



**Rapport des essais principaux bio en 2019
Dégustations de variétés de type culinaires
à chair ferme**

**Bericht über die Hauptversuche Bio im Jahr 2019
Degustationen von Kartoffelsorten vom Typ
festkochend**

Auteurs

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



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Agroscope

Impressum

Éditeur:	Agroscope Route de Duilier 50 1260 Nyon
Rédaction:	R. Schwaerzel, T. Ballmer, S. Sauter, P. Egli, J.-M. Torche et Ch. Vetterli
Copyright:	© Agroscope 2019
ISSN:	2296-7222 (print) 2296-7230 (online)

Kartoffelsorten vom Typ A-B Bio

Variétés de type culinaire A-B Bio

		essais	NL 2019	NL 2018	NL 2017	NL 2016	NL 2015	D 2019	D 2018	D 2017	D2016	D2015	F 2019	F 2018	F 2017	F 2016	F 2015
Erika Marabel X AR898-156	NOS Autriche	2014	34	45	43	36	51							---	3	3	3
Annalena inconnu	Europlant Allemagne	(2018-2019)						13									
Darling Annabelle X Andante	Danespo Danemark	(2016-2017)						4									
La Vie VDZ 99-276 X Annabelle	HZPC Pays Bas	(2017-2018)	39					5									
Montana inconnu	Europlant Allemagne	(2019-2020)	7					26									

		essais	A 2019	A 2018	A 2017	A 2016	A 2015	CH 2019	CH 2018	CH 2017	CH 2016	CH 2015
Erika Marabel X AR898-156	NOS Autriche	2014	28	27	24	33	46	97	104	113	81	41
Annalena inconnu	Europlant Allemagne	(2018-2019)										
Darling Annabelle X Andante	Danespo Danemark	(2016-2017)										
La Vie VDZ 99-276 X Annabelle	HZPC Pays Bas	(2017-2018)										
Montana inconnu	Europlant Allemagne	(2019-2020)										

Variétés chair ferme des essais principaux bio 2019

Hauptversuche festkochende Sorten Bio im 2019

	VV 17-18	VV 16-17	VV 19-20 !! Obtenteur	VV 18-19 résultat 1 an
Variété / Sorte	1. La Vie	2. Darling	3. Montana	4. Annalena
Obtenteur / Züchter	HZPC (NL)	Danespo (DK)	Europlant (D)	Europlant (D)
Croisement / Abstammung	VDZ 99-276 X Annabelle	Annabelle X Andante	inconnu	inconnu
Précocité / Reifezeit	<i>précoce à mi-précoce</i> früh bis mittelfrüh	<i>mi-précoce à mi-tardive</i> mittelfrüh bis mittelspät	<i>mi-précoce</i> mittelfrüh	<i>mi-précoce</i> mittelfrüh
Amidon % / Stärkegehalt %	13 - 15	12 - 15		13 - 15
Type culinaire /Kochtyp	B - A	A - B	A - B	A - B
* Rendement / Ertrag calibre <42,5 mm /	+ +	+ +		+ =
Forme du tubercule / Knollenform	<i>oblong court</i> <i>à oblong</i> kurzoval bis langoval	<i>long à oblong</i> <i>très régulier</i> lang bis langoval sehr regelmässig	<i>oblong court</i> kurzoval	<i>oblong</i> <i>régulier</i> langoval regelmässig
Tubercules par plante Knollenzahl pro Staude	17 - 22	17 - 18		9 - 12
Yeux / Augen	<i>sup à mi-sup</i> flach bis mittelflach	<i>superficiels</i> flach	<i>superficiels</i> flach	<i>superficiels</i> flach
Couleur de la peau et de la chair / Schalenfarbe Fleischfarbe	<i>jaune</i> <i>jaune</i> gelb gelb	<i>jaune</i> <i>jaune claire</i> gelb hellgelb	<i>jaune</i> <i>jaune foncé</i> gelb tiefgelb	<i>jaune</i> <i>jaune</i> gelb gelb
* Dormance / Keimruhe	<i>plus courte</i> kürzer	<i>semblable</i> gleichartig		<i>plus courte</i> kürzer
* Conservation / Lagerung	<i>moyenne</i> mittel	<i>moyenne</i> mittel	<i>bonne</i> gut	<i>bonne à moyenne</i> gut bis mittel
Sensibilité PLRV / Anfälligkeit PLRV	<i>faible à moyenne</i> schwach bis mittel	<i>moyenne</i> mittel	<i>faible</i> schwach	<i>faible à moyenne</i> schwach bis mittel
Sensibilité PVY / Anfälligkeit PVY	<i>faible</i> schwach	<i>faible</i> schwach	<i>faible</i> schwach	<i>faible</i> schwach
Résist. nématodes / Nematodenresistent	Ro 1	Ro 1,4	Ro1-5	Ro1,4
Galle verruqueuse / Krebs	résistante resistent	sensible anfällig	sensible anfällig	sensible anfällig
* Sens. gale commune / Anf. gew. Schorf	-	=		=
* Sens. gale poudreuse / Anf. Pulverschorf	=	+		=
* Sens. au mildiou / Anf. Phytophthora	+	=		=

* comparé à Victoria

- moins, + plus, = comparable

* ist Vergleich mit Victoria

- weniger, + mehr, = vergleichbar

Resultate Degustationspannel Résultats dégustation-pannel



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung type A-B bio 13.11.2019

Beurteilungsschema

* Hauptkriterien

note 9 7 5 3 1

Pommes de terre nature (carrelets) Salzkartoffeln

10 Sorte Erika; Stärkegehalt 12,9%; Herkunft Bibern

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		

5 Sorte Erika; Stärkegehalt 13,7%; Herkunft Egolzwil

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		

9 Sorte Annalena; Stärkegehalt 12,4%; Herkunft Bibern

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		

4 Sorte Annalena; Stärkegehalt 22,8%; Herkunft Egolzwil

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		

7 Sorte Darling; Stärkegehalt 13,5%; Herkunft Bibern

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		

2 Sorte Darling; Stärkegehalt 12,4%; Herkunft Egolzwil

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		

6 Sorte La Vie; Stärkegehalt 12,4%; Herkunft Bibern

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		

1 Sorte La Vie; Stärkegehalt 12,4%; Herkunft Egolzwil

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	erdig	

8 Sorte Montana; Stärkegehalt 11,1%; Herkunft Bibern

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		

3 Sorte Montana; Stärkegehalt 12%; Herkunft Egolzwil

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*	w eiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel
Mehligkeit	w enig		mehlig		sehr mehlig
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	w ässerig
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade

* Hauptkriterium



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

Pommes de terre en robe de champ

Gschwellti

3 Sorte Erika; Stärkegehalt 12,9%; Herkunft Bibern

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					

7 Sorte Erika; Stärkegehalt 13,7%; Herkunft Egolzwil

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					

10 Sorte Annalena; Stärkegehalt 12,4%; Herkunft Bibern

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, Maroni				

8 Sorte Annalena; Stärkegehalt 22,8%; Herkunft Egolzwil

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					

4 Sorte Darling; Stärkegehalt 13,5%; Herkunft Bibern

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				

2 Sorte Darling; Stärkegehalt 12,4%; Herkunft Egolzwil

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					

9 Sorte La Vie; Stärkegehalt 12,4%; Herkunft Bibern

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					

6 Sorte La Vie; Stärkegehalt 12,4%; Herkunft Egolzwil

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					

5 Sorte Montana; Stärkegehalt 11,1%; Herkunft Bibern

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	unreif				

1 Sorte Montana; Stärkegehalt 12%; Herkunft Egolzwil

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					

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 w enig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	ungegeniessbar

* Hauptkriterium



Pommes de terre salades**Salatkartoffeln****9 Sorte Erika; Stärkegehalt 12,9%; Herkunft Bibern**

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
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch

2 Sorte Erika; Stärkegehalt 13,7%; Herkunft Egolzwil

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
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch

7 Sorte Annalena; Stärkegehalt 12,4%; Herkunft Bibern

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
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch

5 Sorte Annalena; Stärkegehalt 22,8%; Herkunft Egolzwil

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
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch

10 Sorte Darling; Stärkegehalt 13,5%; Herkunft Bibern

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
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch

3 Sorte...Darling. Stärkegehalt.....% Herkunft...Egolzwil

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
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch

6 Sorte La Vie; Stärkegehalt 12,4%; Herkunft Bibern

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
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch

4 Sorte La Vie; Stärkegehalt 12,4%; Herkunft Egolzwil

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
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch

1 Sorte Montana; Stärkegehalt 11,1%; Herkunft Bibern

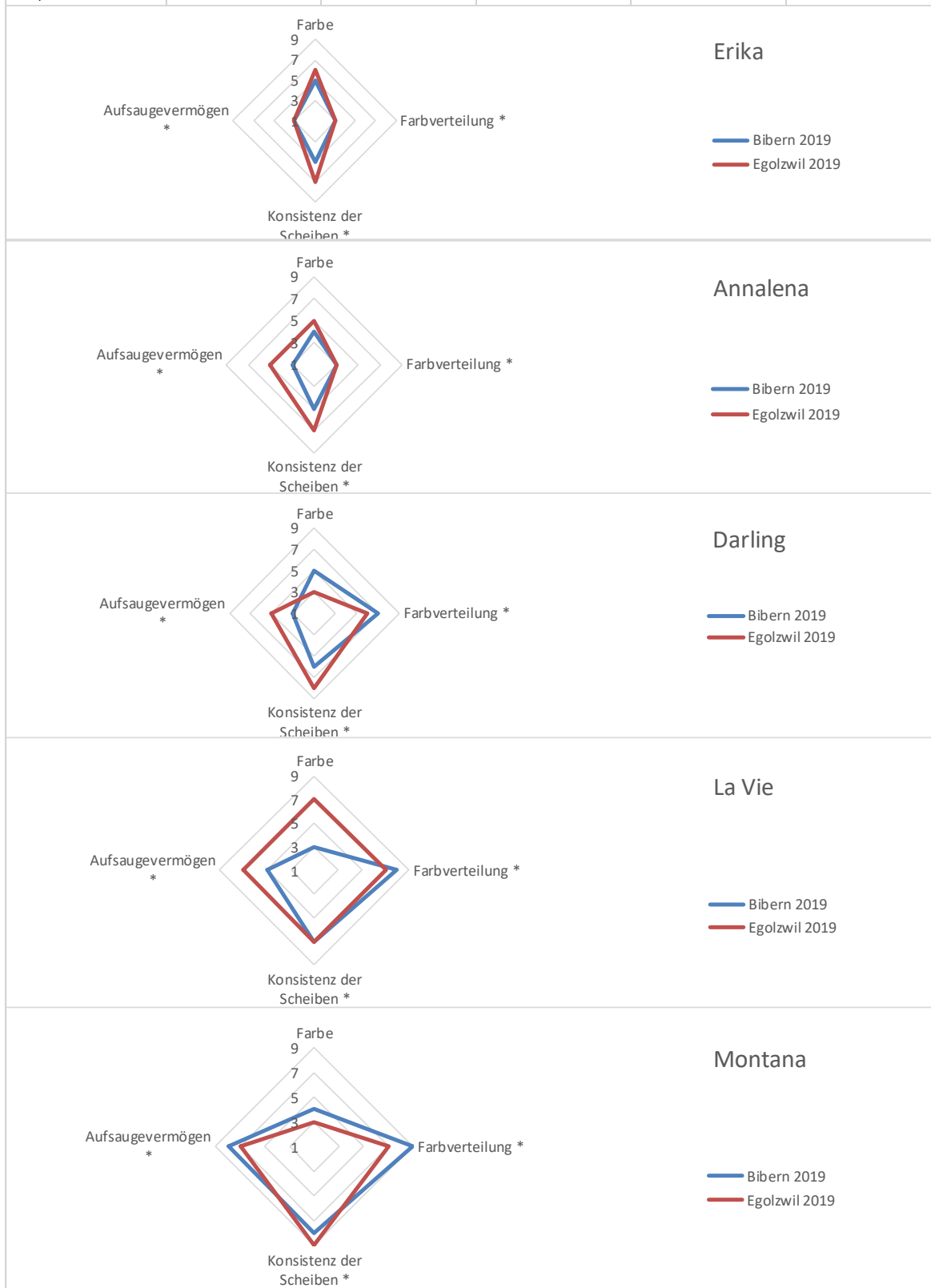
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch

8 Sorte Montana; Stärkegehalt 12%; Herkunft Egolzwil

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
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch

Pommes de terre salades	Salatkartoffeln				
note	9	7	5	3	1
Farbe	grülich	w eiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zw eifarbig	etw as zw eifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch

* Hauptkriterium



Pommes de terre rösti

Rösti

5 Sorte Erika; Stärkegehalt 12,9%; Herkunft Bibern					
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
1 Sorte Erika; Stärkegehalt 13,7%; Herkunft Egozwil					
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
8 Sorte Annalena; Stärkegehalt 12,4%; Herkunft Bibern					
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
2 Sorte Annalena; Stärkegehalt 22,8%; Herkunft Egozwil					
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
3 Sorte Sorte Darling; Stärkegehalt 13,5%; Herkunft Bibern					
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
7 Sorte Darling; Stärkegehalt 12,4%; Herkunft Egozwil					
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
10 Sorte La Vie; Stärkegehalt 12,4%; Herkunft Bibern					
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
9 Sorte La Vie; Stärkegehalt 12,4%; Herkunft Egozwil					
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
4 Sorte Montana; Stärkegehalt 11,1%; Herkunft Bibern					
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
6 Sorte Montana; Stärkegehalt 12%; Herkunft Egozwil					
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 salades			Salatkartoffeln		
note	9	7	5	3	1
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etw as unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig

* Hauptkriterium

