



**Rapport des essais principaux bio en 2018
Dégustations de variétés de type culinaires
à chair ferme**

**Bericht über die Hauptversuche Bio im Jahr 2018
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, 1260 Nyon 1
Rédaction:	Jean - Marie Torche
Copyright:	© Agroscope
ISSN:	2296-7222 (print) 2296-7230 (online)

Kartoffelsorten vom Typ A-B Bio

Variétés de type culinaire A-B Bio

			NL 2018	NL 2017	NL 2016	NL 2015	NL 2014	D 2018	D 2017	D2016	D2015	D 2014	F 2018	F 2017	F 2016	F 2015	F 2014
Erika	NOS	2014	45	43	36	51	82						---	3	3	3	8
Marabel X AR898-156	Autriche																
Goldmarie (bio)	Norika	2018-2019						125	97	45							
inconnu	Allemagne	(2016-2017)															
Maiwen (bio)	Bretagne Plants	2017-2018											13	10	4		
97F325.9 x Isabel	France	(2013-2014)															
Otolia (bio)	Europlant	2018-2019	5	2				17	8								
inconnu	Allemagne	(2017-2018)															

			A 2018	A 2017	A 2016	A 2015	A 2014	CH 2018	CH 2017	CH 2016	CH 2015	CH 2014
Erika	NOS	2014	27	24	33	46	57	104	113	81	41	13
Marabel X AR898-156	Autriche											
Goldmarie (bio)	Norika	2018-2019										
inconnu	Allemagne	(2016-2017)										
Maiwen (bio)	Bretagne Plants	2017-2018										
97F325.9 x Isabel	France	(2013-2014)										
Otolia (bio)	Europlant	2018-2019										
inconnu	Allemagne	(2017-2018)										

Variétés chair ferme des essais principaux bio 2018

Hauptversuche festkochende Sorten Bio im 2018

provisoire 1 année préél.

Variété / Sorte	1. Goldmarie	2. Maiwen	3. Otolia
Obtenteur / Züchter	Norika (D)	Bretagne Plants (F)	Europlant
Croisement / Abstammung	inconnu	97F325.9 X Isabel	inconnu
Précocité / Reifezeit	<i>précoce à mi-précoce</i> früh bis mittelfrüh	<i>mi-précoce</i> mittelfrüh	<i>mi-tardive</i> mittelspät
Amidon % / Stärkegehalt %	13 - 15	12 - 14	14 - 16
Type culinaire / Kochtyp	A - B	B	B - C
* Rendement / Ertrag calibre <42,5 mm /	= =	= =	+ -
Forme du tubercule / Knollenform	<i>oblong</i> <i>à long</i> langoval bis lang	<i>oblong court</i> <i>à oblong</i> kurzoval bis langoval	<i>oblong</i> <i>régulier</i> langoval regelmässig
Tubercules par plante Knollenzahl pro Staude	12 - 14	11 - 15	
Yeux / Augen	<i>superficiels</i> flach	<i>sup à mi-sup</i> flach bis mittelflach	<i>sup 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, rugueuse</i> <i>jaune à jaune claire</i> gelb, rauh gel bis hellgelb
* Dormance / Keimruhe	<i>plus courte</i> kürzer	<i>semblable</i> gleichartig	
* Conservation / Lagerung	<i>moyenne</i> mittel	<i>bonne</i> gut	
Sensibilité PLRV / Anfälligkeit PLRV	<i>faible à moyenne</i> schwach bis mittel	<i>moyenne</i> mittel	<i>faible</i> schwach
Sensibilité PVY / Anfälligkeit PVY	<i>faible</i> schwach	<i>moyenne</i> mittel	<i>moyenne</i> mittel
Résist. nématodes / Nematodenresistent	Ro 1,4	Ro 1-4	Ro1,4
Galle verruqueuse / Krebs	sensible anfällig	résistante resistent	résistante resistent
* Sens. gale commune / Anf. gew. Schorf	=	=	=
* Sens. gale poudreuse / Anf. Pulverschorf	=	=	=
* Sens. au mildiou / Anf. Phytophthora	=	-	

* est comparé à Erika
* ist Vergleich mit Erika

- moins, + plus, = comparable
- weniger, + mehr, = vergleichbar

Resultate Degustationspannel Résultats dégustation-pannel



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung type A-B bio 11.12.2018

Beurteilungsschema

* Hauptkriterien

note 9 7 5 3 1

Pommes de terre nature (carrelets)

Salzkartoffeln

Erika Stärkegehalt 13.0 % Herkunft: Heimenhausen

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		

Erika Stärkegehalt 11.1 % Herkunft: Ried bei Kerzers

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		

Goldmarie Stärkegehalt 14.2 % Herkunft: Heimenhausen

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	erdig	

Goldmarie Stärkegehalt 11.4 % Herkunft: Ried bei Kerzers

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		

Maiwen Stärkegehalt 14.0 % Herkunft: Heimenhausen

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		

Maiwen Stärkegehalt 11.5 % Herkunft: Ried bei Kerzers

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		

Otolia Stärkegehalt 14.5 % Herkunft : Heimenhausen

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		

Otolia Stärkegehalt 11.8 % Herkunft : Ried bei Kerzers

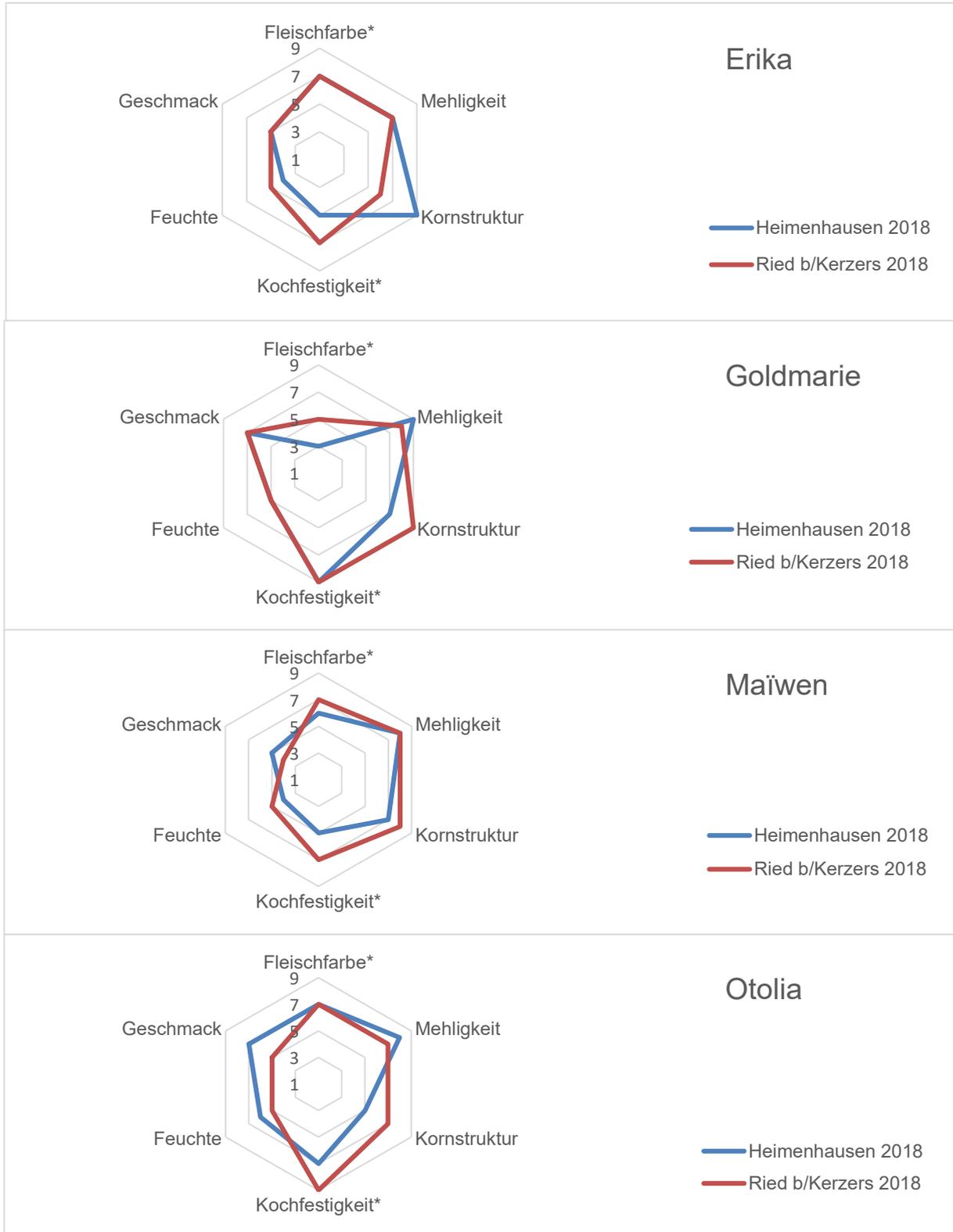
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässrig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	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

Erika Stärkegehalt 13.0 % Herkunft: 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	Maroni, leicht nussig				

Erika Stärkegehalt 11.1 % Herkunft: Ried bei Kerzers

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, metallig				

Goldmarie Stärkegehalt 14.2 % Herkunft: 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	butterig, rauhes Gemüse				

Goldmarie Stärkegehalt 11.4 % Herkunft: Ried bei Kerzers

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 süss				

Maiwen Stärkegehalt 14.0 % Herkunft: 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	bitter, wässrig, nussig				

Maiwen Stärkegehalt 11.5 % Herkunft: Ried bei Kerzers

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	sauer				

Otolia Stärkegehalt 14.5 % Herkunft : 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	nussig, leicht Maroni				

Otolia Stärkegehalt 11.8 % Herkunft : Ried bei Kerzers

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 wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	ungegeniessbar

* Hauptkriterium



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

Pommes de terre salades

Salatkartoffeln

Erika Stärkegehalt 13.0 % Herkunft: 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

Erika Stärkegehalt 11.1 % Herkunft: Ried bei Kerzers

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

Goldmarie Stärkegehalt 14.2 % Herkunft: 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

Goldmarie Stärkegehalt 11.4 % Herkunft: Ried bei Kerzers

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

Maiwien Stärkegehalt 14.0 % Herkunft: 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

Maiwien Stärkegehalt 11.5 % Herkunft: Ried bei Kerzers

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

Otolia Stärkegehalt 14.5 % Herkunft : 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

Otolia Stärkegehalt 11.8 % Herkunft : Ried bei Kerzers

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
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch

* Hauptkriterium

