7.75
	Mittel	6.6	6.4	6.1	6.0	6.5	6.0	6.2	3	6.5	1.5	8	15.1	8.00
12. Explorer (HZ-03-1498)	1	6.3	6.4	5.8	5.7	6.5	5.8	5.7		7.0	1.5		15.1	7.75
	2	5.8	6.0	5.5	5.6					6.5	1.0			7.25
	Mittel	6.0	6.2	5.6	5.6	6.5	5.8	5.7	7	6.8	1.3	5	15.1	7.50
13. Festo	1									4.1	1.5		12.8	8.25
	2									3.9	1.0			7.75
	Mittel									4.0	1.3	20	12.8	8.00

Nr. Sorte	Termin	Pommes frites								Chips			Stärke- gehalt %	Rohver- färbung Note
		4° C				tiefgefroren				Farb- note	Gleich- m'keit	Farbe Rang		
		FA-L	FARBE	KNUSP	GESAMT	FARBE	KNUSP	GESAMT	RANG					
14. KWS 07-33	1									7.4	1.5		17.8	5.75
	2									7.0	1.5			7.00
	Mittel									7.2	1.5	4	17.8	6.38
15. KWS 07-1497	1	6.8	6.8	5.9	6.1	7.0	6.0	6.4		6.5	1.5		14.9	8.75
	2	6.8	6.4	5.8	5.8					6.9	1.5			9.00
	Mittel	6.8	6.6	5.8	5.9	7.0	6.0	6.4	2	6.7	1.5	6	14.9	8.88
16. G06TT395008	1	6.0	6.3	5.8	5.8	6.5	6.0	5.9		6.5	1.5		15.7	5.50
	2	5.0	5.5	5.1	5.1					6.2	1.5			6.00
	Mittel	5.5	5.9	5.4	5.4	6.5	6.0	5.9	5	6.4	1.5	9	15.7	5.75
17. G07TT110003	1									4.4	1.0		14.2	7.75
	2									4.4	1.5			7.75
	Mittel									4.4	1.3	19	14.2	7.75
18. Cephora	1									4.8	2.0		14.0	7.50
	2									4.6	1.0			7.50
	Mittel									4.7	1.5	18	14.0	7.50
19. Lutine	1									4.0	2.5		12.3	6.75
	2									3.5	1.0			4.25
	Mittel									3.8	1.8	21	12.3	5.50
20. Alizee	1									3.0	1.5		11.9	6.75
	2									2.9	3.0			6.50
	Mittel									2.9	2.3	23	11.9	6.63
21. Mont Blanc	1	6.0	5.3	5.8	5.5	6.0	6.2	5.8		5.5	2.0		14.4	7.50
	2	6.2	5.3	5.5	5.4					4.9	1.0			7.75
	Mittel	6.1	5.3	5.6	5.4	6.0	6.2	5.8	6	5.2	1.5	16	14.4	7.63
22. Laudine	1									5.9	1.5		12.6	7.25
	2									5.7	2.0			6.50
	Mittel									5.8	1.8	14	12.6	6.88
23. Lady Felicia	1									6.4	1.5		12.8	6.75
	2									6.1	2.0			7.00
	Mittel									6.3	1.8	10	12.8	6.88
24. Victoria	1	6.3	6.7	5.4	5.6	6.5	5.5	5.6		6.5	2.0		14.0	7.25
	2	5.5	6.2	5.5	5.5					6.2	1.5			7.25
	Mittel	5.9	6.4	5.4	5.6	6.5	5.5	5.6	8	6.4	1.8	9	14.0	7.25
25. Agria	1	7.0	7.0	6.2	6.4	7.0	6.5	6.5		6.9	2.0		14.9	7.75
	2	7.0	6.5	6.0	6.2					6.6	3.0			8.50
	Mittel	7.0	6.8	6.1	6.3	7.0	6.5	6.5	1	6.7	2.5	6	14.9	8.13
26. Lady Claire	1									8.2	1.0		17.2	7.75
	2									8.1	1.0			5.75
	Mittel									8.2	1.0	1	17.2	6.75

3.1 Chips: Farbnoten Vorversuche 2015, 1. Jahr

Technische Verarbeitung, Chips-Farbnoten
 Mittelwerte aus zwei Anbauorten
 Termine: November und März/April

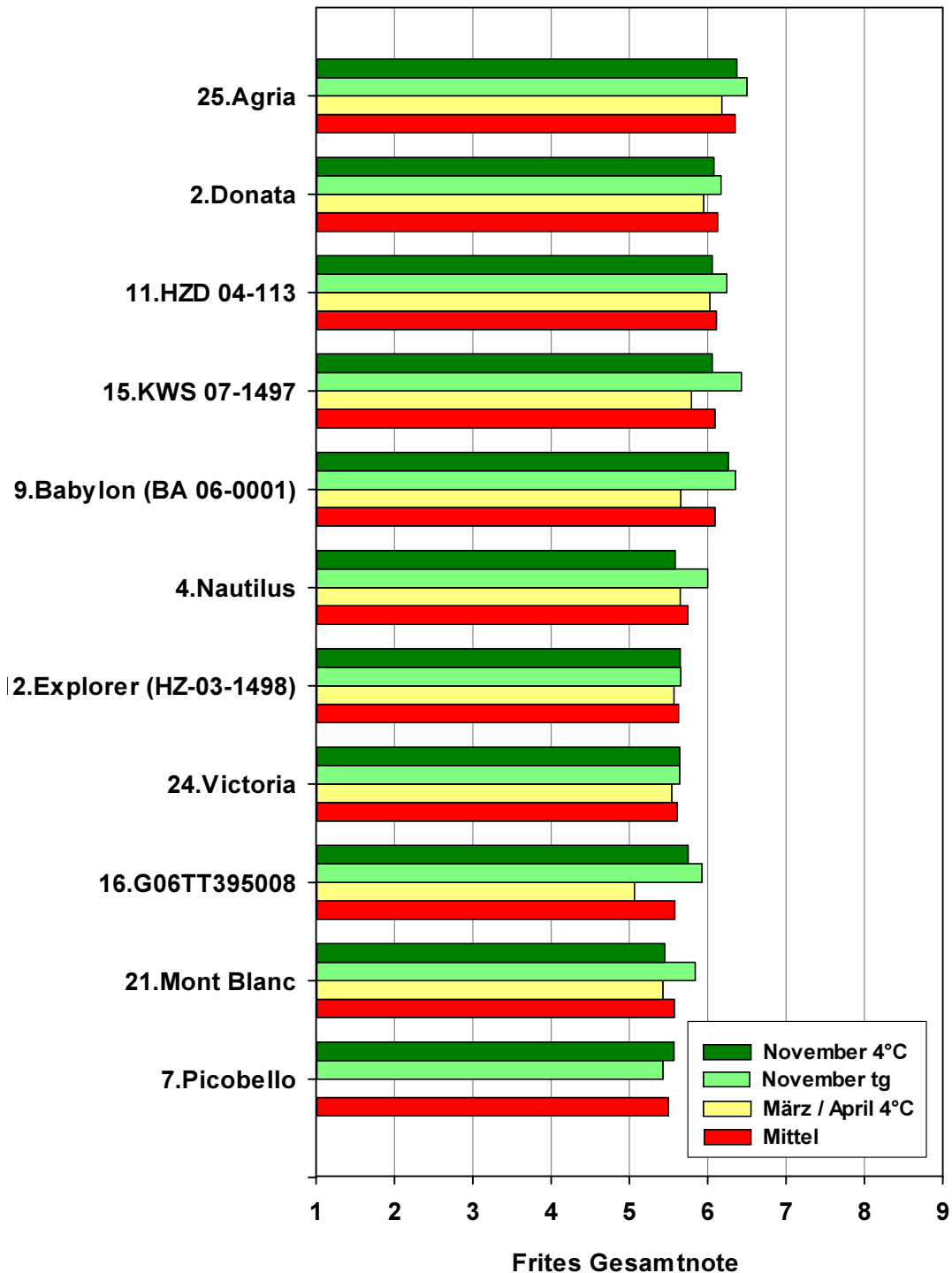


3.2 Frites: Gesamtnoten Vorversuche 2015, 1. Jahr

Technische Verarbeitung, Frites-Gesamtnote

Mittelwerte von zwei Standorten

Termine: November und März/April



4 Vorversuche 2. Jahr 2015

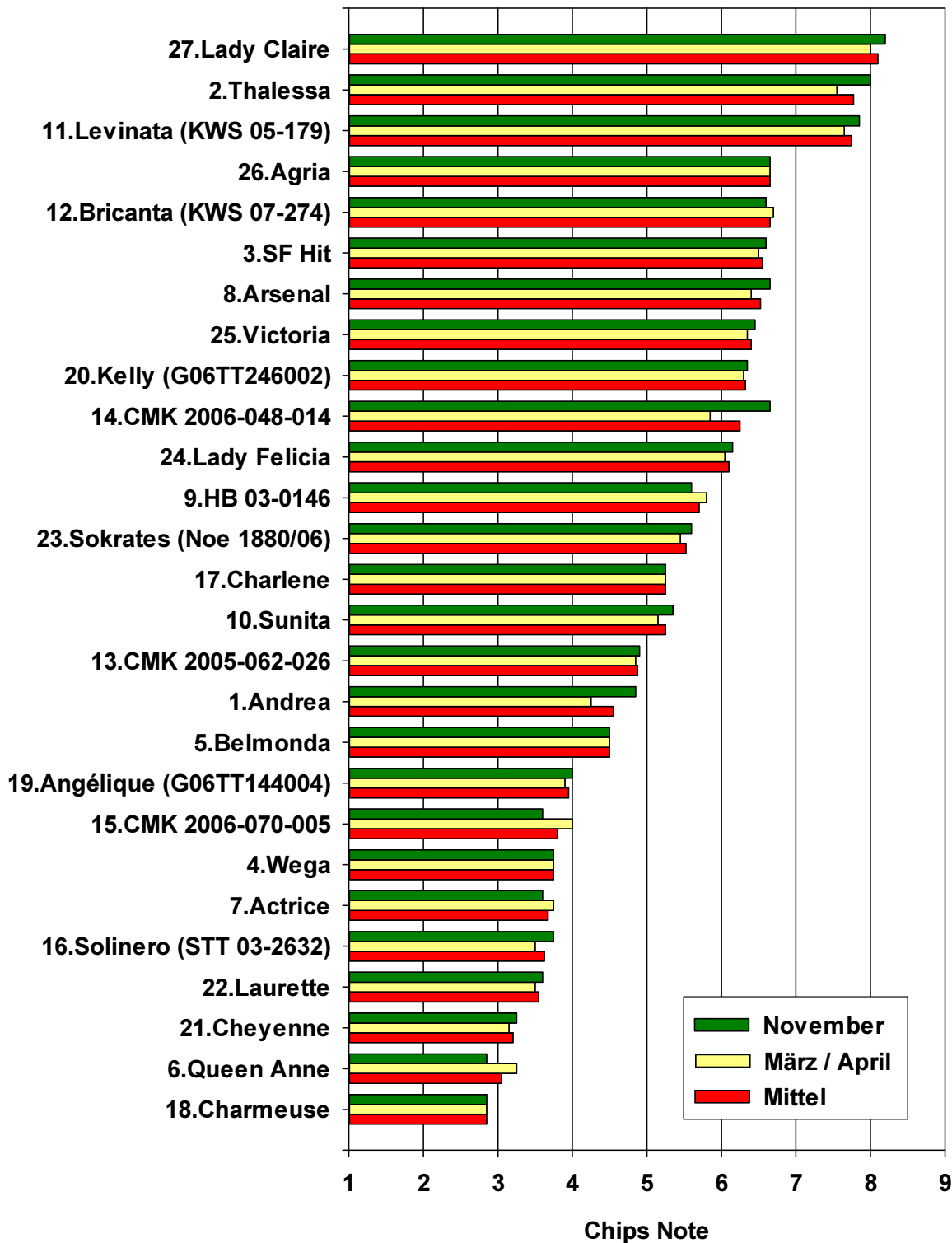
Technische Verarbeitung, Mittelwerte aus 2 Anbauorten
Prüftermine: November und März / April

Nr. Sorte	Termin	Pommes frites							Chips			Stärke- gehalt %	Rohver- färbung Note
		4° C				tiefgefroren			Farb- note	Gleich- m'keit	Farbe Rang		
		FA-L	FARBE	KNUSP	GESAMT	FARBE	KNUSP	GESAMT					
1. Andrea	1								4.9	1.5		11.9	6.75
	2								4.3	2.0			
	Mittel								4.6	1.8	13	11.9	6.75
2. Thalessa	1								8.0	1.5		17.8	8.00
	2								7.6	1.0			
	Mittel								7.8	1.3	2	17.8	8.00
3. SF Hit	1	7.0	6.7	6.0	6.2	7.0	6.0	6.5	6.6	1.5		18.5	7.25
	2	6.8	6.8	6.3	6.3				6.5	2.0			
	Mittel	6.9	6.7	6.1	6.3	7.0	6.0	6.5	1	6.6	1.8	4	18.5
4. Wega	1								3.8	2.0		12.0	8.50
	2								3.8	1.5			
	Mittel								3.8	1.8	16	12.0	8.50
5. Belmonda	1								4.5	1.0		15.7	7.25
	2								4.5	1.0			
	Mittel								4.5	1.0	14	15.7	7.25
6. Queen Anne	1								2.9	1.0		12.4	6.75
	2								3.3	1.0			
	Mittel								3.1	1.0	20	12.4	6.75
7. Actrice	1								3.6	1.5		11.6	7.75
	2								3.8	1.5			
	Mittel								3.7	1.5	17	11.6	7.75
8. Arsenal	1								6.7	1.5		15.9	6.75
	2								6.4	1.5			
	Mittel								6.5	1.5	5	15.9	6.75
9. HB 03-0146	1	7.8	6.2	6.0	5.9	6.5	6.0	6.0	5.6	1.0		14.9	7.00
	2	7.0	6.2	6.0	6.0				5.8	1.0			
	Mittel	7.4	6.2	6.0	6.0	6.5	6.0	6.0	4	5.7	1.0	9	14.9
10. Sunita	1								5.4	1.0		12.9	7.25
	2								5.2	1.0			
	Mittel								5.3	1.0	11	12.9	7.25
11. Levinata (KWS 05-179)	1								7.9	1.0		16.4	8.25
	2								7.7	2.0			
	Mittel								7.8	1.5	2	16.4	8.25
12. Bricanta (KWS 07-274)	1	6.8	6.6	6.0	6.0	7.0	6.0	6.2	6.6	1.5		14.9	8.50
	2	6.0	6.2	5.9	5.9				6.7	1.5			
	Mittel	6.4	6.4	6.0	6.0	7.0	6.0	6.2	3	6.7	1.5	3	14.9
13. CMK 2005-062-026	1	6.0	5.0	5.5	5.3	6.0	5.5	5.6	4.9	2.0		15.8	8.25
	2	6.8	5.3	5.5	5.4				4.9	1.5			
	Mittel	6.4	5.1	5.5	5.4	6.0	5.5	5.6	7	4.9	1.8	12	15.8

Nr. Sorte	Termin	Pommes frites								Chips			Stärke- gehalt %	Rohver- färbung Note
		4° C				tiefgefroren				Farb- note	Gleich- m'keit	Farbe Rang		
		FA-L	FARBE	KNUSP	GESAMT	FARBE	KNUSP	GESAMT	RANG					
14. CMK 2006-048-014	1									6.7	1.5		20.4	6.25
	2									5.9	1.0			
	Mittel									6.3	1.3	7	20.4	6.25
15. CMK 2006-070-005	1									3.6	1.5		11.3	7.25
	2									4.0	1.5			
	Mittel									3.8	1.5	16	11.3	7.25
16. Solinero (STT 03-2632)	1									3.8	1.5		13.9	6.75
	2									3.5	1.5			
	Mittel									3.6	1.5	18	13.9	6.75
17. Charlene	1	6.5	5.3	5.3	5.2	5.8	5.5	5.3		5.3	1.5		12.5	8.00
	2	5.8	5.2	5.0	5.0					5.3	2.0			
	Mittel	6.1	5.2	5.1	5.1	5.8	5.5	5.3	8	5.3	1.8	11	12.5	8.00
18. Charmeuse	1									2.9	1.5		10.7	8.00
	2									2.9	1.0			
	Mittel									2.9	1.3	21	10.7	8.00
19. Angélique (G06TT144005)	1									4.0	1.0		12.4	6.50
	2									3.9	1.0			
	Mittel									4.0	1.0	15	12.4	6.50
20. Kelly (G06TT246002)	1	7.5	6.5	5.8	5.9	6.5	5.0	5.5		6.4	1.5		16.6	7.75
	2	7.8	6.8	5.9	6.1					6.3	1.5			
	Mittel	7.6	6.6	5.8	6.0	6.5	5.0	5.5	5	6.3	1.5	7	16.6	7.75
21. Cheyenne	1									3.3	1.0		14.0	4.75
	2									3.2	1.5			
	Mittel									3.2	1.3	19	14.0	4.75
22. Laurette	1									3.6	1.5		13.9	5.75
	2									3.5	1.5			
	Mittel									3.6	1.5	18	13.9	5.75
23. Sokrates (Noe 1880/06)	1	6.3	5.8	5.2	5.5	6.0	5.5	5.5		5.6	2.0		14.3	6.50
	2	5.3	5.5	5.4	5.4					5.5	1.5			
	Mittel	5.8	5.6	5.3	5.4	6.0	5.5	5.5	7	5.5	1.8	10	14.3	6.50
24. Lady Felicia	1									6.2	1.5		12.9	7.50
	2									6.1	2.0			
	Mittel									6.1	1.8	8	12.9	7.50
25. Victoria	1	7.0	6.8	5.4	5.7	7.0	5.5	5.8		6.5	1.0		15.2	7.75
	2	6.3	6.5	5.3	5.6					6.4	1.5			
	Mittel	6.6	6.7	5.3	5.6	7.0	5.5	5.8	6	6.4	1.3	6	15.2	7.75
26. Agria	1	7.0	6.8	6.4	6.4	6.5	6.5	6.4		6.7	1.5		15.0	7.75
	2	7.0	6.8	6.1	6.2					6.7	1.0			
	Mittel	7.0	6.8	6.2	6.3	6.5	6.5	6.4	2	6.7	1.3	3	15.0	7.75
27. Lady Claire	1									8.2	1.0		17.4	7.00
	2									8.0	1.0			
	Mittel									8.1	1.0	1	17.4	7.00

4.1 Chips: Farbnoten Vorversuche 2015, 2. Jahr

Technische Verarbeitung, Chips-Farbnoten
 Mittelwerte aus zwei Anbauorten
 Termine: November und März/April

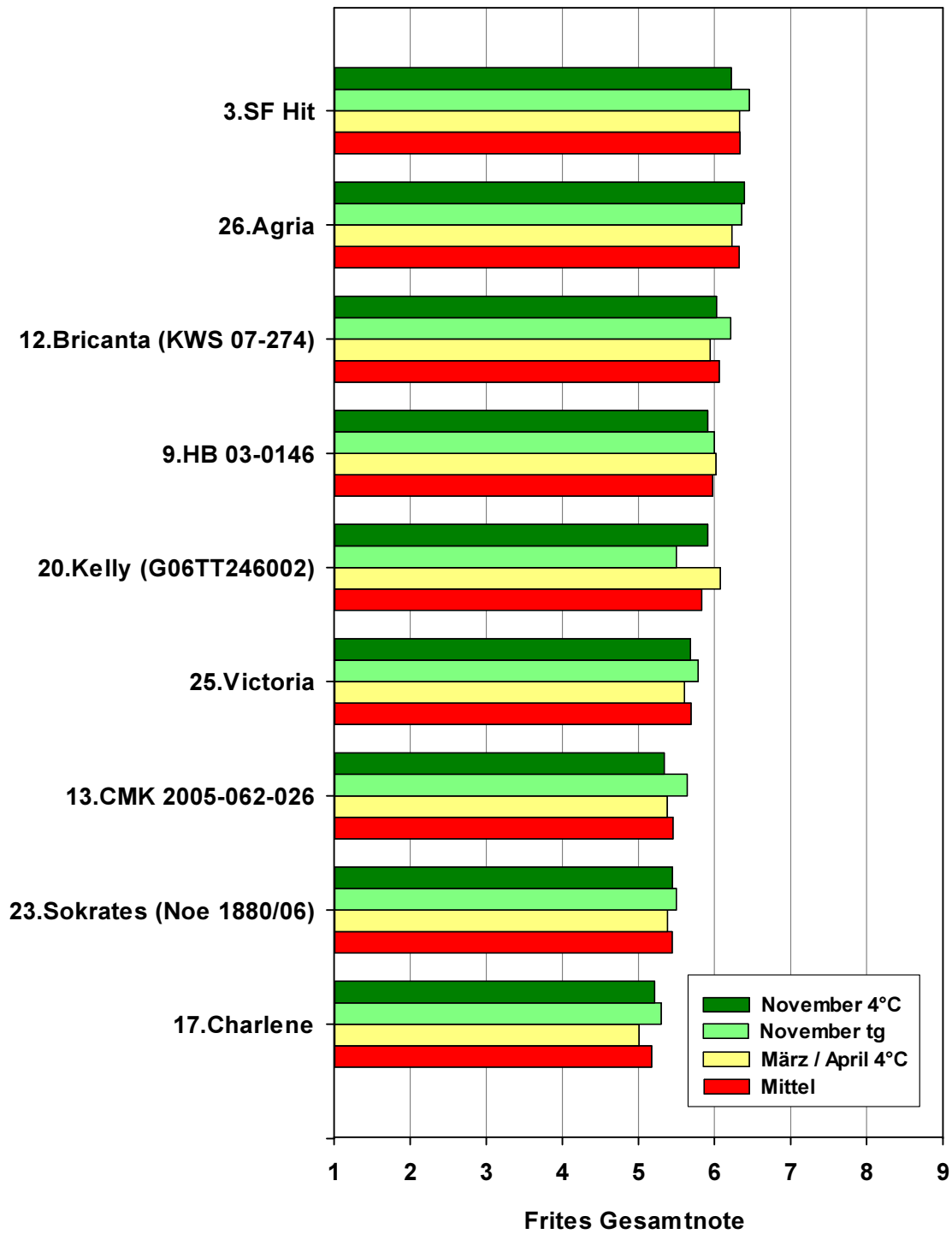


4.2 Frites: Gesamtnoten Vorversuche 2015, 2. Jahr

Technische Verarbeitung, Frites-Gesamtnote

Mittelwerte von zwei Standorten

Termine: November und März/April



4.3 Vorversuche 2014 / 2015

Gesamtnoten 1. und 2. Jahr

Nr. Sorte	Termin	Frites 4 °C Gesamtnote		Chips Farbnote		Stärke- gehalt %		Rohver- färbung Note	
		2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015
1. Andrea	1			4.5	4.9	10.2	11.9	6.75	6.75
	2			4.2	4.3				
	Mittel			4.4	4.6	10.2	11.9	6.75	6.75
2. Thalessa	1			8.2	8.0	17.2	17.8	6.50	8.00
	2			7.8	7.6				
	Mittel			8.0	7.8	17.2	17.8	6.50	8.00
3. SF Hit	1	6.2	6.2	6.2	6.6	16.9	18.5	6.50	7.25
	2	6.2	6.3	6.0	6.5				
	Mittel	6.2	6.3	6.1	6.6	16.9	18.5	6.50	7.25
4. Wega	1			3.8	3.8	11.1	12.0	8.75	8.50
	2			3.5	3.8				
	Mittel			3.6	3.8	11.1	12.0	8.75	8.50
5. Belmonda	1			4.1	4.5	15.1	15.7	6.75	7.25
	2			4.2	4.5				
	Mittel			4.1	4.5	15.1	15.7	6.75	7.25
6. Queen Anne	1			2.9	2.9	11.0	12.4	7.25	6.75
	2			3.0	3.3				
	Mittel			3.0	3.1	11.0	12.4	7.25	6.75
7. Actrice	1			2.7	3.6	10.4	11.6	6.50	7.75
	2			2.3	3.8				
	Mittel			2.5	3.7	10.4	11.6	6.50	7.75
8. Arsenal	1			6.8	6.7	15.3	15.9	6.75	6.75
	2			6.6	6.4				
	Mittel			6.7	6.5	15.3	15.9	6.75	6.75
9. HB 03-0146	1	5.8	5.9	5.5	5.6	13.7	14.9	7.75	7.00
	2	5.6	6.0	5.3	5.8				
	Mittel	5.7	6.0	5.4	5.7	13.7	14.9	7.75	7.00
10. Sunita	1			4.5	5.4	12.2	12.9	7.25	7.25
	2			4.5	5.2				
	Mittel			4.5	5.3	12.2	12.9	7.25	7.25
11. Levinata (KWS 05-179)	1			8.1	7.9	16.2	16.4	7.00	8.25
	2			7.4	7.7				
	Mittel			7.7	7.8	16.2	16.4	7.00	8.25
12. Bricanta (KWS 07-274)	1	6.2	6.0	6.9	6.6	14.1	14.9	8.75	8.50
	2	6.0	5.9	6.4	6.7				
	Mittel	6.1	6.0	6.6	6.7	14.1	14.9	8.75	8.50
13. CMK 2005-062-026	1	5.7	5.3	5.2	4.9	14.7	15.8	8.50	8.25
	2	5.5	5.4	5.0	4.9				
	Mittel	5.6	5.4	5.1	4.9	14.7	15.8	8.50	8.25

Nr. Sorte	Termin	Frites 4 °C		Chips		Stärke- gehalt %		Rohver- färbung	
		Gesamtnote		Farbnote				Note	
		2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015
14. CMK 2006-048-014	1			6.9	6.7	18.7	20.4	8.50	6.25
	2			6.5	5.9				
	Mittel			6.7	6.3	18.7	20.4	8.50	6.25
15. CMK 2006-070-005	1			2.5	3.6	10.9	11.3	6.50	7.25
	2			2.6	4.0				
	Mittel			2.6	3.8	10.9	11.3	6.50	7.25
16. Solinero (STT 03-2632)	1			4.1	3.8	14.3	13.9	7.50	6.75
	2			3.9	3.5				
	Mittel			4.0	3.6	14.3	13.9	7.50	6.75
17. Charlene	1	5.2	5.2	5.6	5.3	12.5	12.5	7.25	8.00
	2	5.1	5.0	5.7	5.3				
	Mittel	5.1	5.1	5.6	5.3	12.5	12.5	7.25	8.00
18. Charmeuse	1			2.8	2.9	10.4	10.7	8.50	8.00
	2			2.5	2.9				
	Mittel			2.6	2.9	10.4	10.7	8.50	8.00
19. Angélique (G06TT144005)	1			4.7	4.0	10.8	12.4	5.25	6.50
	2			4.3	3.9				
	Mittel			4.5	4.0	10.8	12.4	5.25	6.50
20. Kelly (G06TT246002)	1	6.2	5.9	6.6	6.4	16.8	16.6	7.75	7.75
	2	6.2	6.1	6.8	6.3				
	Mittel	6.2	6.0	6.7	6.3	16.8	16.6	7.75	7.75
21. Cheyenne	1			3.0	3.3	12.5	14.0	5.00	4.75
	2			2.5	3.2				
	Mittel			2.8	3.2	12.5	14.0	5.00	4.75
22. Laurette	1			3.3	3.6	13.3	13.9	6.00	5.75
	2			2.8	3.5				
	Mittel			3.0	3.6	13.3	13.9	6.00	5.75
23. Sokrates (Noe 1880/06)	1	5.3	5.5	6.3	5.6	13.6	14.3	6.75	6.50
	2	5.3	5.4	5.6	5.5				
	Mittel	5.3	5.4	6.0	5.5	13.6	14.3	6.75	6.50
24. Lady Felicia	1			6.3	6.2	11.7	12.9	7.50	7.50
	2			5.7	6.1				
	Mittel			6.0	6.1	11.7	12.9	7.50	7.50
25. Victoria	1	5.4	5.7	6.8	6.5	14.3	15.2	8.25	7.75
	2	5.4	5.6	6.6	6.4				
	Mittel	5.4	5.6	6.7	6.4	14.3	15.2	8.25	7.75
26. Agria	1	6.2	6.4	7.1	6.7	15.1	15.0	6.75	7.75
	2	6.3	6.2	6.8	6.7				
	Mittel	6.2	6.3	6.9	6.7	15.1	15.0	6.75	7.75
27. Lady Claire	1			8.3	8.2	16.0	17.4	7.50	7.00
	2			8.1	8.0				
	Mittel			8.2	8.1	16.0	17.4	7.50	7.00

5 Schweizerische Sortenliste 2015

Technische Verarbeitung, Mittelwerte aus 2 Anbauorten
Prüftermine: November und März / April

Sorte	Termin	Pommes frites 4 ° C					Chips			Stärke- gehalt %	Rohver- färbung Note
		FA-L	FARBE	KNUSP	GESAMT	RANG	Farb- note	Gleich- m'keit	Rang		
1. Lady Christl	1						2.5	1.0		12.9	6.50
	2						2.4	1.0			6.75
	Mittel						2.4	1.0	25	12.9	6.63
2. Agata	1						3.3	1.5		11.1	7.50
	2						2.8	1.5			8.00
	Mittel						3.0	1.5	22	11.1	7.75
3. Annabelle	1						3.2	1.5		12.6	6.50
	2						2.6	1.0			6.75
	Mittel						2.9	1.3	23	12.6	6.63
4. Amandine	1						4.7	1.0		11.5	7.25
	2						4.4	1.0			7.75
	Mittel						4.5	1.0	15	11.5	7.50
5. Celtiane	1						3.4	1.5		12.3	7.25
	2						3.2	2.0			7.25
	Mittel						3.3	1.8	21	12.3	7.25
6. Charlotte	1	6.3	5.8	5.5	5.4		5.7	1.5		13.7	4.25
	2	5.4	5.4	5.5	5.3		5.6	2.0			4.00
	Mittel	5.8	5.6	5.5	5.4	9	5.6	1.8	12	13.7	4.13
7. Venezia	1						3.9	1.5		10.8	8.50
	2						3.3	2.0			7.25
	Mittel						3.6	1.8	20	10.8	7.88
8. Alexandra	1						4.4	1.5		13.1	8.25
	2						3.9	1.0			6.50
	Mittel						4.1	1.3	18	13.1	7.38
9. Erika	1						3.9	1.0		13.3	7.00
	2						3.7	1.0			5.75
	Mittel						3.8	1.0	19	13.3	6.38
10. Lady Felicia	1	5.8	6.2	5.5	5.6		6.3	1.5		13.2	7.50
	2	5.9	6.1	5.4	5.5		5.7	2.0			7.25
	Mittel	5.8	6.1	5.4	5.5	8	6.0	1.8	10	13.2	7.38
11. Gwenne	1						4.5	1.5		14.0	5.50
	2						4.4	1.5			4.75
	Mittel						4.4	1.5	16	14.0	5.13
12. Gourmandine	1						4.8	1.5		13.5	6.25
	2						4.8	1.5			6.75
	Mittel						4.8	1.5	14	13.5	6.50
13. Bintje	1	6.5	5.7	5.9	5.8		5.8	2.5		13.8	7.00
	2	5.4	5.2	5.8	5.6		5.7	2.0			7.25
	Mittel	5.9	5.4	5.8	5.7	6	5.7	2.3	11	13.8	7.13
14. Victoria	1	6.5	6.7	5.4	5.6		6.5	1.0		15.0	8.00
	2	6.5	6.5	5.5	5.6		6.3	1.5			8.50
	Mittel	6.5	6.6	5.4	5.6	7	6.4	1.3	8	15.0	8.25
15. Ditta	1						4.4	1.5		14.0	4.50
	2						4.2	2.0			5.25
	Mittel						4.3	1.8	17	14.0	4.88

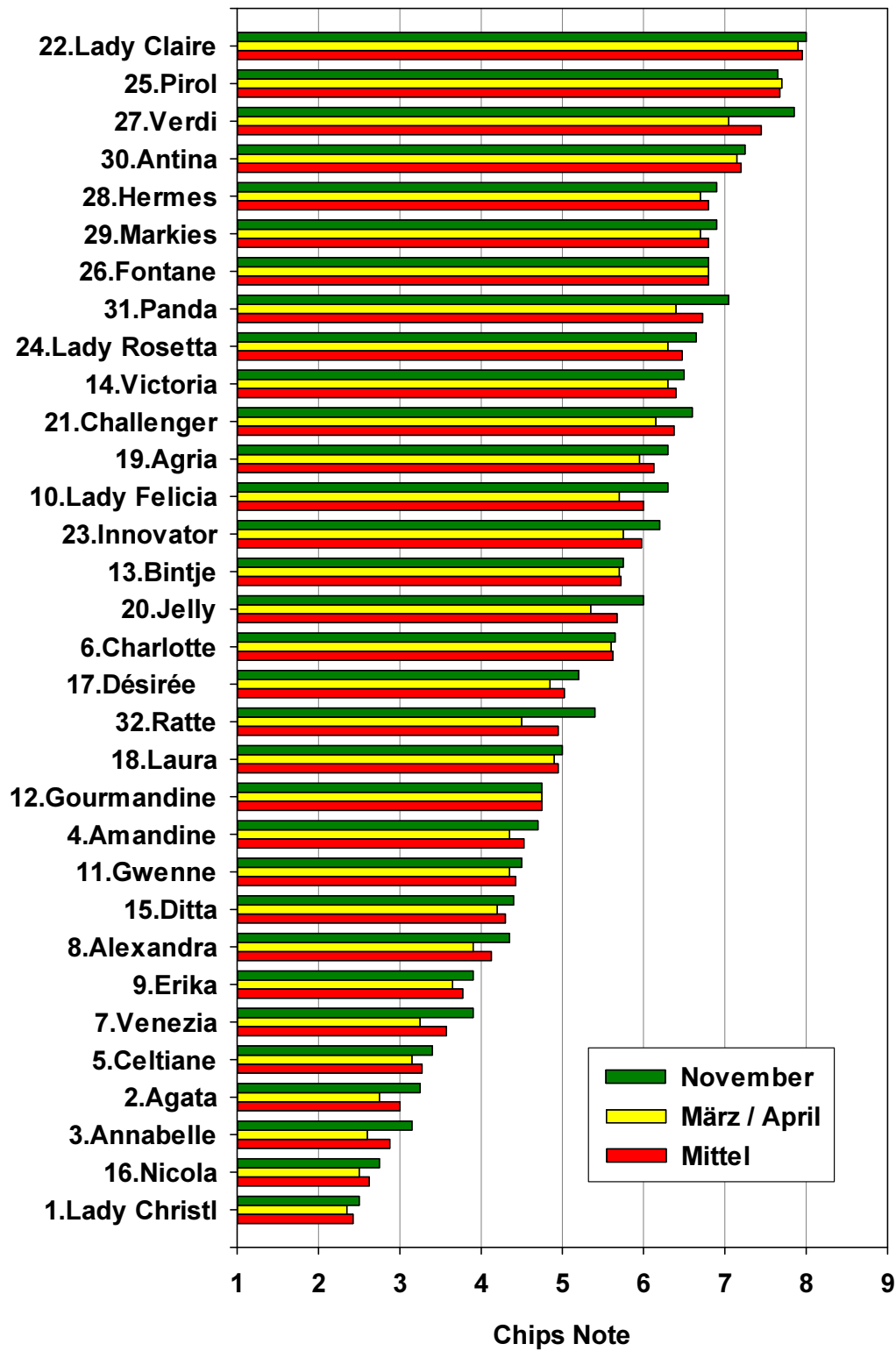
Sorte	Termin	Pommes frites 4 ° C					Chips			Stärke- gehalt %	Rohver- färbung Note
		FA-L	FARBE	KNUSP	GESAMT	RANG	Farb- note	Gleich- m'keit	Rang		
16. Nicola	1						2.8	1.5		14.1	4.75
	2						2.5	2.0			5.25
	Mittel						2.6	1.8	24	14.1	5.00
17. Désirée	1	5.5	5.2	5.4	5.2		5.2	2.0		13.9	6.50
	2	5.2	4.9	5.0	5.1		4.9	2.0			6.75
	Mittel	5.3	5.0	5.2	5.1	10	5.0	2.0	13	13.9	6.63
18. Laura	1						5.0	2.0		13.4	6.25
	2						4.9	2.5			6.00
	Mittel						5.0	2.3	13	13.4	6.13
19. Agria	1	6.5	6.6	6.3	6.2		6.3	2.0		14.1	8.25
	2	6.5	6.4	6.0	6.2		6.0	2.5			7.00
	Mittel	6.5	6.5	6.1	6.2	4	6.1	2.3	9	14.1	7.63
20. Jelly	1	5.8	5.7	5.5	5.5		6.0	1.5		14.3	7.75
	2	5.9	5.4	5.3	5.3		5.4	2.0			8.00
	Mittel	5.8	5.6	5.4	5.4	9	5.7	1.8	11	14.3	7.88
21. Challenger	1	6.5	6.2	6.0	6.0		6.6	2.0		16.6	8.25
	2	6.1	5.9	6.0	6.0		6.2	1.5			8.00
	Mittel	6.3	6.0	6.0	6.0	5	6.4	1.8	8	16.6	8.13
22. Lady Claire	1						8.0	1.5		18.6	7.25
	2						7.9	2.0			7.50
	Mittel						8.0	1.8	1	18.6	7.38
23. Innovator	1	7.8	6.8	6.8	6.7		6.2	1.5		15.6	8.75
	2	7.0	6.3	6.8	6.5		5.8	2.0			8.75
	Mittel	7.4	6.5	6.8	6.6	1	6.0	1.8	10	15.6	8.75
24. Lady Rosetta	1						6.7	1.5		17.7	6.50
	2						6.4	2.0			6.25
	Mittel						6.6	1.7	7	17.7	6.38
25. Pirol	1						7.7	1.5		14.8	9.00
	2						7.6	2.0			8.50
	Mittel						7.6	1.7	2	14.8	8.75
26. Fontane	1	7.3	6.9	6.3	6.4		6.8	1.5		17.3	7.25
	2	6.8	6.5	6.5	6.4		6.6	2.0			6.75
	Mittel	7.1	6.8	6.3	6.4	3	6.7	1.7	6	17.3	7.00
27. Verdi	1						7.9	1.5		20.7	8.50
	2						7.2	2.0			9.00
	Mittel						7.6	1.7	2	20.7	8.75
28. Hermes	1						6.9	1.0		16.9	7.75
	2						6.9	2.0			7.50
	Mittel						6.9	1.3	4	16.9	7.63
29. Markies	1	7.0	7.0	6.5	6.5		6.9	1.0		14.5	8.50
	2	6.8	7.0	6.2	6.4		6.6	2.0			8.00
	Mittel	6.9	7.0	6.4	6.5	2	6.8	1.3	5	14.5	8.25
30. Antina	1						7.3	1.0		17.8	7.00
	2						6.8	2.0			7.75
	Mittel						7.1	1.3	3	17.8	7.38
31. Panda	1						7.1	1.5		18.1	6.25
	2						6.6	1.0			6.50
	Mittel						6.9	1.3	4	18.1	6.38
32. Ratte	1						5.4	1.0		16.5	7.75
	2						4.5	2.0			6.75
	Mittel						5.0	1.5	13	16.5	7.25

5.1 Chips: Farbnoten Sortenliste 2015

Technische Verarbeitung, Chips-Farbnoten

Mittelwerte aus zwei Anbauorten

Termine: November und März/April

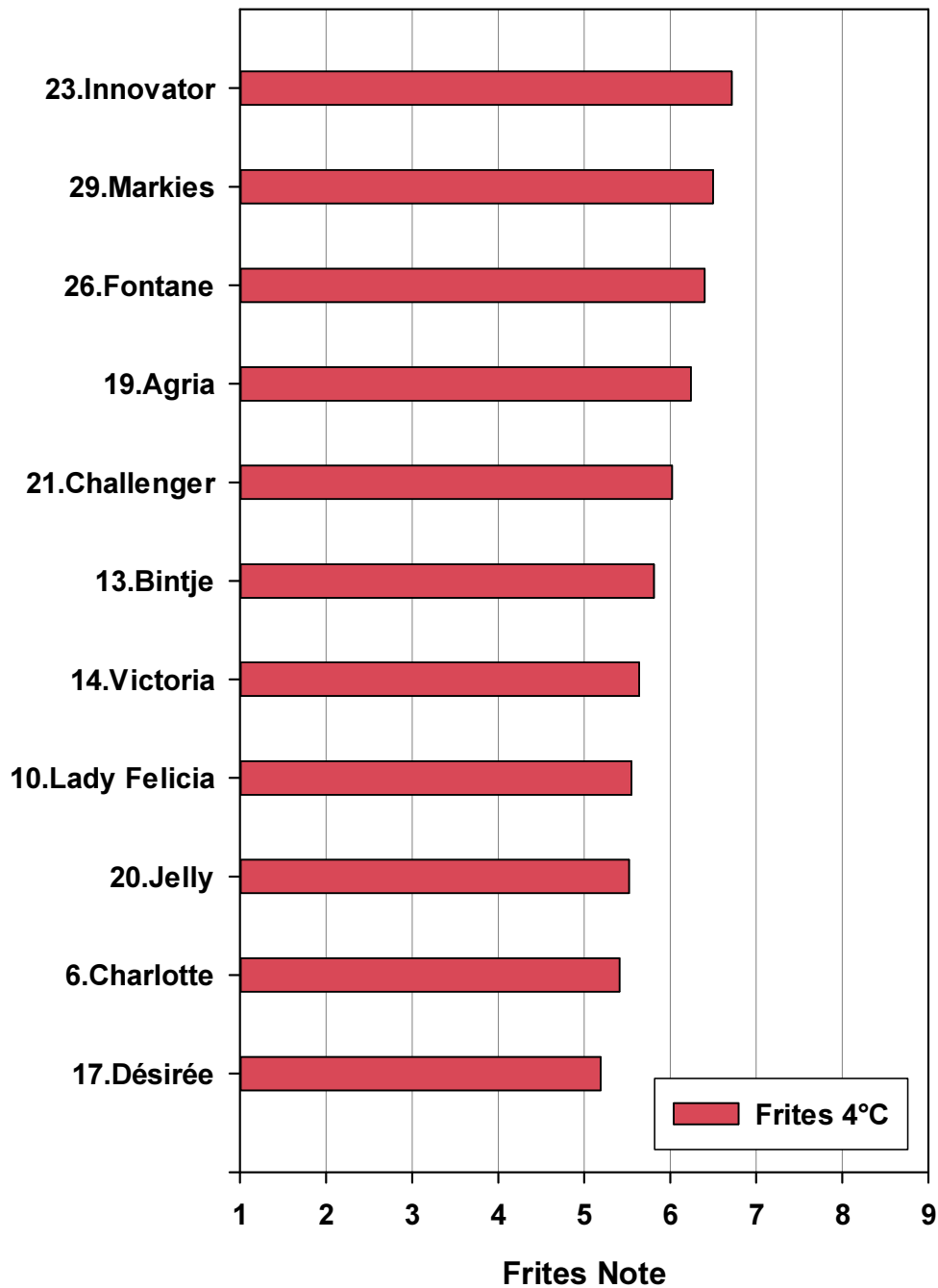


5.2 Frites: Gesamtnoten

Technische Verarbeitung, Frites Farbnoten

Mittelwerte aus zwei Anbauorten

Termine: November und März/April





Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope