Prüfung von neuen Kartoffelsorten auf ihre Eignung zur industriellen Verarbeitung 2025

Technologie-Bericht

November 2026

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung 1
2. Ergebnisse 2025 auf einen Blick − Zusammenfassung 3
3. Beurteilungsschema, Abkürzungen, Meteodaten 4
4. Hauptversuche 2025: Chips- und Frites-Sorten 8
Vorversuche 2025 − 1. Jahr 29
Vorversuche 2025 − 2. Jahr 35
Schlussfolgerung 42

Autorinnen und Autoren

Patrice de Werra
Christian Vetterli
Anna Blatter
Sophia Bohländer
Paula Egli
Benjamin Hauser
Leonardo Piva
Mout De Vrieze

Agroscope
Kompetenzbereich Pflanzen und pflanzliche Produkte;
Forschungsgruppe Extension Ackerbau



Chips-Muster zur Bewertung.

1. Einleitung

In diesem Bericht wird die Eignung verschiedener Kartoffelsorten als Kandidaten für die industrielle Verarbeitung zu Kartoffelchips oder Frites beurteilt. Da der Stärkegehalt jeder Sorte sowohl während der Vegetationsphase als auch während der Lagerung variiert, müssen während der Lagerung mehrere Backtests durchgeführt werden, um ihre Eignung für die industrielle Verarbeitung zu bestimmen. Die Lagertemperatur der Knollen spielt eine wichtige Rolle bei der Umwandlung von Stärke in reduzierende Zucker. Diese Zuckerreaktion macht das Verarbeitungsprodukt beim Frittieren mit hohen Temperaturen für den Verzehr ungeeignet, denn das dabei entstehende Acrylamid ist in den Endverbraucherprodukten unerwünscht. Das wichtigste Ergebnis dieses Berichts ist die Braunverfärbung beim Frittieren zu Chips oder Frites. Diese wird für alle Kartoffelsorten der Vor- und Hauptversuche ermittelt. Ein weiterer wichtiger Teil des Berichts befasst sich

swisspatat

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope

Agroscope gutes Essen, gesunde Umwelt

mit der Kalt-Langzeitlagerung und der späten Rekonditionierung der Knollen vor der Verarbeitung. Die in diesem Bericht vorgestellte Sortenprüfung basiert auf dem Vergleich der über mehrere Standorte gemittelten Werte der Braunverfärbung, der Beurteilung der Variabilität einer Probe und der zeitlichen Entwicklung der Braunverfärbung bei den untersuchten Sorten.

Neben den Daten aus der Sortenprüfung, die Agroscope im Auftrag von swisspatat durchführte, werden auch die von der Industrie erhobenen Daten für die Sorten der Hauptversuche dargestellt. Im Frühling 2026 wurde eine Analyse der reduzierenden Zucker und Saccharose für die Sorten der Hauptversuche durchgeführt. Mit der graphischen Darstellung der reduzierenden Zucker in Abhängigkeit von verschiedenen Temperaturen und Lagerzeiten werden die unterschiedlichen Eignungen der einzelnen Sorten dargestellt.

Produktionsbedingungen

Im Jahr 2024 waren die Anbaubedingungen teilweise schwierig, mit ungewöhnlich kühlem und regnerischem Wetter in den Monaten April und Mai. Die Pflanzen waren physiologisch gealtert, da sie aus dem sehr heissen Sommer 2023 stammten. Dies zeigte sich am schlechten Auflaufen und an den unregelmässigen Beständen. Einige Sorten wie z.B. Concordia, haben das Abkeimen oder die zu kalte Lagerung nicht überstanden und sind nicht mehr aufgelaufen. Die Vegetationsperiode im Mai, Juni und Juli war von zahlreichen Niederschlägen geprägt. Die Blätter blieben kaum 24 Stunden lang trocken und es herrschten sehr günstige Bedingungen für die Entwicklung der Kraut- und Knollenfäule. Alle Regionen waren von der Krankheit befallen, wobei einige Kulturen sogar vollständig aufgegeben werden mussten. Die durchnässten Böden begünstigten zudem bakterielle Krankheiten, die sich unter den anaeroben Bedingungen gut entwickeln konnten.

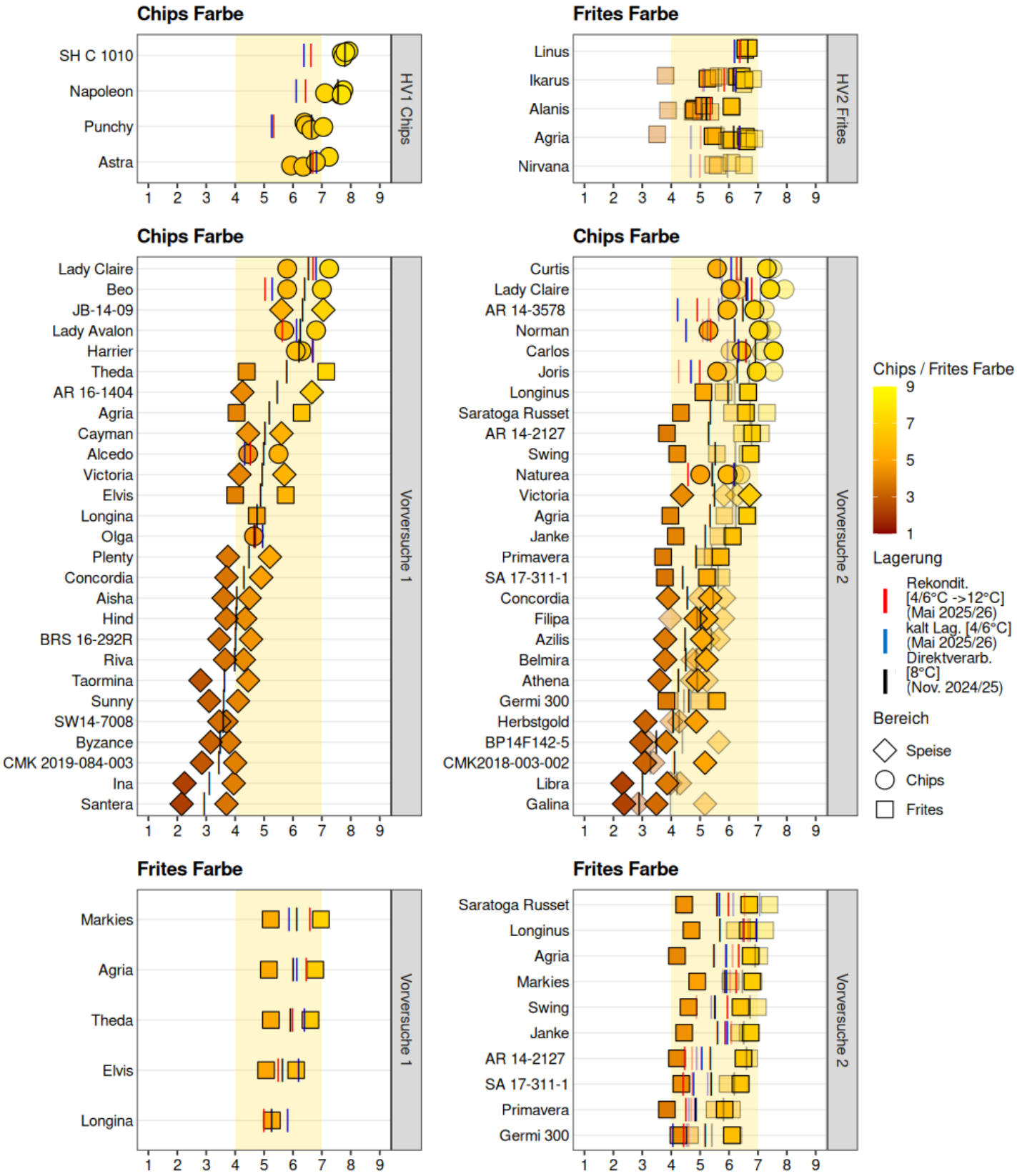
Die Pflanzungen 2025 erfolgten in Changins und Reckenholz unter guten Bedingungen im April, in La Frêtaz hingegen erst im Mai. Regelmässige Niederschläge und günstige Wachstumsbedingungen führten zu hohen Erträgen mit einer grossen Anzahl Knollen pro Pflanze sowie grossen Knollenkalibern. Die Knollen zeigten nur geringe innere und äussere Qualitätsmängel.

Einlagerung für die industrielle Verarbeitung: Mitte Oktober, die Lagertemperatur lag zwischen 4 bis 8 °C bei 85-90 % relativer Luftfeuchtigkeit und regelmässiger Frischluftzufuhr.

Das Wichtigste für die Praxis

- Das Anbaujahr 2025 war geprägt von regelmässigen Niederschlägen, dies führte zu günstigen Wachstumsbedingungen und hohen Erträgen.
- Für die Verarbeitung sind reduzierende Zucker und Frittierverhalten die Schlüsselfaktoren; regelmässige Tests während der Lagerung sind notwendig.
- Lagerbedingungen (Temperatur, Dauer) beeinflussen die Umwandlung von Stärke in Zucker – mit Folgen für Bräunung und Acrylamidbildung.
- In Agroscope-Versuchen werden Kandidatensorten und Standardsorten unter gleichen Bedingungen verglichen (Pommes frites, Chips).
- Bewertet werden Farbe, Gleichmässigkeit, Textur sowie Gefässbündelverfärbungen – zentrale Indikatoren für die industrielle Eignung.
- Keine Sorte ist in allen Kriterien überlegen; die offizielle Sortenwahl bleibt eine Abwägung zwischen Qualität, Robustheit und Marktbedürfnissen.

2. Ergebnisse 2025 auf einen Blick – Zusammenfassung



3. Beurteilungsschema, Abkürzungen, Meteodaten

3.1 Beurteilungsschema

Herkünfte 2025:

HV **Hauptversuche Chips:** Büetigen (Bue), Gossliwil (Gos), Kernenried (Ker), Pfyn (Pfy), Rheinau (Rhe) Wiler bei Utzenstorf (WbU).
Hauptversuche Frites Low Input, Ersigen (Ers), Guschelmuth (Gus), Mattstetten (Mat), Seedorf (See), Thalheim (Tha), Unterstammheim (Unt).
Hauptversuche frühe Frites, Endingen (End), Ins (Ins), Koppigen (Kop), Mattstetten (Mat), Le Landeron (Lla), Payerne (Pay)

VV **Vorversuch 1. Jahr:** Changins (Ch), Reckenholz (Re).

Vorversuch 2. Jahr: Changins, Reckenholz. Trocken Versuch nur in Changins

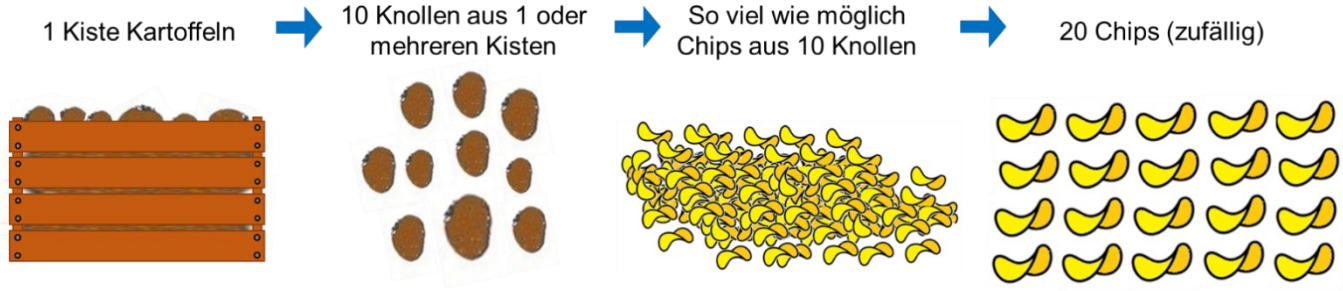
Untersuchungstermine:
T0 = früh Direktverarbeitung ohne Lagerung, August.
T1 = Direktverarbeitung; November/Dezember; Lager [8°C]
T1.1 = für Frites: vorbacken am T1, einfrieren bis T2, ausbacken.
T2 = mittel-spät Verarbeitung; März; Lagerung [8°C]
T3 = Rekonditionierung; Mai Chips [ab 4°C bis 12°C] à 2°/ Woche
Frites [ab 6°C bis 12°C] à 2°/ Woche

Backversuche: 1 Backtest pro Standort und Termin, Frites nur ausgewählte Sorten aus den Vorversuchen (Form, Stärkegehalt, Eignungsempfehlung vom Züchter).

Zubereitung Chips: Scheiben 1.2 mm, 3 Minuten bei 170°C

Frites: Stäbchen-Dicke: 8 mm (Kante des Quadrats), vorbacken 4 Minuten bei 150 °C, 1-2 Tage bei 4°C lagern (2-3 Monate bei -20°C für tiefgekühlte (T1.1)), ausbacken 3 Minuten bei 170°C
Frittier-Öl: HOLL-Rapsöl (Florin AG)

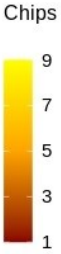
Schematisierung der Auswertung für die Chips oder Frites:



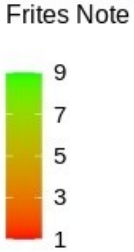
Die Beurteilung der Farbe erfolgt dann auf jedem einzelnen Chip oder Frite, das heisst auf 20 Chips oder Frites pro Probe.

Beurteilung der Backmuster:

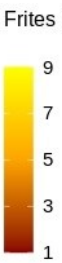
Chips:
Chips Farbe gemäss folgender Beurteilungsskala
Note 9 = sehr hell, Note 1 = dunkelbraun
Brauverfärbung von Gefässbündeln gemäss Merkblatt Nr. 244



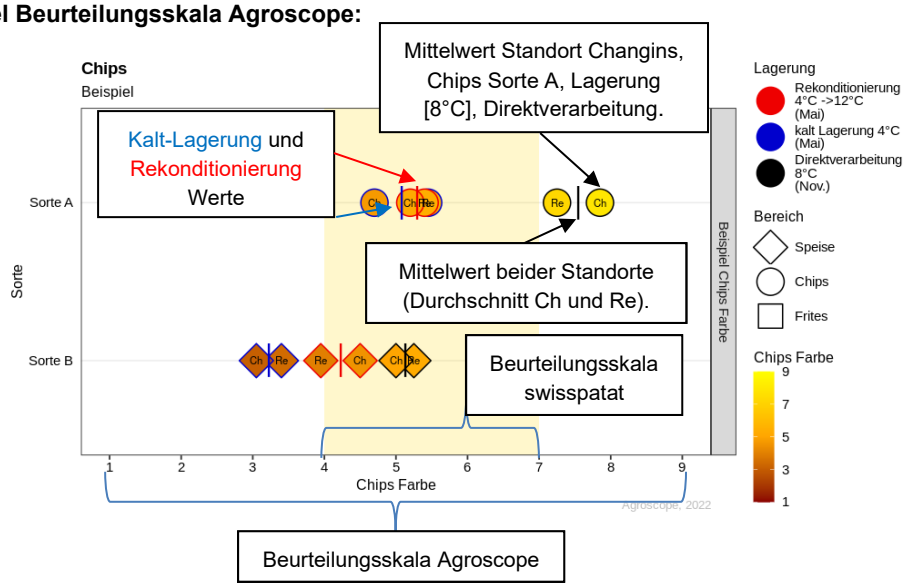
Frites:
Gewichtung der verschiedenen Beurteilungskriterien:
Frites Note = (**2***FF + **2***K + SI + SE + FT) / 7
Frites Farbe (FF) = Farbe nach dem Ausbacken
K = Knusprigkeit
SI = Struktur intern; SE = Struktur extern, FT = Fettigkeit



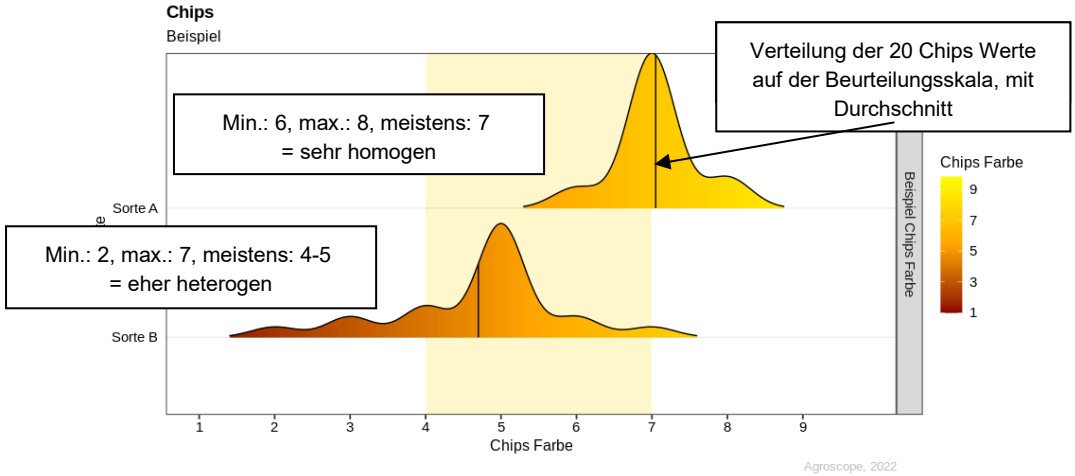
Allgemeine Beurteilungsskala für die verschiedenen Kriterien:
9 = sehr gut, 1 = sehr schlecht



Beispiel Beurteilungsskala Agroscope:



Beispiel Ridgelines (Verteilung der Werte) Agroscope:



Chips Backtest swisspatat: Für die Beurteilung der Chipsfarbe ist die offizielle Farbtabelle der Schweizerischen Kartoffelkommission zu verwenden. Dabei werden von einer Stichprobe aus 10 Knollen je 1 Chips herausgeschnitten, ausgebacken und mittels einer Farbtabelle die Backnote zugeteilt. Das Resultat der 10 Chipsnoten wird detailliert festgehalten.

Beispiel:

Note	**≥ 7**	**6**	**5**	**≤ 4**
Anzahl Chips	**8**	**2**	**0**	**0**

Quersumme ist immer = 10

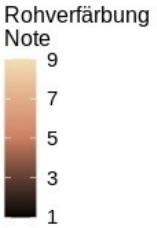
Ausnahme Zweifel Beurteilungsskala: 764 = schlecht, 765 = mittel, 769 = gut

Andere Untersuchungen:

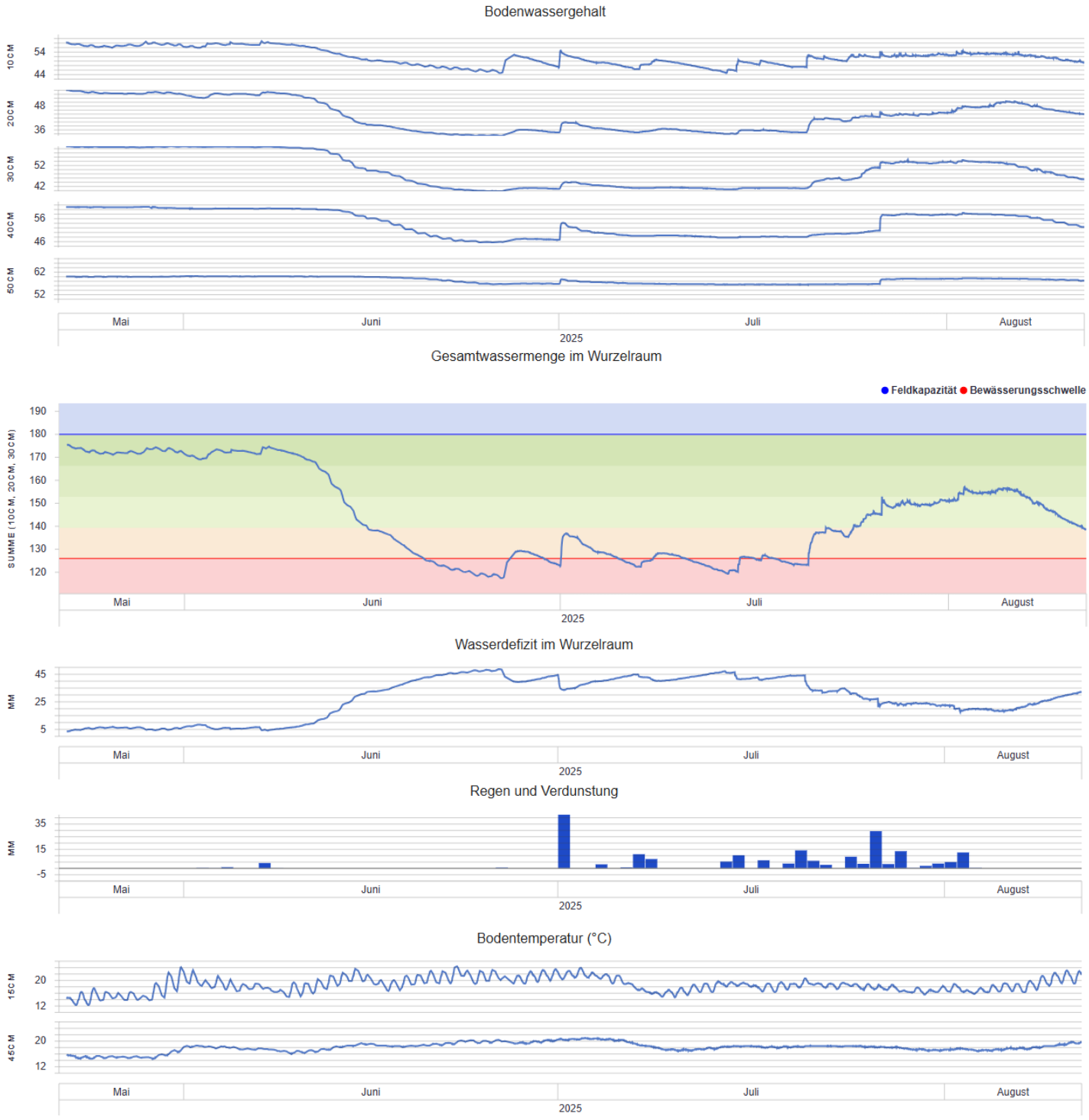
Gehalt an reduzierenden Zuckern (Fructose und Glucose) und Saccharose:
in g / kg Kartoffeln, alle Standorte der Hauptversuche (Chips und Frites), 3 Termine.
Analysen mit der Unterstützung von Zweifel Pomy-Chips AG.

Rohverfärbung des rohen Kartoffelbreis: 9 = sehr langsame Verfärbung, 5 = ziemlich rasche Verfärbung, 1 = sehr rasche Verfärbung

Stärkegehalt: Unter Wasser Gewicht (UWG), nach der Ernte

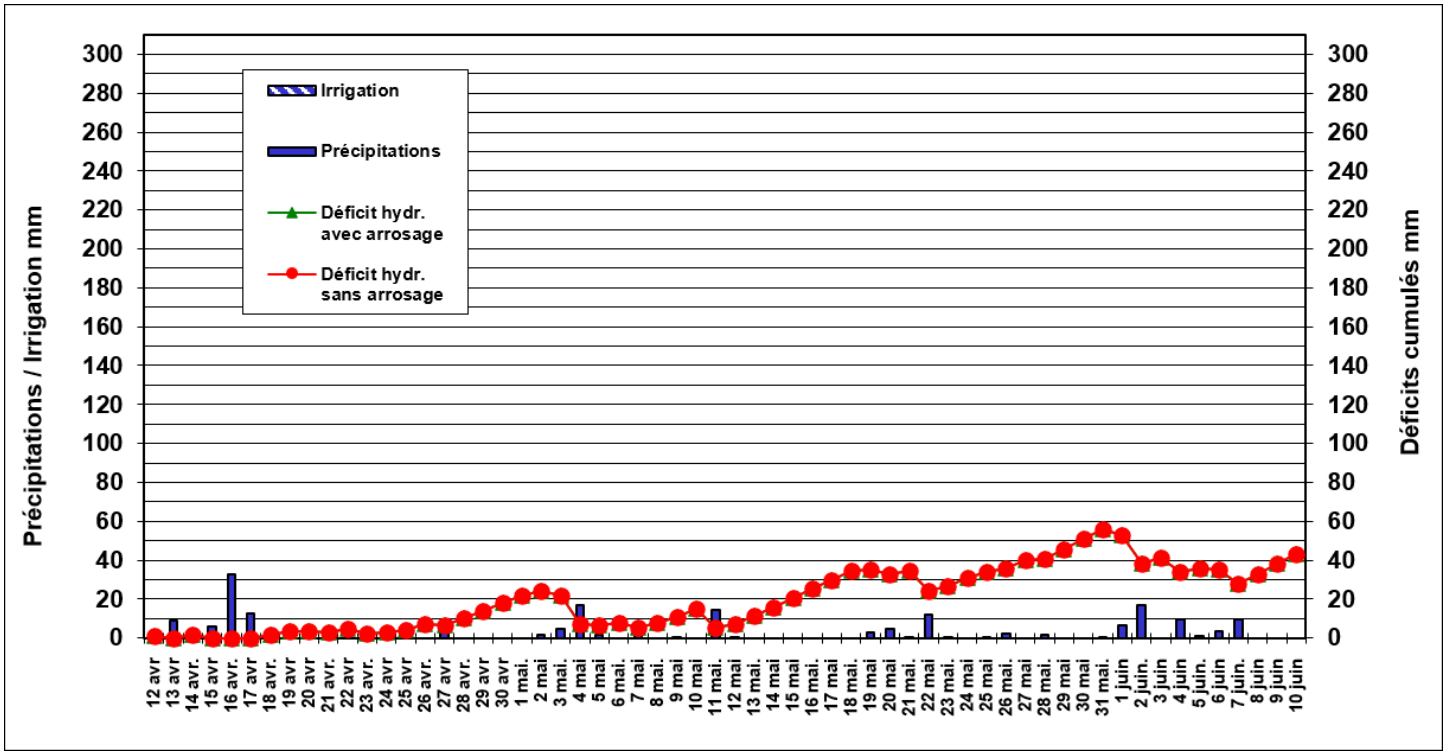


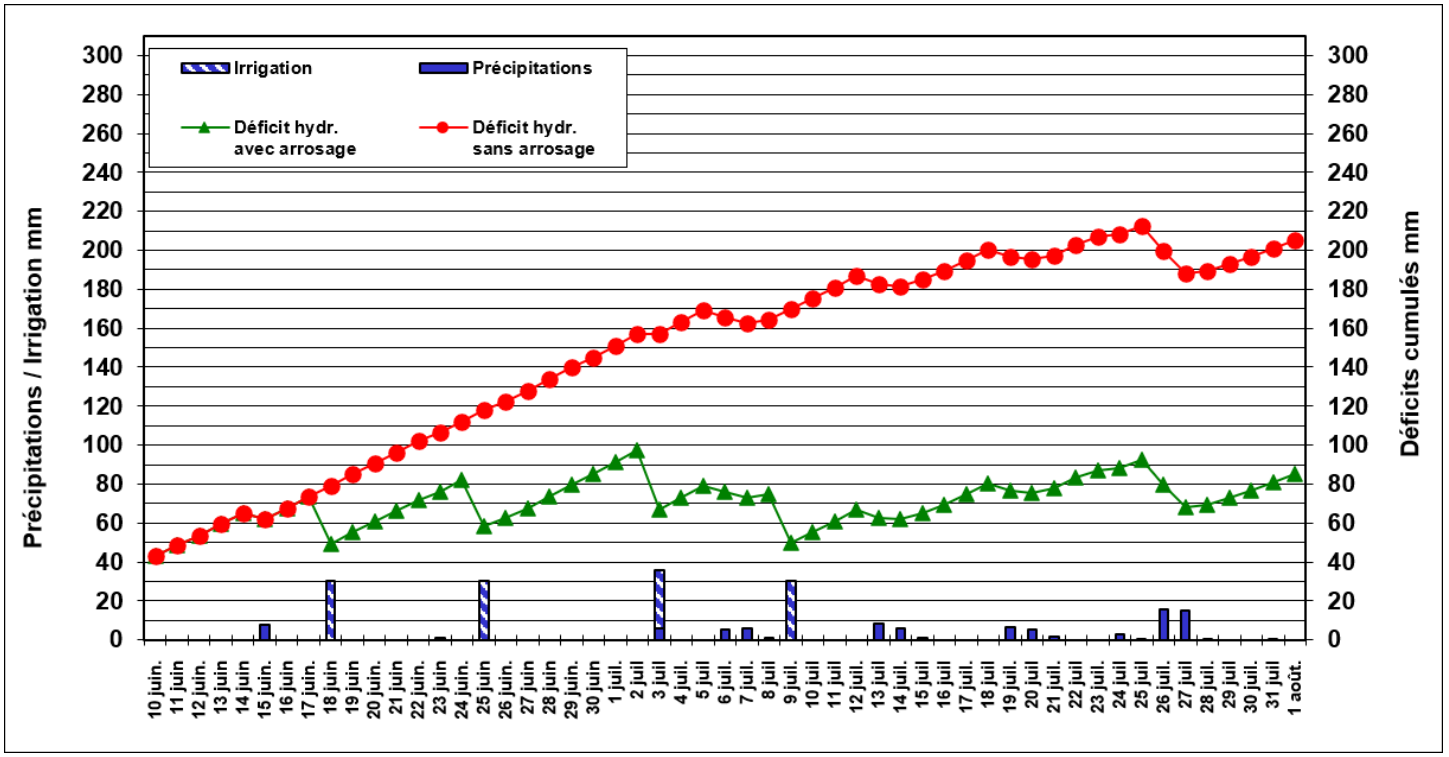
3.2 Bodendaten und Niederschlag Reckenholz 2025



Gemittelte Boden- und Niederschlagsdaten der Versuchsparzelle, Reckenholz 2025.

3.3 Bodendaten und Niederschlag Changins 2025





Gemittelte Boden- und Niederschlagsdaten der Versuchsparzelle, Changins 2025.

4. Hauptversuche 2025: Chips- und Frites-Sorten

	VV 2016-17	VV 2021-22	VV 2023-24
Variété / Sorte	**1. Punchy**	**2. Napoleon**	**3. Astra**
Obtenteur / Züchter	Germicopa (F)	Agrico (NL)	Danespo (DK)
* Croisement / Abstammung	Dolly Chipie	Anita Alicante	Z'stamm Quarta
Précocité / Reifezeit	mi-précoce mittelfrüh	tardive spät	mi-précoce mittelfrüh
Amidon % / Stärkegehalt %	17-19	16-18	18-21
Type culinaire / Koch typ	B	C	B - C
* Transformation / Veredlung	chips	chips	chips
** Rendement / Ertrag calibre < 42.5 mm	+ -	+ -	+ +
Forme du tubercule / Knollenform	rond très régulier rund sehr regelmässig	rond à oblong court plutôt petit rund bis kurzoval eher kleinfallend	oblong court kurzoval
Tubercules par plante / Knollenzahl pro Staude	08-14	8-14	9-10
Yeux / Augen	mi-superficiels mittelflach	mi-superficiels mittelflach	mi-superficiels mittelflach
Couleur de la peau et de la chair / Schalenfarbe Fleischfarbe	jaune jaune clair gelb hellgelb bis gelb	jaune jaune à jaune clair gelb gelb bis hellgelb	jaune jaune clair gelb hellgelb
** Dormance / Keimruhe	semblable vergleichbar	plus courte kürzer	plus courte kürzer
** Conservation / Lagerung	moyenne mittel	moyenne mittel	bonne gut
Sensibilité PLRV / Anfälligkeit PLRV Sensibilité PVY / Anfälligkeit PVY	faible schwach faible schwach	faible schwach faible schwach	faible schwach faible schwach
* Résist. nématodes / Nematodenresistent	Ro 1,4	Ro 1,4	Ro 1,4
* Galle verruqueuse / Krebs	Inconnu unbekannt	F1	Sensible anfällig
** Sens. gale commune / Anf. gew. Schorf	-	=	-
** Sens. gale poudreuse / Anf. Pulverschorf	=	-	=
** Sens. au mildiou / Anf. Krautfäule	+	-	-

* information selon l'obtenteur / Information gemäss Züchter
** comparé à Lady Claire - moins, + plus, = comparable
** Vergleich mit Lady Claire - weniger, + mehr, = vergleichbar

	VV 2022-23	VV 2022-23	VV 2020-21
Variété / Sorte	**1. Alegria**	**2. Amora**	**3. Francis**
Obtenteur / Züchter	Norika (D)	Schaap (NL)	Interseed (D)
*Croisement / Abstammung	inconnu unbekannt	Premiere X Anosta	inconnu unbekannt
Précocité / Reifezeit	mi-précoce mittelfrüh	précoce früh	mi-précoce mittelfrüh
Amidon % / Stärkegehalt %	14 – 16	15 – 17	13 – 18
Type culinaire / Kochtyp	B	C - B	C - B
*Transformation / Veredlung	Frites früh	Frites früh	Frites früh
** Rendement / Ertrag calibre <42.5 mm	+ =	- =	= =
Forme du tubercule / Knollenform	oblong court kurzoval	oblong court à oblong kurzoval bis langoval	oblong à oblong court langoval bis kurzoval
Tubercules par plante Knollenzahl pro Staude	9 – 11	10 - 12	10 - 14
Yeux / Augen	superficiels flach	mi-superficiels mittelflach	superficiels flach
Couleur de la peau et de la chair / Schalenfarbe Fleischfarbe	jaune jaune clair gelb hellgelb	jaune jaune clair gelb hellgelb	jaune, rugueuse jaune clair gelb, rauh hellgelb
** Dormance / Keimruhe	semblable gleichartig	plus courte kürzer	plus courte kürzer
** Conservation / Lagerung	bonne gut	moyenne mittel	mauvaise schlecht
Sensibilité PLRV / Anfälligkeit PLRV Sensibilité PVY / Anfälligkeit PVY	moyenne mittel faible schwach	faible schwach sensible anfällig	moyenne mittel moyenne mittel
*Résist. nématodes / Nematodenresistent	Ro 1,4	Ro 1,4	Ro 1,4
*Galle verruqueuse / Krebs	sensible anfällig	résistante resistent	sensible anfällig
** Sens. gale commune / Anf. gew. Schorf	-	-	-
** Sens. gale poudreuse / Anf. Pulverschorf	=	-	-
** Sens. au mildiou / Anf. Krautfäule	+	+	+

* information selon l'obtenteur / Information gemäss Züchter

** Variétés témoins / Vergleichssorten : **Agria**

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

	VV 2020-21	VV 2020-21	VV 2019-20
Variété / Sorte	**1. Alanis**	**2. Ikarus**	**3. Linus**
Obtenteur / Züchter	Interseed (D)	Norika (D)	Norika (D)
*Croisement / Abstammung	inconnu unbekannt	inconnu unbekanntt	inconnu unbekannt
Précocité / Reifezeit	mi-tardive à tardive mittelspät bis spät	mi-tardive à tardive mittelspät bis spät	mi-précoce mittelfrüh
Amidon % / Stärkegehalt %	14 - 17	15 - 18	16 - 18
Type culinaire / Kochtyp	B - C	C	C-B
*Transformation / Veredlung	Frites	Frites	Frites
** Rendement / Ertrag calibre <42,5 mm /	- =	+ =	- =
Forme du tubercule / Knollenform	oblong court à oblong régulier kurzoval bis langoval regelmässig	oblong court à long kurzoval bis lang	oblong court à long plutôt gros kuzroval bis lang eher grossfallend
Tubercules par plante Knollenzahl pro Staude	9 - 12	11 - 14	6 - 8
Yeux / Augen	superficiels flach	superficiels. flach	superficiels flach
Couleur de la peau et de la chair / Schalenfarbe Fleischfarbe	jaune, rugueuse jaune clair gelb, rauh hellgelb	jaune jaune gelb gelb	jaune jaune clair gelb hellgelb
** Dormance / Keimruhe	semblable gleichartig	semblable gleichartig	semblable gleichartig
** Conservation / Lagerung	moyenne mittel	bonne gut	moyenne à bonne mittel gut
Sensibilité PLRV / Anfälligkeit PLRV Sensibilité PVY / Anfälligkeit PVY	faible schwach faible schwach	faible schwach moyenne mittel	faible schwach moyenne mittel
*Résist. nématodes / Nematodenresistent	Ro 1,4	Ro 1	inconnu unbekannt
*Galle verruqueuse / Krebs	peu sensible etwas anfällig	résistante resistent	résistante resistent
** Sens. gale commune / Anf. gew. Schorf	-	-	-
** Sens. gale poudreuse / Anf. Pulverschorf	=	-	-
** Sens. au mildiou / Anf. Krautfäule	-	+	=

* information selon l'obtenteur / Information gemäss Züchter

** Variétés témoins / Vergleichssorten : **Agria**

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

4.1 Backtest Chips-Sorten bei Wareneingang ins Lager

Diese Daten stammen aus der Praxis und liegen nicht im Verantwortungsbereich von Agroscope.

Sorte	Name Produzent	Ort	Lager	Datum Wareneingang	Stärke %	Backtest 1.1	Backtest 2.1
Astra	Kunz	Büetigen	Inoverde Bargen	19.09.2025	16.5	3 7 0 0	
	Mollet	Gossliwil	Inoverde Bargen	19.09.2025	16.9	10 0 0 0	
	Stoll	Kernenried	Terralog Rüdtligen	17.09.2025	15.2	10 0 0 0	
	Siegwart	Pfyn	Inoverde LZ Marthalen	17.09.2025	17.6	5 4 0 1	6 4 0 0
	Kuratli - Rapold	Rheinau	Inoverde LZ Marthalen	12.09.2025	17.0	7 2 1 0	8 2 0 0
	Kämpfer	Wiler b.Utzenstorf	Inoverde Bargen	18.09.2025	16.5	9 1 0 0	
				Mittel	***16.6***		
Napoleon	Kunz	Büetigen	Inoverde Bargen	12.09.2025	14.9	10 0 0 0	
	Mollet	Gossliwil	Inoverde Bargen	19.09.2025	16.9	10 0 0 0	
	Stoll	Kernenried	Terralog Rüdtligen	16.09.2025	14.8	10 0 0 0	10 0 0 0
	Siegwart	Pfyn	Inoverde LZ Marthalen	10.09.2025	17.3	10 0 0 0	
	Kuratli - Rapold	Rheinau	Inoverde LZ Marthalen	16.09.2025	15.7	10 0 0 0	
	Kämpfer	Wiler b.Utzenstorf	Inoverde Bargen	16.09.2025	16.3	9 1 0 0	
				Mittel	***15.9***		
Punchy	Kunz	Büetigen	Inoverde Bargen	20.10.2025	16.4	**BF** 769	
	Mollet	Gossliwil	Inoverde Bargen	09.09.2025	16.6	**BF** 769	
	Stoll	Kernenried	Terralog Rüdtligen	13.09.2025	14	10 0 0 0	9 1 0 0
	Siegwart	Pfyn	Inoverde LZ Marthalen	16.09.2025	17.6	10 0 0 0	
	Kuratli - Rapold	Rheinau	Inoverde LZ Marthalen	16.09.2025	15.3	10 0 0 0	
	Kämpfer	Wiler b.Utzenstorf	Inoverde Bargen	16.09.2025	16.1	8 2 0 0	
				Mittel	***16.0***		
SH C 1010	Kunz	Büetigen	Inoverde Bargen	19.09.2025	16.5	10 0 0 0	7 2 0 1
	Mollet	Gossliwil	Inoverde Bargen	10.09.2025	15.9	10 0 0 0	
	Stoll	Kernenried	Terralog Rüdtligen				
	Siegwart	Pfyn	Inoverde LZ Marthalen	10.09.2025	17.1	10 0 0 0	
	Kuratli - Rapold	Rheinau	Inoverde LZ Marthalen	22.10.2025	16.3	10 0 0 0	
	Kämpfer	Wiler b.Utzenstorf	Inoverde Bargen	15.09.2025	16.8	9 1 0 0	7 2 0 1
				Mittel	***16.5***		

4.2 Verarbeitung Chips-Sorten Industrie

Diese Daten stammen aus der Praxis und liegen nicht im Verantwortungsbereich von Agroscope

Sorte	Ort (Kürzel)	Verarbeiter	Stärke %	Red. Zucker % FS *	Saccharose % FS	Datum Verarbeitung	Verarbeitung_1 Backtest 1 **	Verarbeitung_1 Textur 1-3 ***	Verarbeitung_1 Geschmack 1-3	Verarbeitung_1 Aussehen 1-3	Bemerkung
Astra	Bue	Zweifel PC	16.8	0.27	0.90	06.01.2026	**BF** 765				
	Gos	Zweifel PC									
	Ker	FFB-Group	17.2	0.08	1.32	23.03.2026	9 1 0 0 / 9 1 0 0	1	2	2	
	Pfy	FFB-Group	18.8	0.05	0.8	12.03.2026	10 0 0 0 / 9 1 0 0	1	2	2	gute BN, gute Stärke
	Rhe	Zweifel PC	17.6	0.51	1.61		**BF** 765				Backtest zu schlecht / Kaliber viel zu gross
	WbU	Zweifel PC	18.3	0.10	1.05	17.12.2025	**BF** 765 / 769				Backtest ok, aber nicht das Beste, was möglich ist
		Mittel	***17.7***								
Napoleon	Bue	Zweifel PC	17.2	0.02	0.58	11.12.2025	**BF** 769				Backfarbe sehr schön
	Gos	Zweifel PC	17.2	0.03	0.25	17.10.2025	**BF** 765				Backmuster beim Eingang nicht besonders schön
	Ker	FFB-Group	15.6	0.08	0.78	23.03.2026	10 0 0 0 / 10 0 0 0	1	1	1	
	Pfy	FFB-Group	18.6	0.09	0.9	12.03.2026	10 0 0 0 / 10 0 0 0	1	1	1	sehr gute BN, gute Form und Stärke
	Rhe	Zweifel PC	16.1	0.12	0.85	09.12.2025	**BF** 769				
	WbU	Zweifel PC	17.6	0.02	0.69	11.12.2025					Backfarbe sehr sehr schön
		Mittel	***17.1***								
Punchy	Bue	Zweifel PC	16.6	0.28	0.95	21.10.2025	**BF** 769				
	Gos	Zweifel PC	16.6	0.12	1.21	11.09.2025	**BF** 769				
	Ker	FFB-Group	15.1	0.35	1.62	23.03.2026	8 2 0 0 / 8 2 0 0	1	2	2	
	Pfy	FFB-Group	15.1	0.31	0.67	12.03.2026	9 1 0 0 / 9 1 0 0	1	2	2	
	Rhe	Zweifel PC	16.2	0.50	1.11	10.12.2025	**BF** 765				
	WbU	Zweifel PC	18.0	0.33	1.52	07.11.2025	**BF** 769				
		Mittel	***16.3***								
SH C 1010	Bue	Zweifel PC	17.1	0.04	1.06	22.04.2026	**BF** 769				
	Gos	Zweifel PC									
	Ker	FFB-Group	17.3	0.2	1.7	23.03.2026	9 1 0 0 / 9 1 0 0	1	2	2	
	Pfy	FFB-Group	18.3	0.06	0.8	12.03.2026	10 0 0 0 / 10 0 0 0	1	1	2	
	Rhe	Zweifel PC	16.7	0.15	1.44	23.12.2025	**BF** 769				
	WbU	Zweifel PC	18.4	0.07	1.07	30.12.2025	**BF** 769				
		Mittel	***17.6***								

*Die reduzierenden Zucker werden als Total bestimmt (Glucose und Fructose)
Zweifel PC Beurteilungsskala **BF: 764 = schlecht, 765 = mittel, 769 = gut
***Noten 1-3: 1 gut, 2 mittel, 3 ungenügend, na = nicht beurteilt

4.3 Backtest frühe Frites-Sorten bei Wareneingang ins Lager

Diese Daten stammen aus der Praxis und liegen nicht im Verantwortungsbereich von Agroscope.

Sorte	Name Produzent	Ort	Lager	Datum Wareneingang	Stärke %	Backtest 1.1	Backtest 2.1
Agria	Spuler	Endingen	Inoverde LZ Marthalen	15.09.2025	12.5	10 0 0 0	8 1 1 0
	Feissli	Ins	Inoverde Bargen	15.10.2025	12.0	5 2 1 2	5 2 2 1
	Probst + Egger	Koppigen	Terralog Rüdtligen	25.08.2025	12.7	10 0 0 0	
	Thüer	Le Landeron	Inoverde Bargen	09.10.2025	13.5	7 2 1 0	
	Schneider	Mattstetten	Terralog Rüdtligen	27.08.2025	13.0	7 3 0 0	
	Häberli	Payerne	Inoverde Payerne				
				Mittel	***12.7***		
Alegria	Spuler	Endingen	Inoverde LZ Marthalen	15.09.2025	12.5	7 3 0 0	4 5 1 0
	Feissli	Ins	Inoverde Bargen	23.09.2025	12.4	1 5 1 3	
	Probst + Egger	Koppigen	Terralog Rüdtligen	23.08.2025	13.6	8 2 0 0	
	Thüer	Le Landeron	Inoverde Bargen	16.10.2025	13.7	8 0 2 0	
	Schneider	Mattstetten	Terralog Rüdtligen	27.08.2025	12.3	10 0 0 0	
	Häberli	Payerne	Inoverde Payerne	16.10.2025	13.7	6 4 0 0	
				Mittel	***13.0***		
Amora	Spuler	Endingen	Inoverde LZ Marthalen	15.08.2025	15.0	9 1 0 0	9 1 0 0
	Feissli	Ins	Inoverde Bargen	23.09.2025	12.2	1 5 4 0	
	Probst + Egger	Koppigen	Terralog Rüdtligen	18.08.2025	14.2	9 0 1 0	7 3 0 0
	Thüer	Le Landeron	Inoverde Bargen	20.08.2025	15.4	8 2 0 0	
	Schneider	Mattstetten	Terralog Rüdtligen	18.08.2025	13.5	8 2 0 0	
	Häberli	Payerne	Inoverde Payerne	08.08.2025	14.6	9 1 0 0	
				Mittel	***14.2***		
Francis	Spuler	Endingen	Inoverde LZ Marthalen	15.09.2025	13.0	9 1 0 0	7 3 0 0
	Feissli	Ins	Inoverde Bargen	23.09.2025	11.2	6 2 2 0	6 2 2 0
	Probst + Egger	Koppigen	Terralog Rüdtligen	25.08.2025	12.5	8 2 0 0	7 3 0 0
	Thüer	Le Landeron	Inoverde Bargen	16.10.2025	14.1	9 1 0 0	
	Schneider	Mattstetten	Terralog Rüdtligen	26.08.2025	12.3	8 2 0 0	
	Häberli	Payerne	Inoverde Payerne	27.08.2025	13.5	9 1 0 0	
				Mittel	***12.8***		

4.4 Backtest Frites Low Input Sorten bei Wareneingang ins Lager

Diese Daten stammen aus der Praxis und liegen nicht im Verantwortungsbereich von Agroscope.

Sorte	Name Produzent	Ort	Lager	Datum Wareneingang	Stärke %	Backtest 1.1	Backtest 2.1
Agria	Liechti	Ersigen	Terralog Rüdtligen	18.10.2025	14.1	6 2 2 0	
	Egger/Bertschy	Guschelmuth	Inoverde Bargen	14.10.2025	12.7	3 5 1 1	6 1 3 0
	Schneider	Mattstetten	Terralog Rüdtligen	26.09.2025	12.8	7 2 1 0	6 2 2 0
	Uhlmann/Bangerter	Seedorf	Inoverde Bargen	06.10.2025	13.3	9 1 0 0	
	Fehr	Thalheim	Inoverde LZ Marthalen	11.09.2025	13.0	9 0 1 0	
	Rathgeb	Unterstammheim	Inoverde LZ Marthalen	03.11.2026	11.4	2 2 3 3	2 7 1 0
				Mittel	***12.9***		
Alanis	Liechti	Ersigen	Terralog Rüdtligen	18.10.2025	12.6	2 2 2 4	3 2 4 1
	Egger/Bertschy	Guschelmuth	Inoverde Bargen	17.10.2025	13.8	8 2 0 0	
	Schneider	Mattstetten	Terralog Rüdtligen	01.10.2025	11.0	8 1 1 0	5 4 1 0
	Uhlmann/Bangerter	Seedorf	Inoverde Bargen	06.10.2025	12.1	2 3 5 0	5 4 1 0
	Fehr	Thalheim	Inoverde LZ Marthalen	18.09.2025	11.9	0 1 2 7	2 3 1 4
	Rathgeb	Unterstammheim	Inoverde LZ Marthalen	03.11.2025	11.2	0 4 0 6	1 1 3 5
				Mittel	***12.1***		
Ikarus	Liechti	Ersigen	Terralog Rüdtligen	18.10.2025	15.2	8 2 0 0	8 1 1 0
	Egger/Bertschy	Guschelmuth	Inoverde Bargen	17.10.2025	15	8 2 0 0	
	Schneider	Mattstetten	Terralog Rüdtligen	26.09.2025	14.9	9 1 0 0	8 1 1 0
	Uhlmann/Bangerter	Seedorf	Inoverde Bargen	29.09.2025	16.3	7 3 0 0	8 1 1 0
	Fehr	Thalheim	Inoverde LZ Marthalen	25.09.2025	15.6	10 0 0 0	9 1 0 0
	Rathgeb	Unterstammheim	Inoverde LZ Marthalen	03.11.2026	12.8	6 2 2 0	8 2 0 0
				Mittel	***15.0***		
Linus	Liechti	Ersigen	Terralog Rüdtligen	19.10.2025	14.6	6 3 1 0	4 4 2 0
	Egger/Bertschy	Guschelmuth	Inoverde Bargen				
	Schneider	Mattstetten	Terralog Rüdtligen	29.09.2025	13.5	10 0 0 0	9 1 0 0
	Uhlmann/Bangerter	Seedorf	Inoverde Bargen	06.10.2025	14.3	8 2 0 0	7 2 0 1
	Fehr	Thalheim	Inoverde LZ Marthalen	11.09.2025	15	10 0 0 0	9 0 1 0
	Rathgeb	Unterstammheim	Inoverde LZ Marthalen	03.11.2025			
				Mittel	***14.4***		

4.5 Verarbeitung Frites Low Input Sorten Industrie

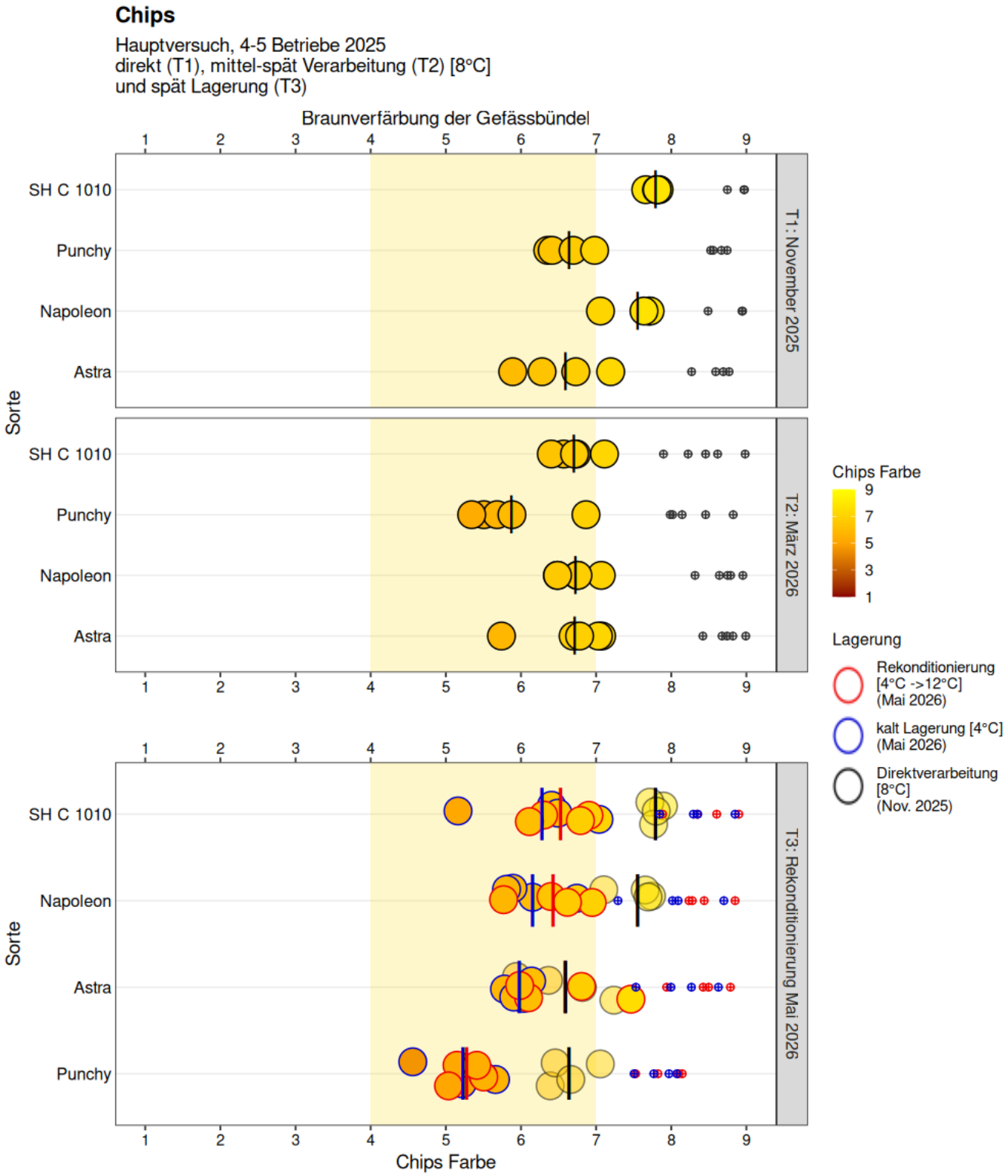
Diese Daten stammen aus der Praxis und liegen nicht im Verantwortungsbereich von Agroscope.

Sorte	Ort (Kürzel)	Verarbeiter	Stärke %	Wassergehalt %	Fettgehalt (%)	Red. Zucker % FS *	Saccharose % FS	Datum Verarbeitung	Verarbeitung_1 Backtest 1	Verarbeitung_1 Textur 1-3 **	Verarbeitung_1 Geschmack 1-3	Verarbeitung_1 Aussehen 1-3	Bemerkung
Agria	Ers												
	Gus												
	Mat												
	See												
	Tha	FFB-Group	14.8	0	0	0	0	04.02.2026	0037 / 0037	0	0	0	nicht auf der Anlage
	Unt												
	Mittel												
Alanis	Ers	KADI AG	12.6	0	0	0	0		2224 / 3241	0	0	0	Keine Verarbeitung möglich
	Gus												
	Mat	KADI AG	11.6	0	0	0	0		8110	0	0	0	keine Verarbeitung Stärke zu tief
	See												
	Tha	FFB-Group		0	0	0	0	04.02.2026		0	0	0	nicht auf der Anlage
	Unt												
	Mittel												
Ikarus	Ers	KADI AG	15.2	0	0	0	0		4123 / 1423	0	0	0	Keine Verarbeitung möglich
	Gus												
	Mat	KADI AG	15.7	67.3	5.1	0	0	22.04.2026	6400	2	3	3	
	See												
	Tha												
	Unt												
	Mittel												
Linus	Ers	KADI AG	15.3	70.8	0	0	0	22.04.2026		2	3	3	helle Pommes
	Gus												
	Mat	KADI AG	13.5	70.8	5.7	0	0	22.04.2026		2	3	3	
	See												
	Tha	FFB-Group	0	0	0	0	0	04.02.2026	3340 / 2170 – 4150 / 3322	2	1	2	BN nicht optimal, trotzdem auf der Anlage
	Unt												
	Mittel												

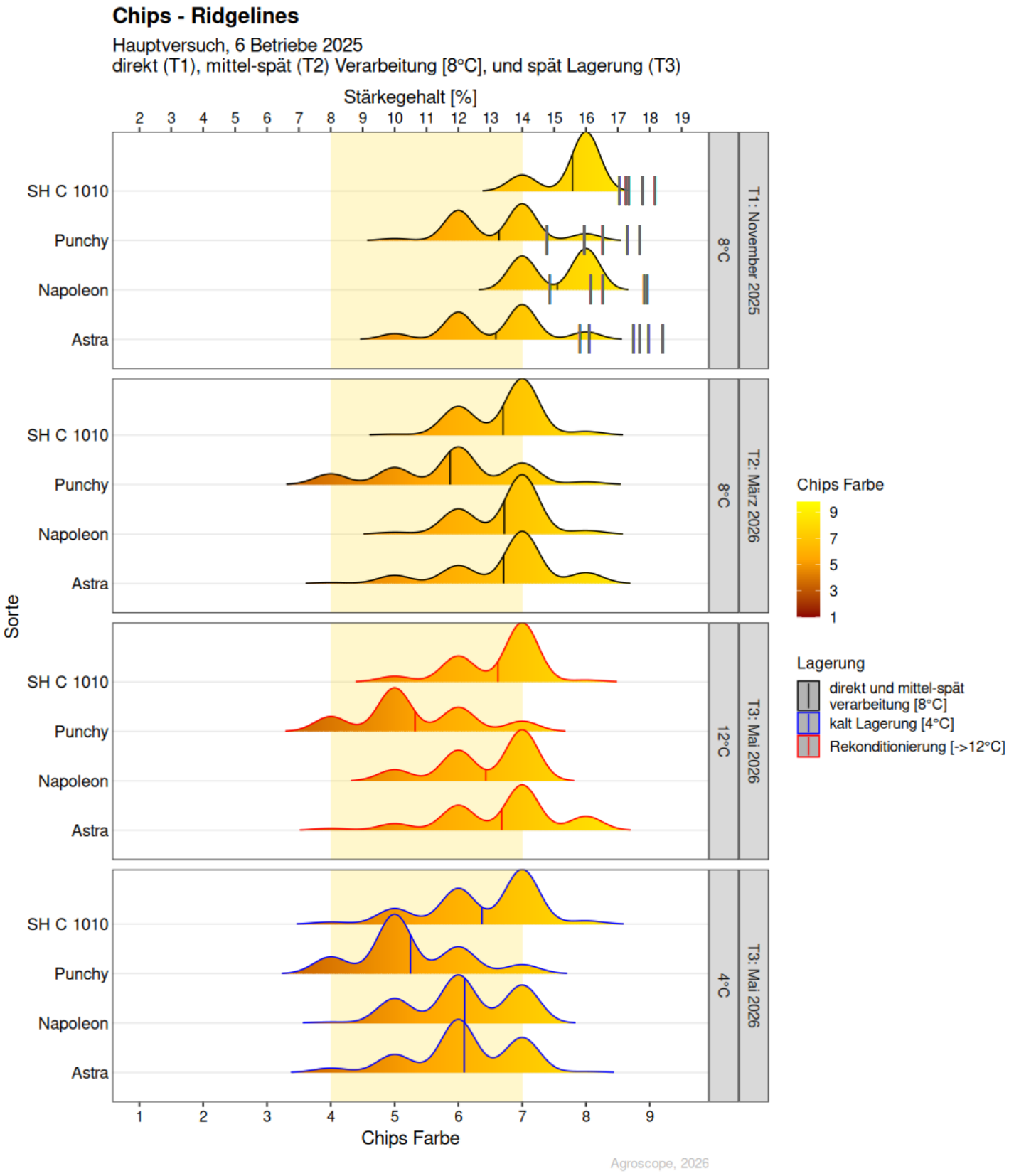
*Die reduzierenden Zucker werden als Total bestimmt (Glucose und Fructose)

**Noten 1-3: 1 gut, 2 mittel, 3 ungenügend, na = nicht beurteilt

4.6 Hauptversuche 2025 Chips



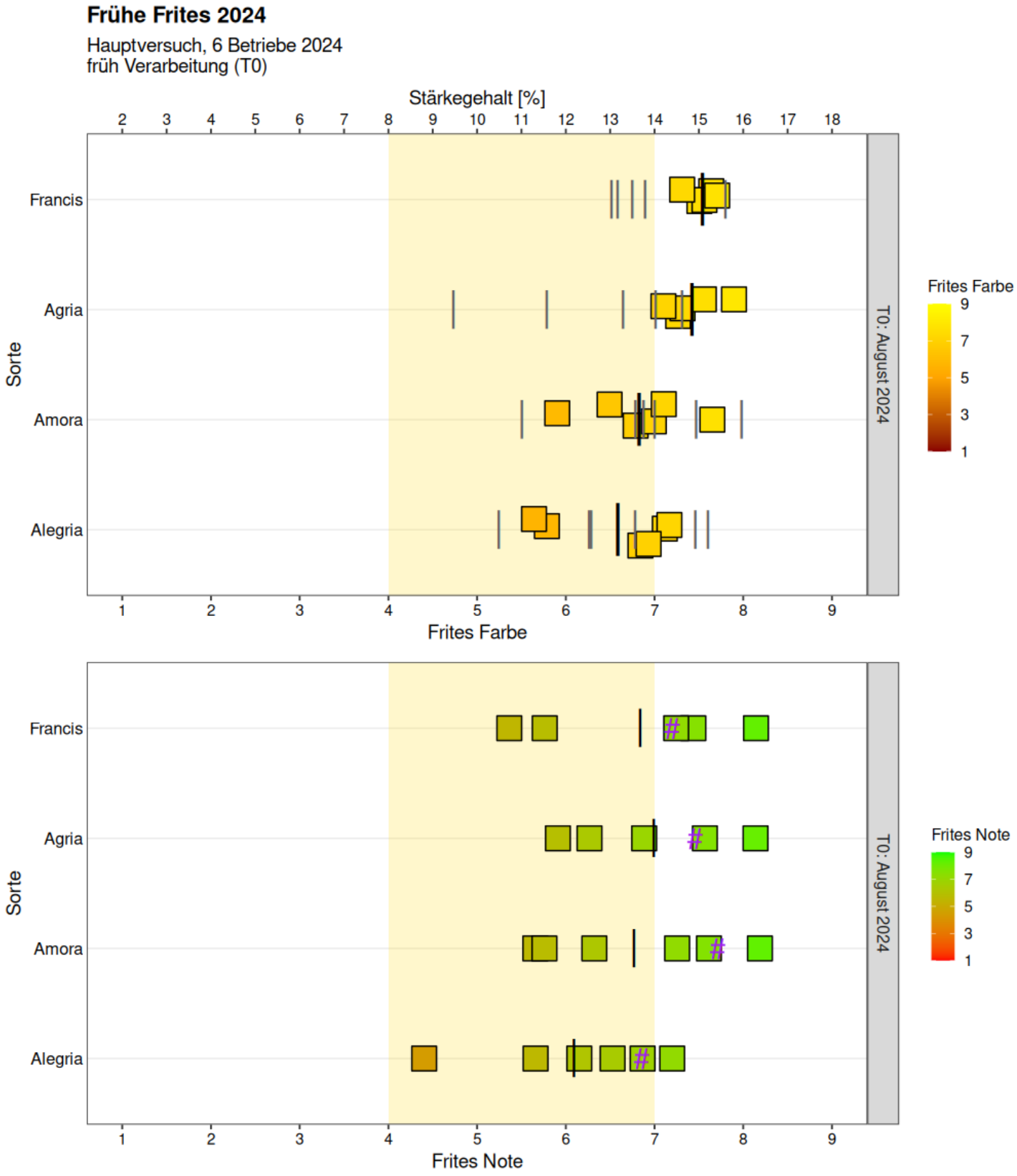
O = Mittelwert Chips-Farbe pro Betrieb, Farbe gemäss Verarbeitungsverfahren
I, I oder I = Mittelwert aller Betriebe, Strichfarbe gemäss Verarbeitungsverfahren
⊕ = Mittelwert der Beurteilung Braunverfärbung der Gefässbündel Befall für die getroffenen Chips. 9 = kein Befall, 1 = sehr starke Gefässbündel Verfärbung (Merkblatt Nr. 244).



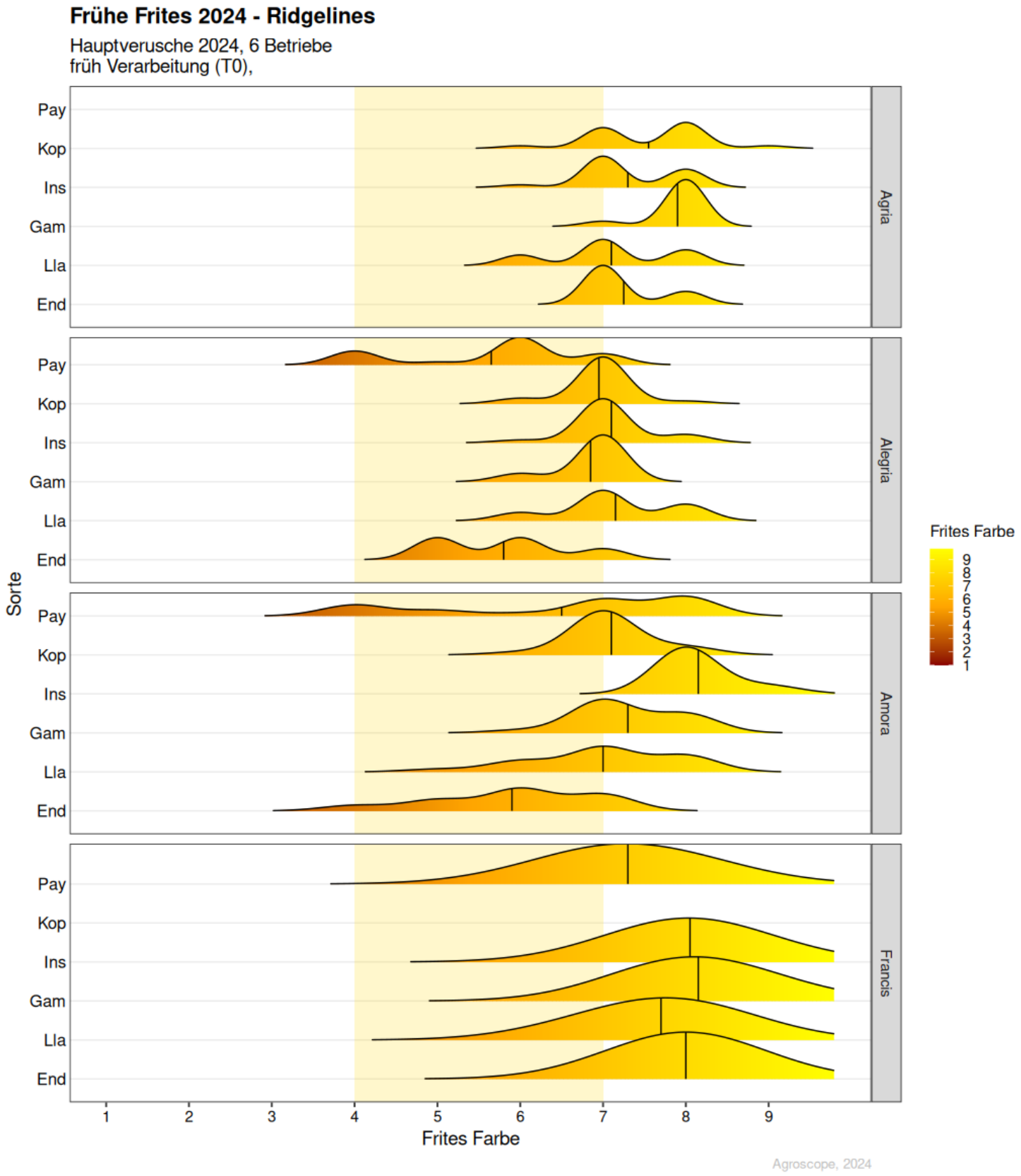
Ridgelines = Verteilung Chips-Farbe aller Betriebe (4 x 20 Chips = 80 Werte am T1, 5x 20 Chips = 100 Werte am T2), Linienfarbe gemäss Verarbeitungsverfahren

I, I oder I = Mittelwert aller Betriebe, Strichfarbe gemäss Verarbeitungsverfahren

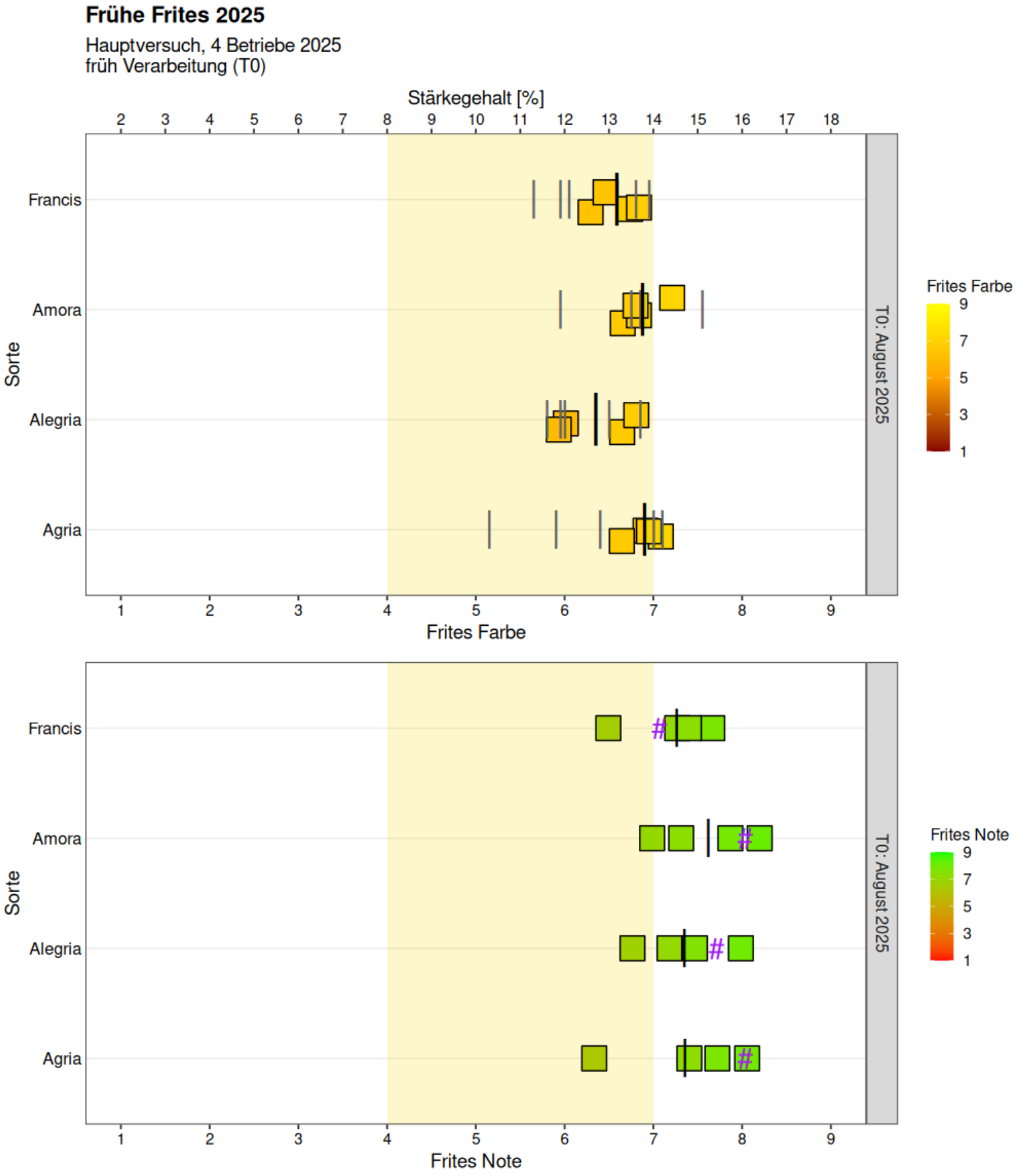
4.7 Hauptversuche 2024 / 2025 frühe Frites



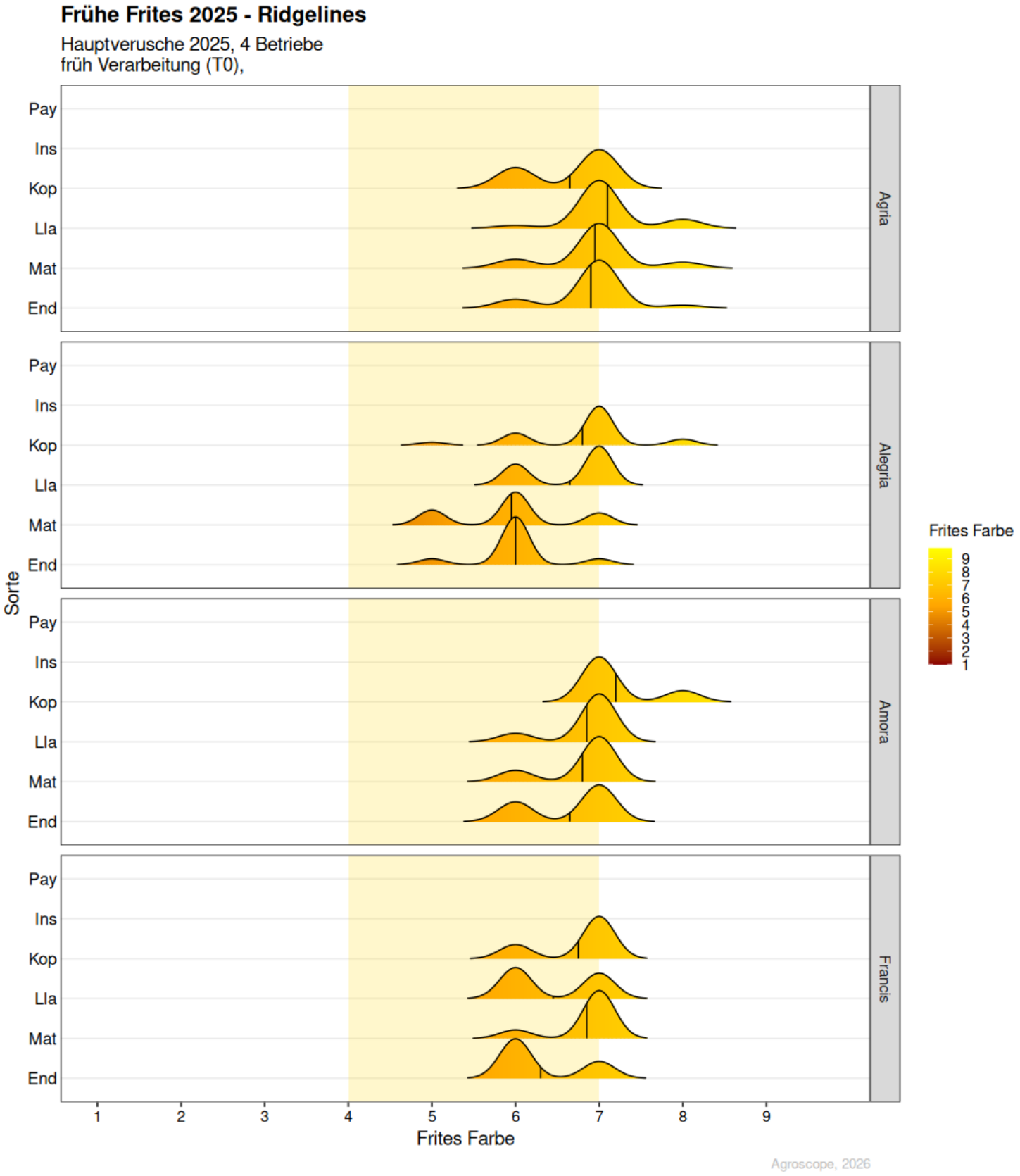
☐ = Frites gesamte Note, # = Knusprigkeit,
Francis (Kop) und Agria (Pay) fehlen.



Ridgelines = Verteilung Frites-Farbe aller Betriebe (20 Werte pro Sorte und Betrieb)

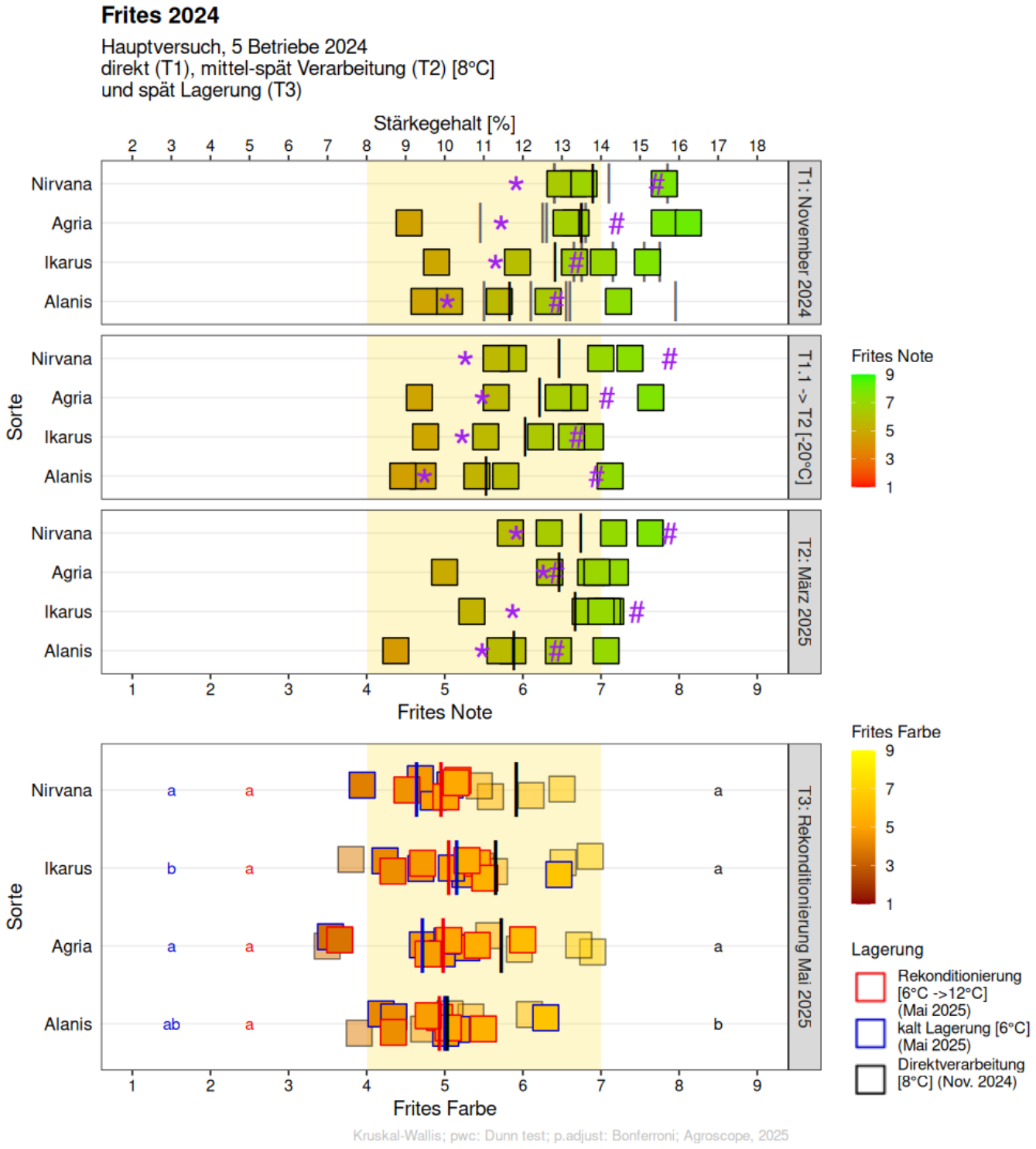


☐ = Frites gesamte Note, # = Knusprigkeit,
Standorten Ins und Pay fehlen.



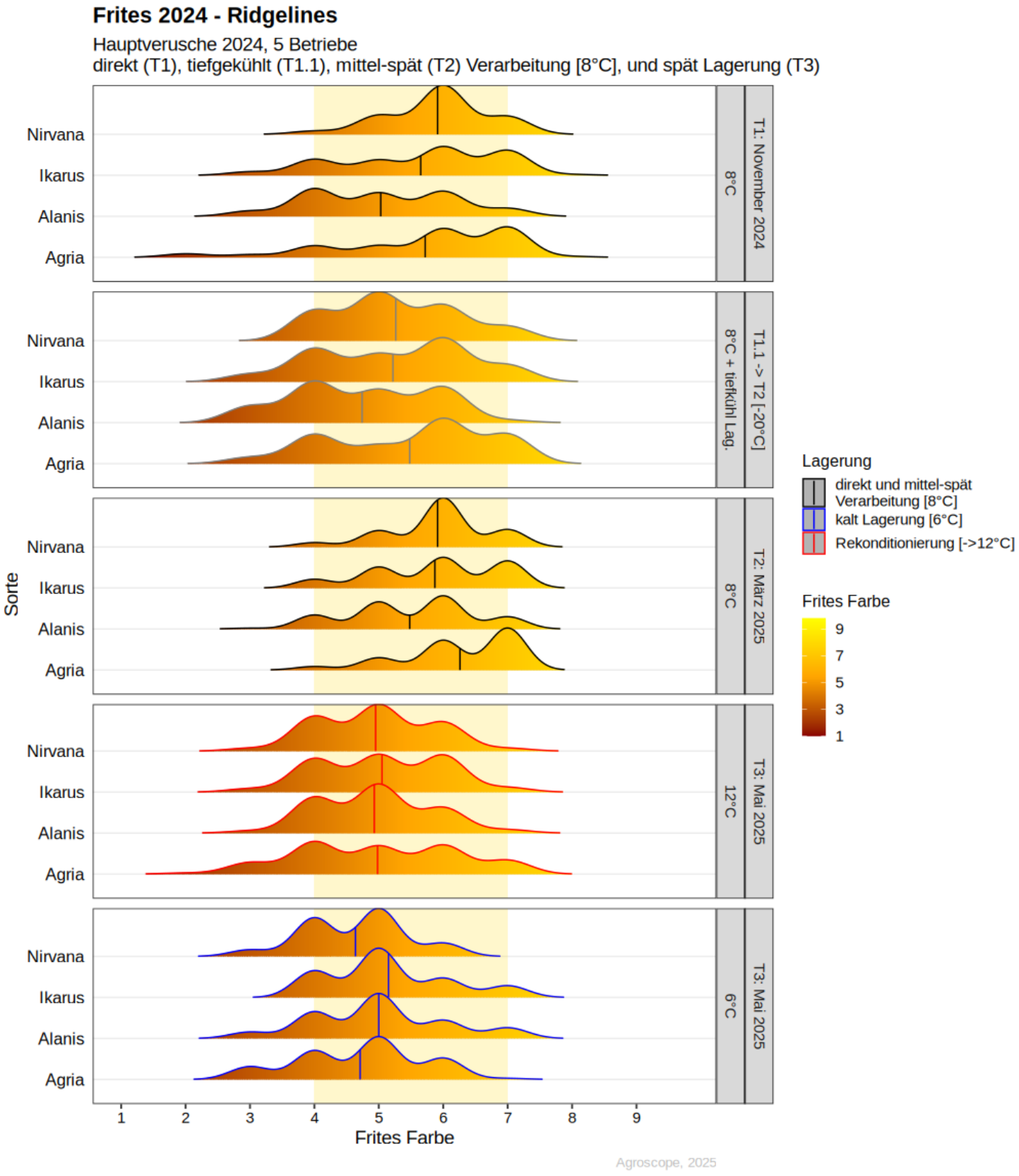
Ridgelines = Verteilung Frites-Farbe aller Betriebe (20 Werte pro Sorte und Betrieb)
Standorten Ins und Pay fehlen.

4.8 Hauptversuche 2024 Frites



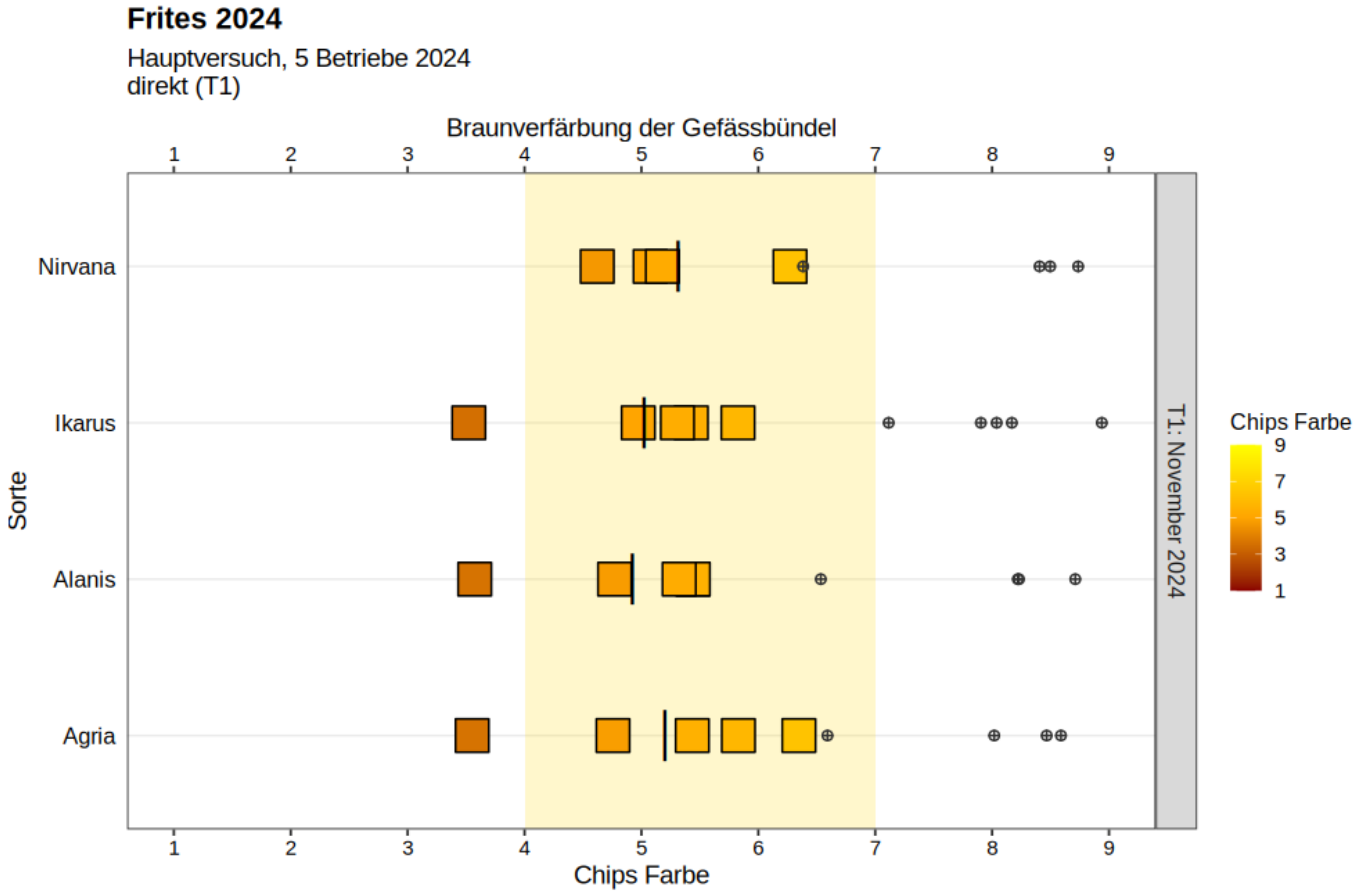
□ = Frites gesamte Note, ∗ = Frites Farbe, # = Knusprigkeit,
I, I oder I = Mittelwert Frites Note (T1 und T2) oder Frites Farbe (T3), Strichfarbe gemäss Verarbeitungsverfahren

Wegen Überschwemmung fehlt 1 Standort (Tha). Wegen gebeiztem Pflanzgut wurde die Sorte Nirvana auf 1 Bio-Standort (Unt) nicht gepflanzt.

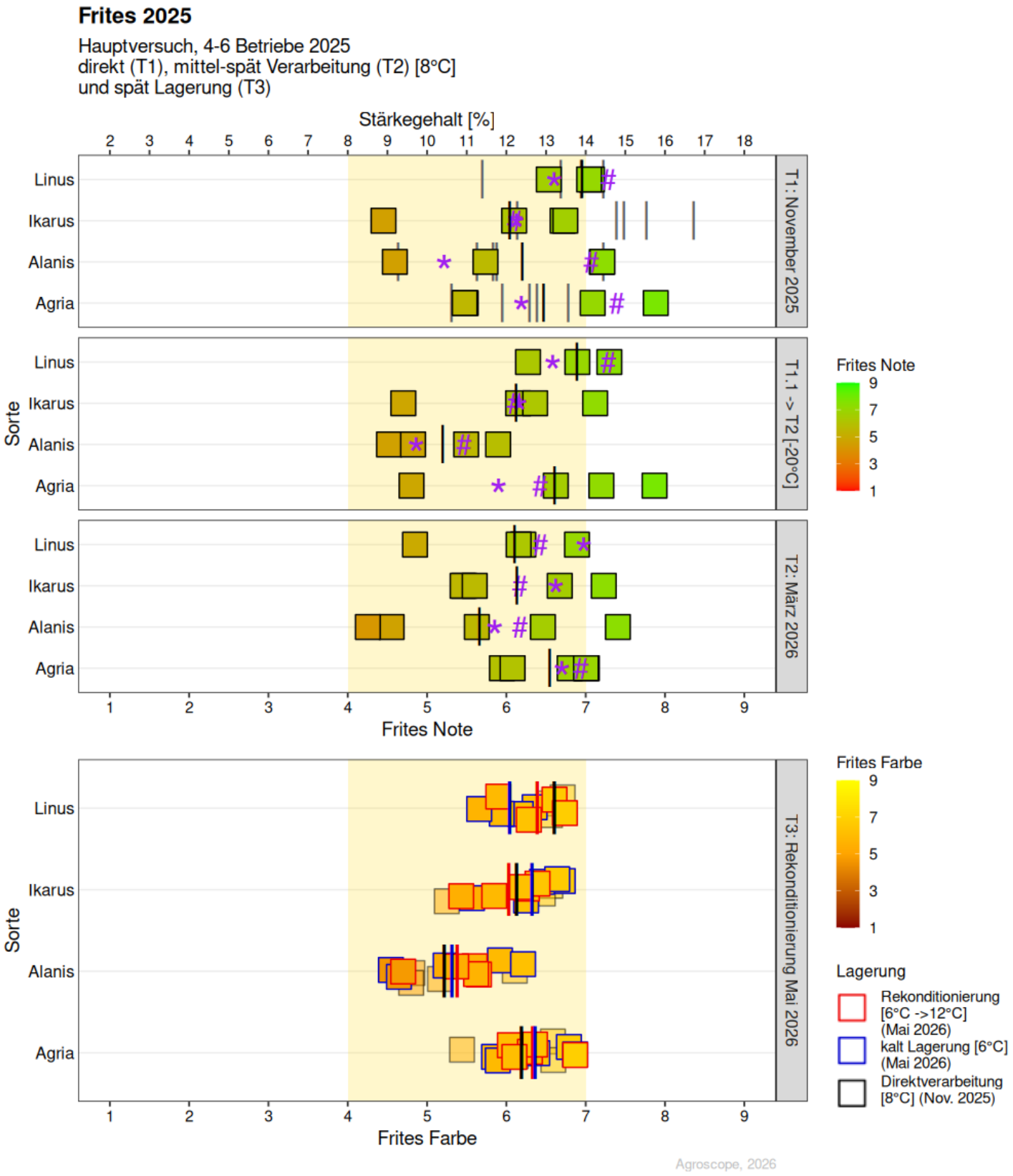


Ridgelines = Verteilung Frites-Farbe aller Betriebe (5 x 20 Frites = 100 Werte), Linienfarbe gemäss Verarbeitungsverfahren

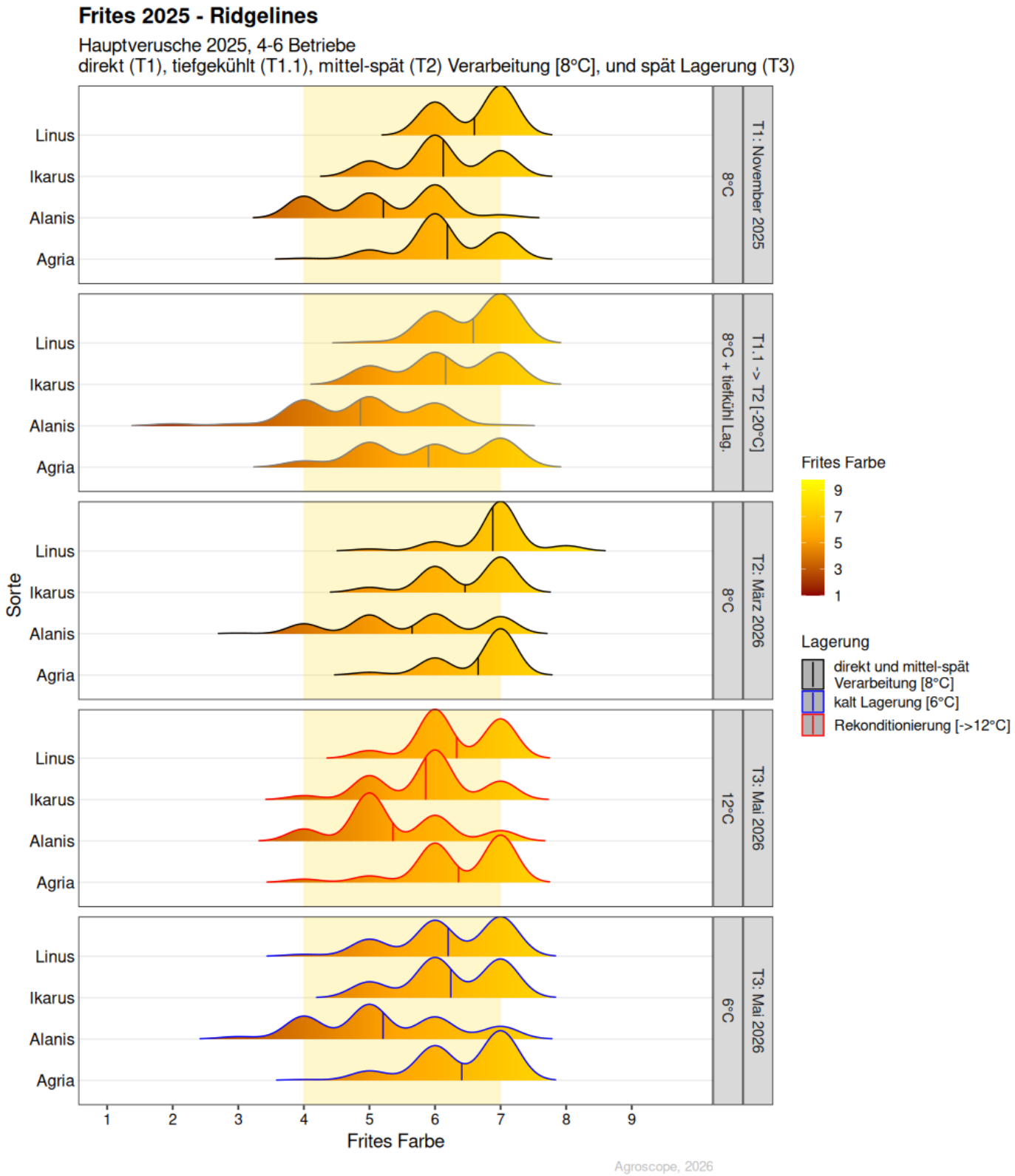
I, I oder I = Mittelwert aller Betriebe, Strichfarbe gemäss Verarbeitungsverfahren



□ = Mittelwert Chips-Farbe pro Betrieb,
⊕ = Mittelwert der Beurteilung Braunverfärbung der Gefässbündel Befall für die getroffenen Chips.
9 = kein Befall, 1 = sehr starke Gefässbündel Verfärbung (Merkblatt Nr. 244).



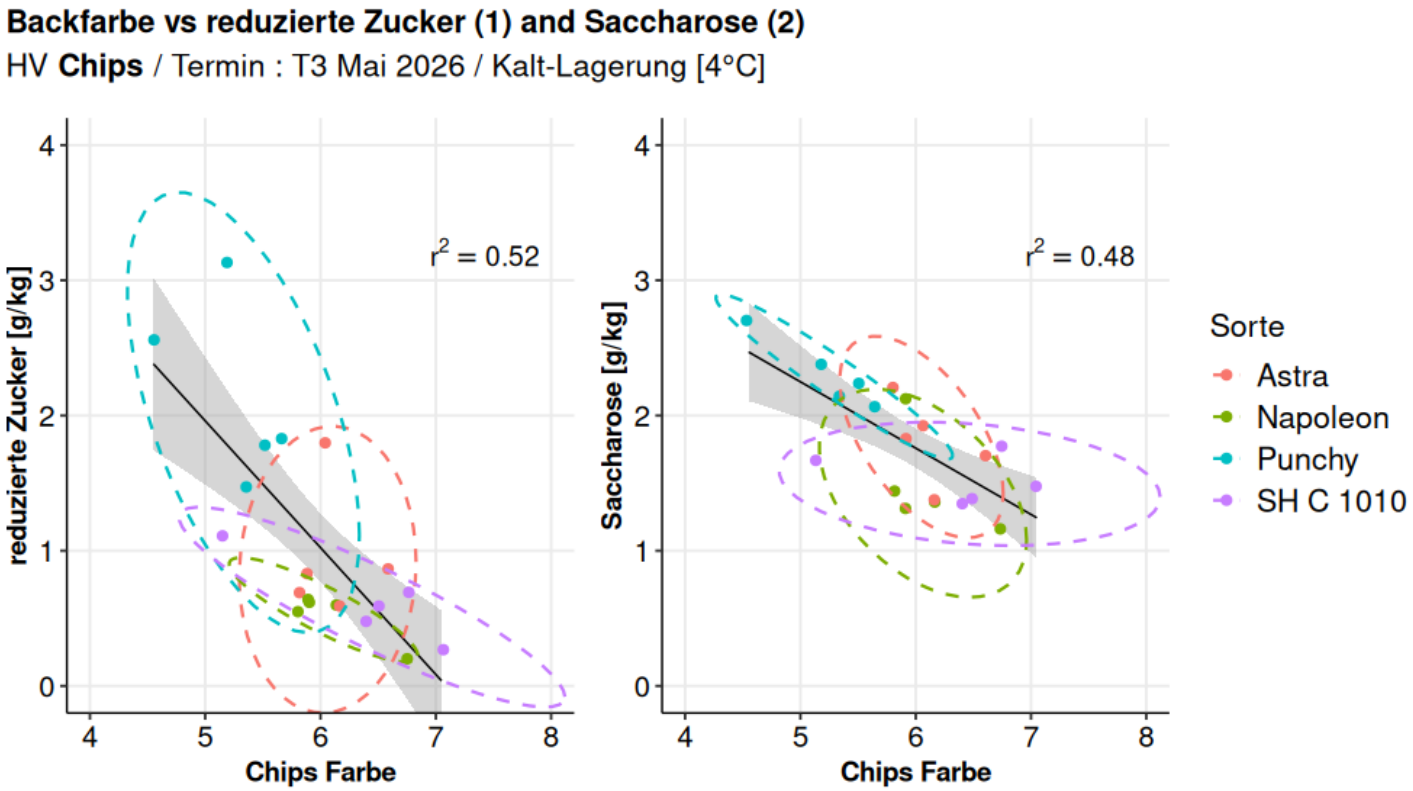
□ = Frites gesamte Note, ∗ = Frites Farbe, # = Knusprigkeit,
I, I oder I = Mittelwert Frites Note (T1 und T2) oder Frites Farbe (T3), Strichfarbe gemäss Verarbeitungsverfahren
Standorten Bue und Mat fehlen am T1.

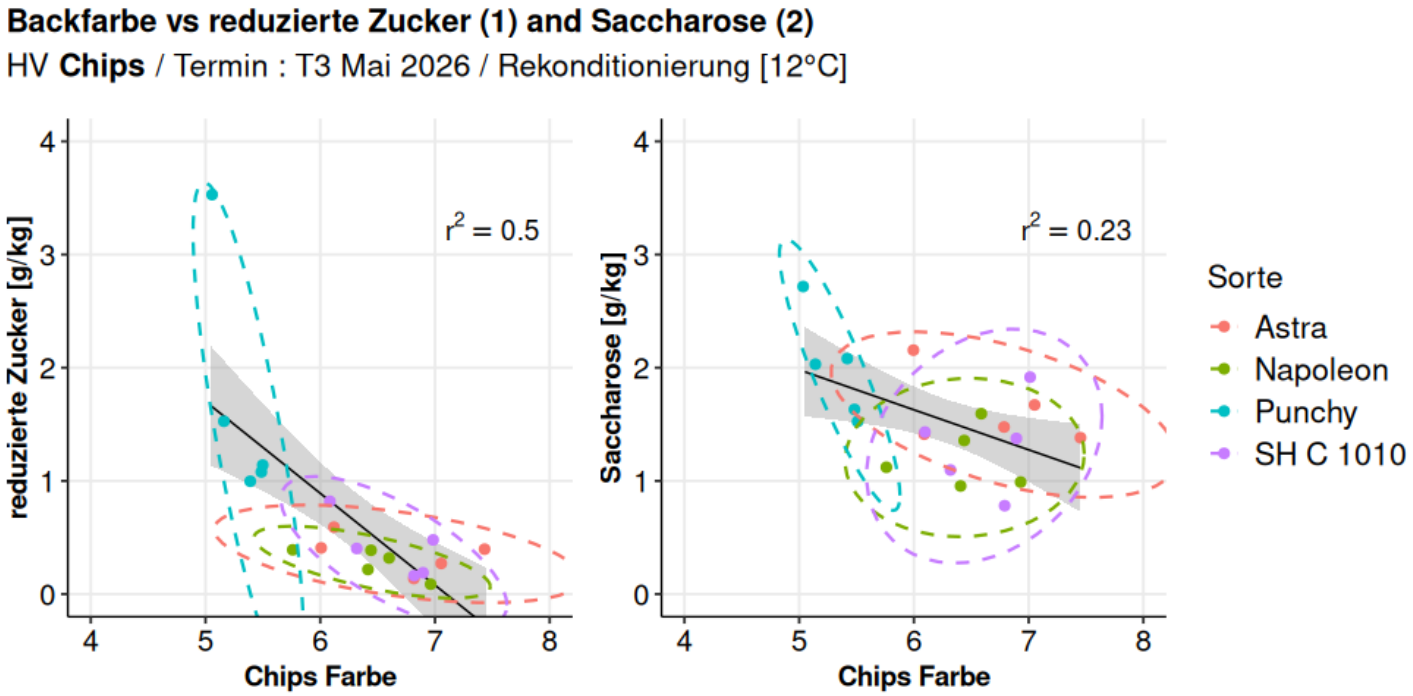


Ridgelines = Verteilung Frites-Farbe aller Betriebe (4 bis 6 x 20 Frites = ~100 Werte), Linienfarbe gemäss Verarbeitungsverfahren

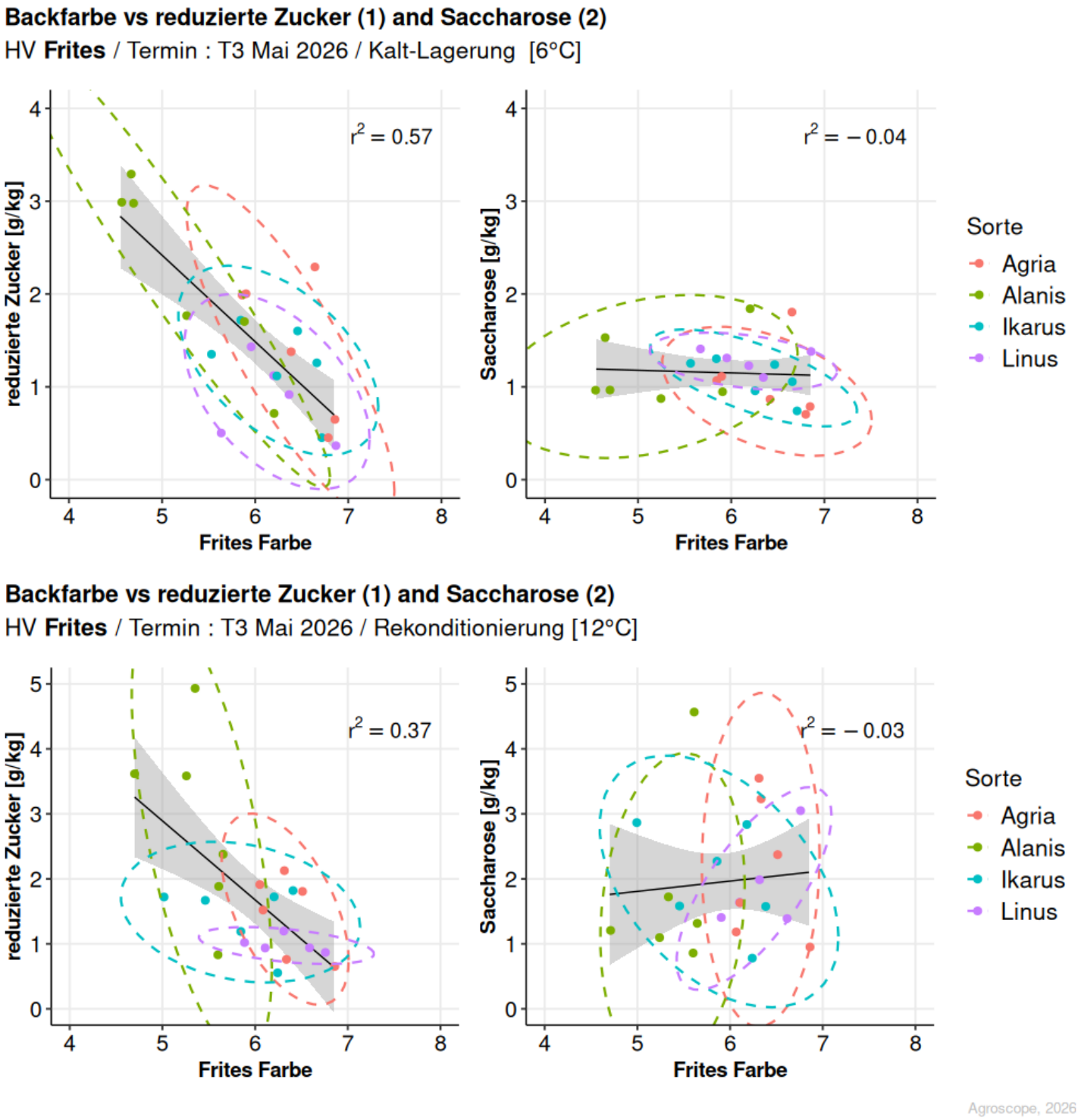
I, I oder I = Mittelwert aller Betriebe, Strichfarbe gemäss Verarbeitungsverfahren

4.9 Zuckerbestimmungen Industriesorten Praxis, 2025





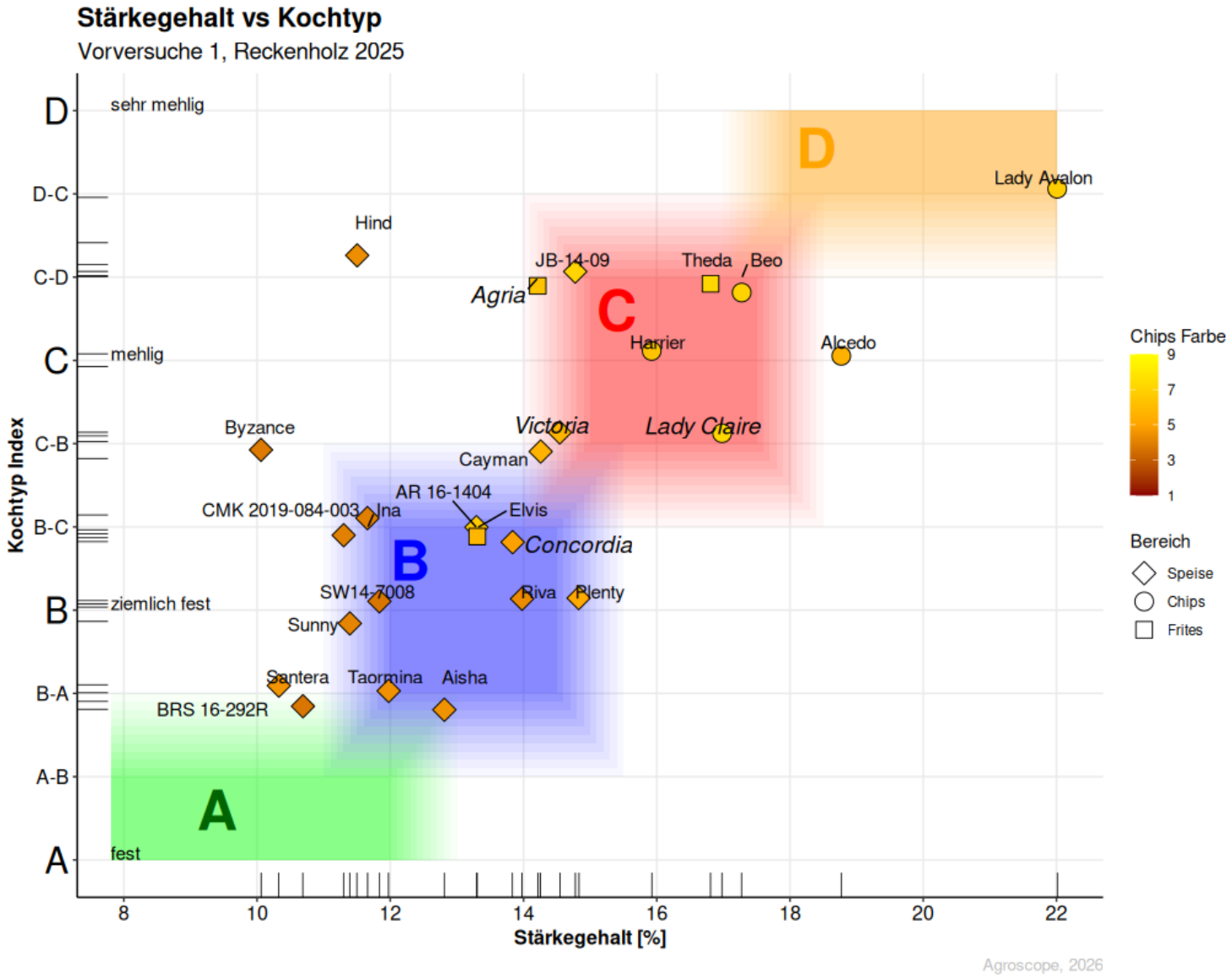
Regressionslinie mit Vertrauensintervall (95%) und Bestimmtheitsmass (r^2).



Regressionslinie mit Vertrauensintervall (95%) und Bestimmtheitsmass (r^2).

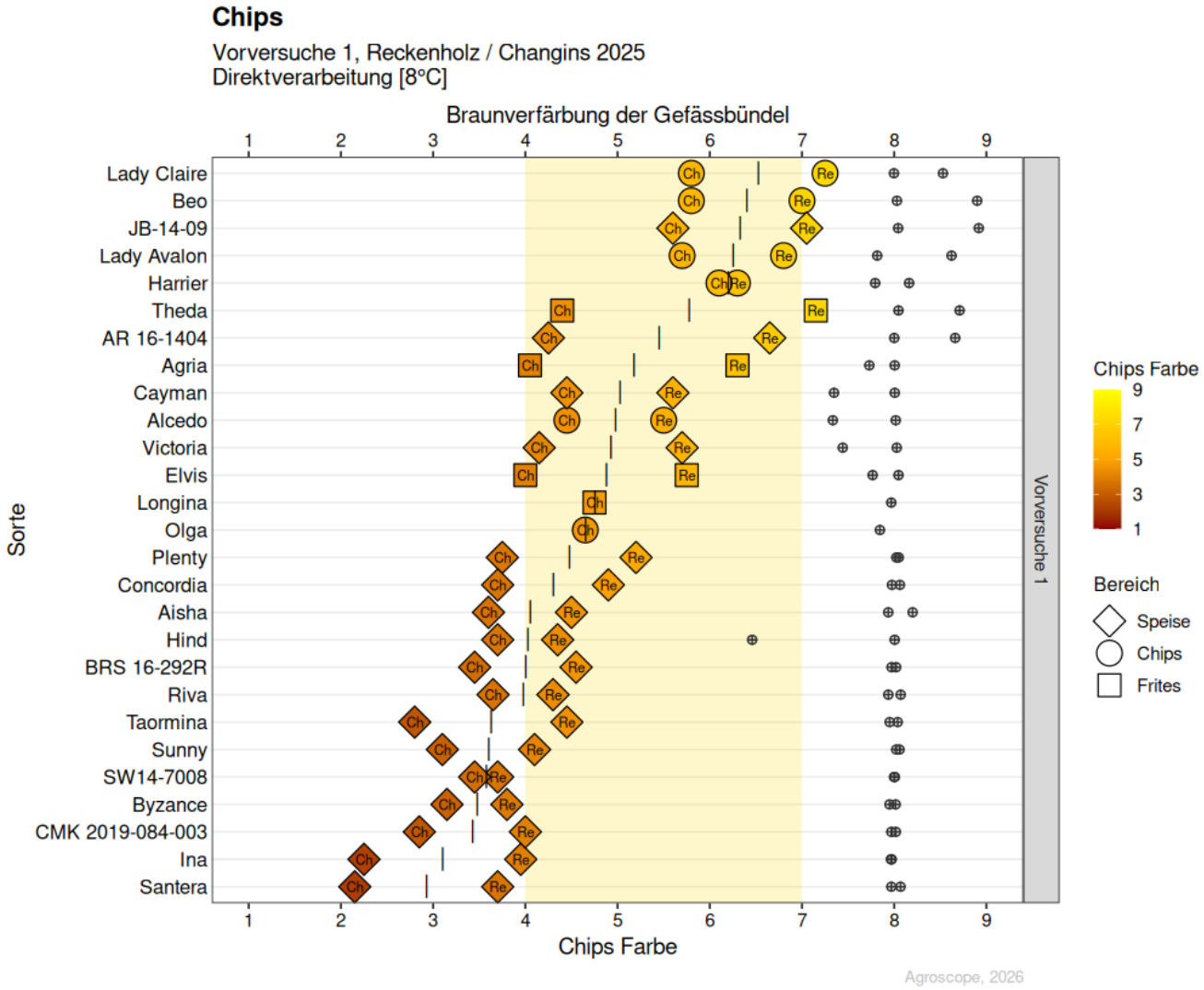
Vorversuche 2025 – 1. Jahr

5.1 Profil: Kochtyp – Stärkegehalt – Chips-Farbe



Kochtyp: A = fest, B = ziemlich fest, C = mehlig, D = sehr mehlig

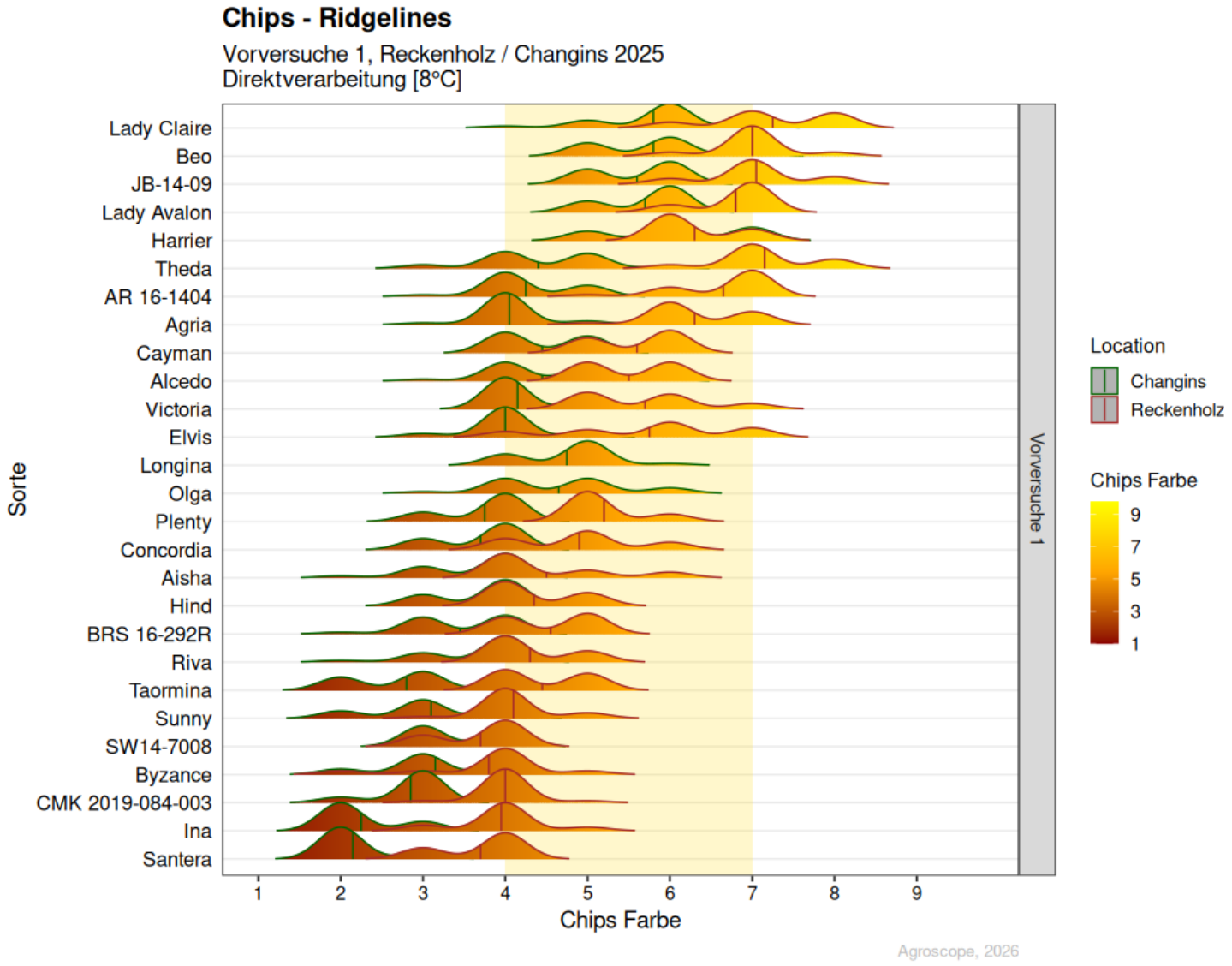
5.2 Chips und Frites (Vorversuche 1)

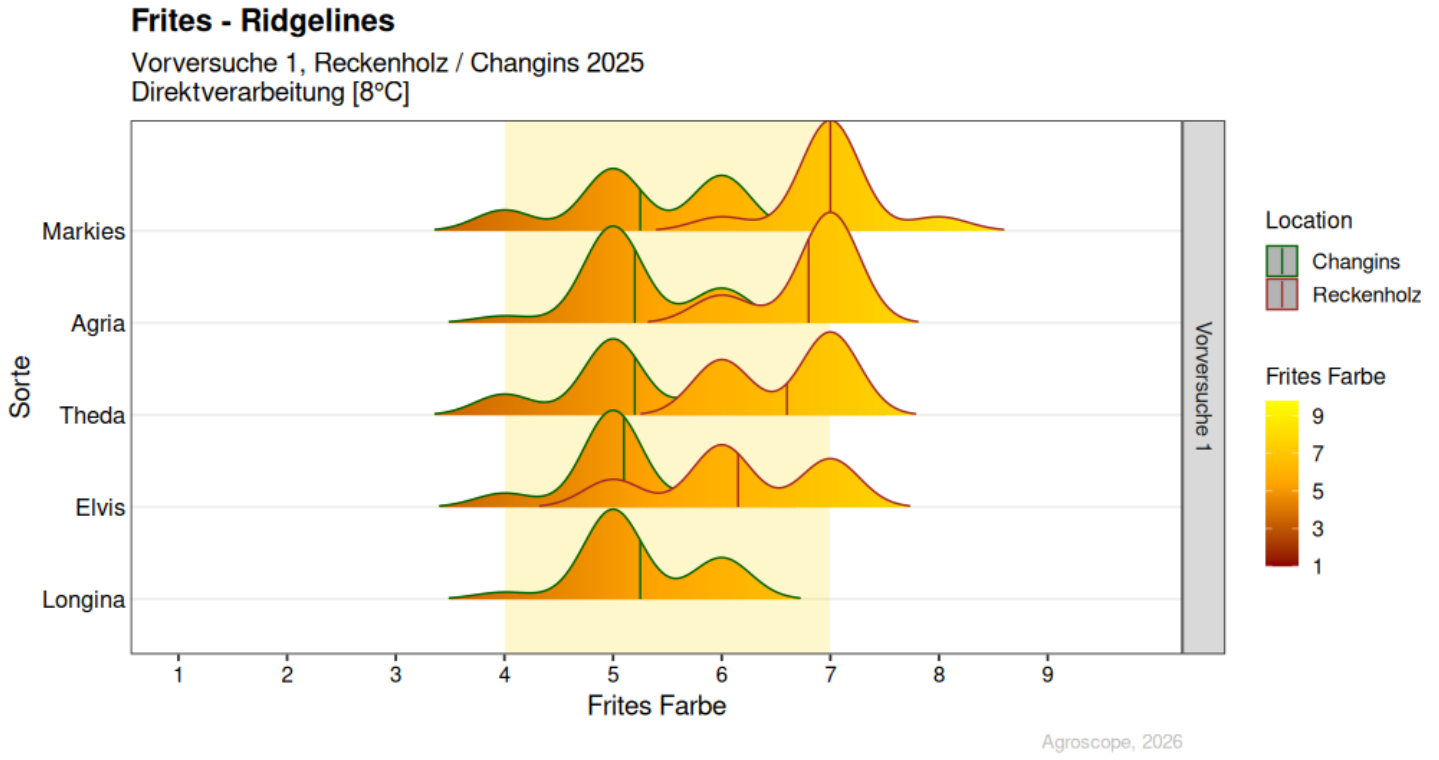


⊕ = Mittelwert der Beurteilung Braunverfärbung der Gefässbündel Befall für die getroffenen Chips. 9 = kein Befall, 1 = sehr starke Gefässbündel Verfärbung (Merkblatt Nr. 244).

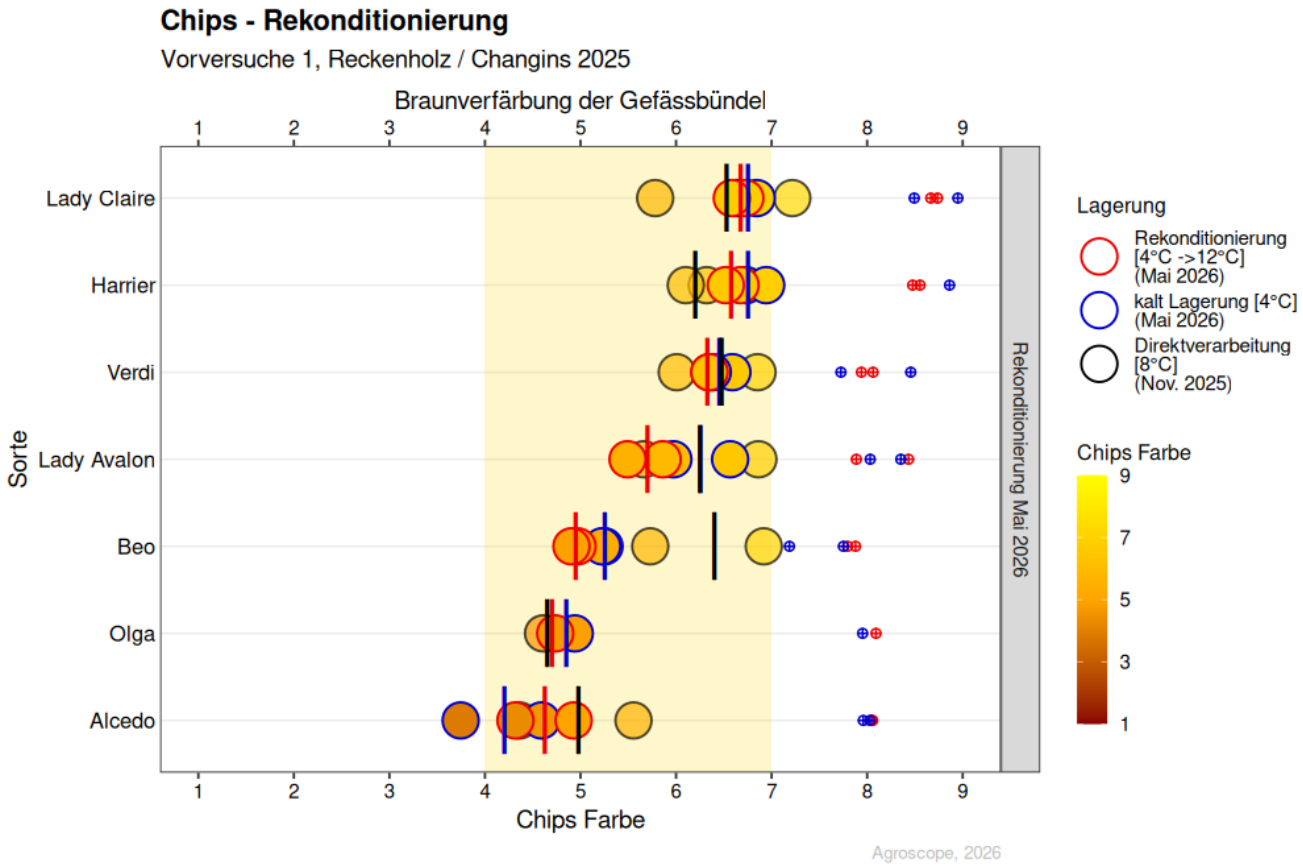


Legende: ☐ = Frites gesamte Note und I = Mittelwert der Standorte, ∗ = Mittelwert Frites Farbe, # = Mittelwert Knusprigkeit


Chips - Ridgelines
Vorversuche 1, Reckenholz / Changins 2025
Direktverarbeitung [8°C]
Lady Claire
Beo
JB-14-09
Lady Avalon
Harrier
Theda
AR 16-1404
Agria
Cayman
Alcedo
Victoria
Elvis
Longina
Olga
Plenty
Concordia
Aisha
Hind
BRS 16-292R
Riva
Taormina
Sunny
SW14-7008
Byzance
CMK 2019-084-003
Ina
Santera
Sorte
Vorversuche 1
1
2
3
4
5
6
7
8
9
Chips Farbe
Location
Changins
Reckenholz
Chips Farbe
9
7
5
3
1
Agroscope, 2026


Frites - Ridgelines
Vorversuche 1, Reckenholz / Changins 2025
Direktverarbeitung [8°C]
Markies
Agria
Theda
Elvis
Longina
Sorte
Vorversuche 1
1
2
3
4
5
6
7
8
9
Frites Farbe
Location
Changins
Reckenholz
Frites Farbe
9
7
5
3
1
Agroscope, 2026

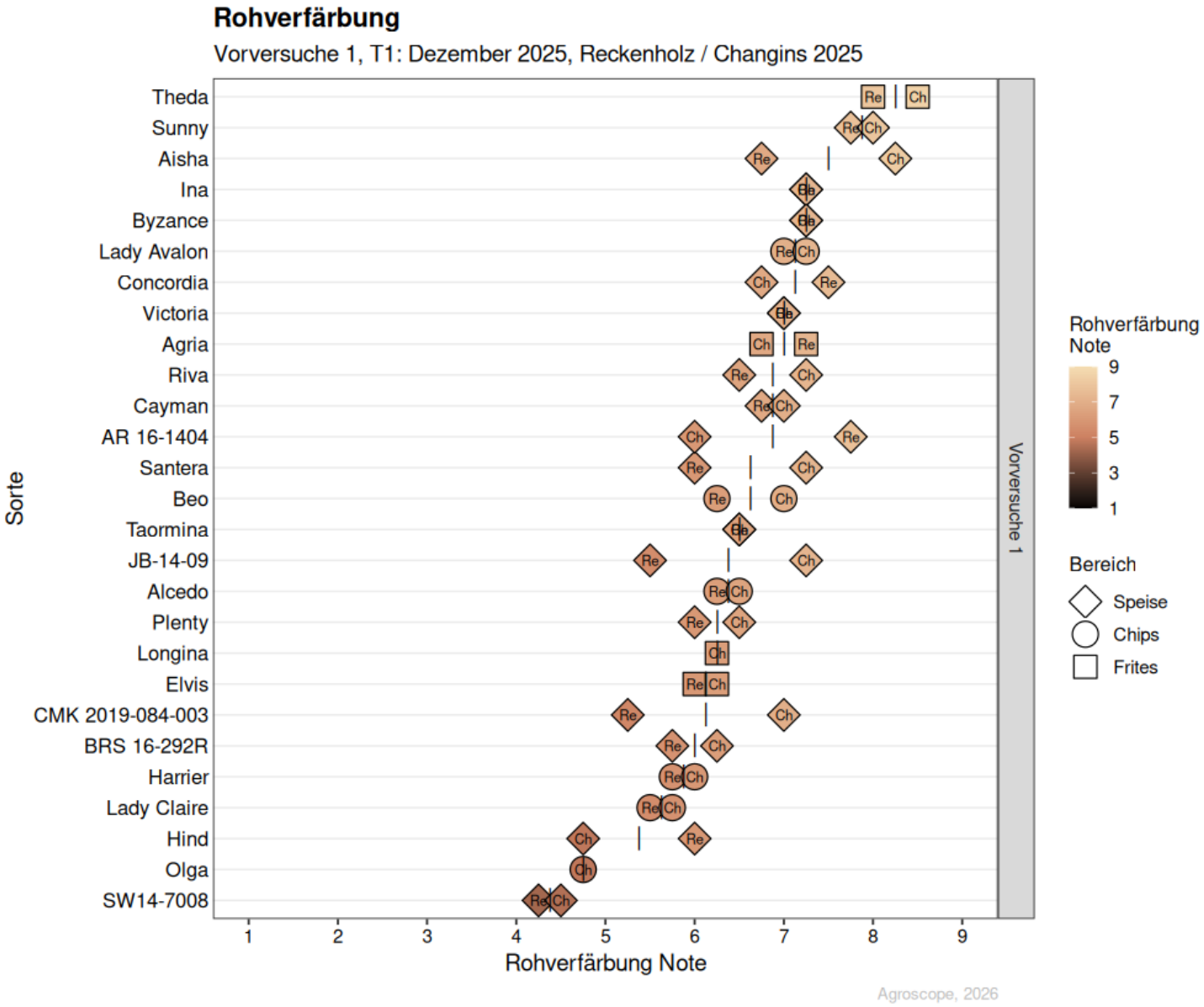
5.3 Rekonditionierung Chips und Frites (Vorversuche 1)





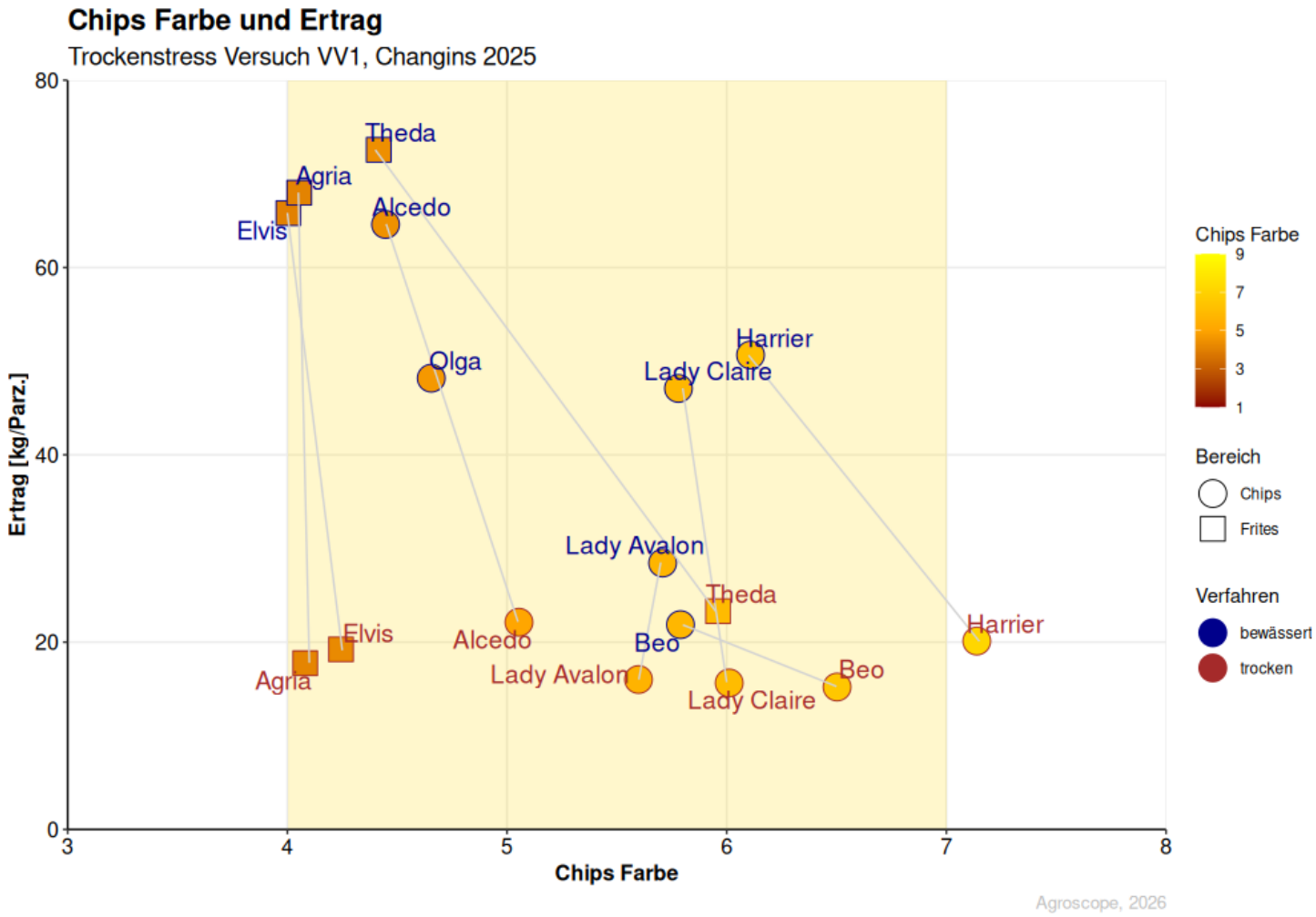
Legende: ○ / □ = Chips oder Frites Farbe pro Standort und I = Mittelwert der Standorte
⊕ = Mittelwert der Beurteilung Braunverfärbung der Gefässbündel Befall für die getroffenen Chips. 9 = kein Befall, 1 = sehr starke Gefässbündel Verfärbung (Merkblatt Nr. 244).

5.4 Rohverfärbung (Vorversuche 1)



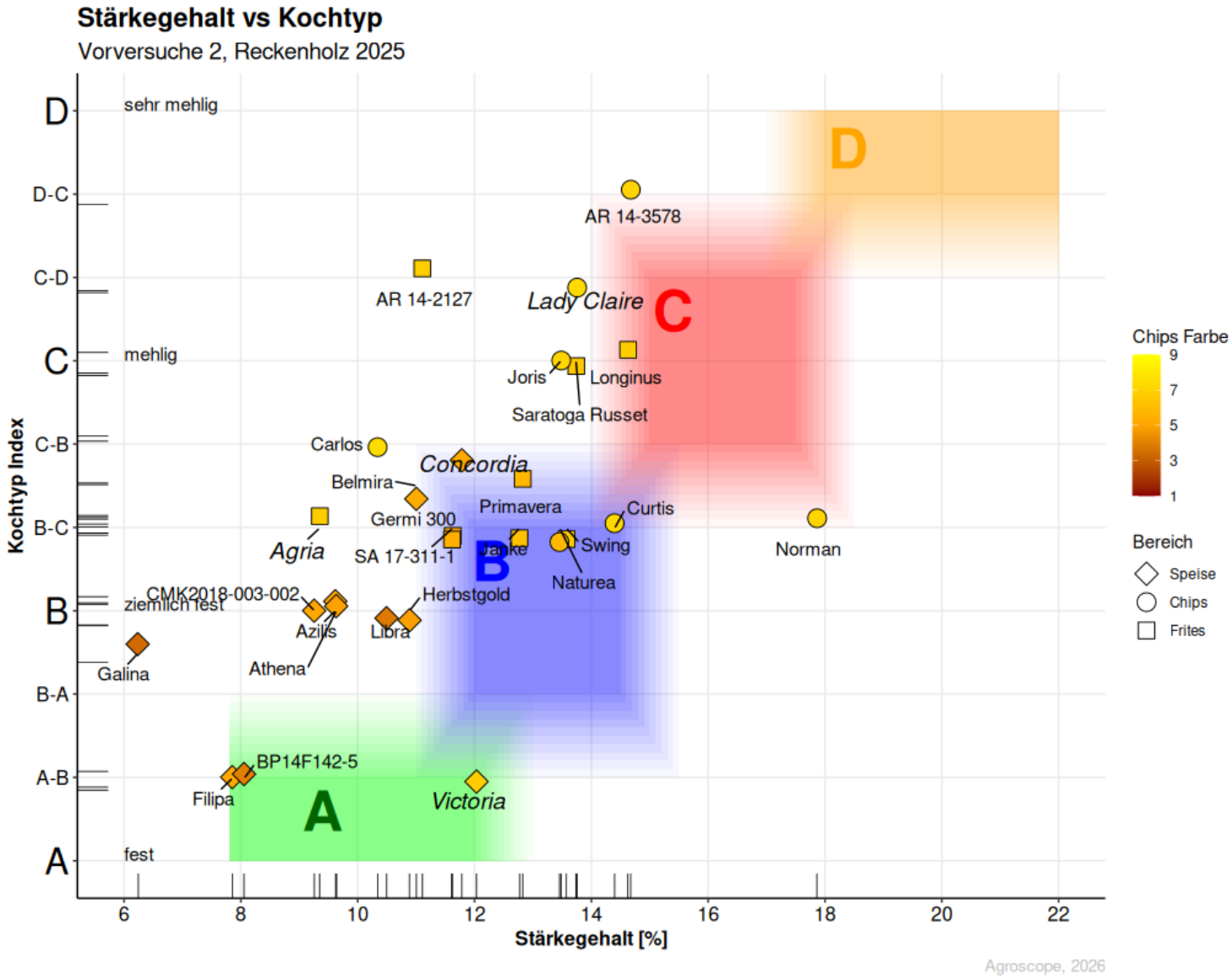
Legende: ◊ /○ / □ = Rohverfärbung Note pro Standort und I = Mittelwert der Standorte

5.5 Trockenstress-Vorversuche 1



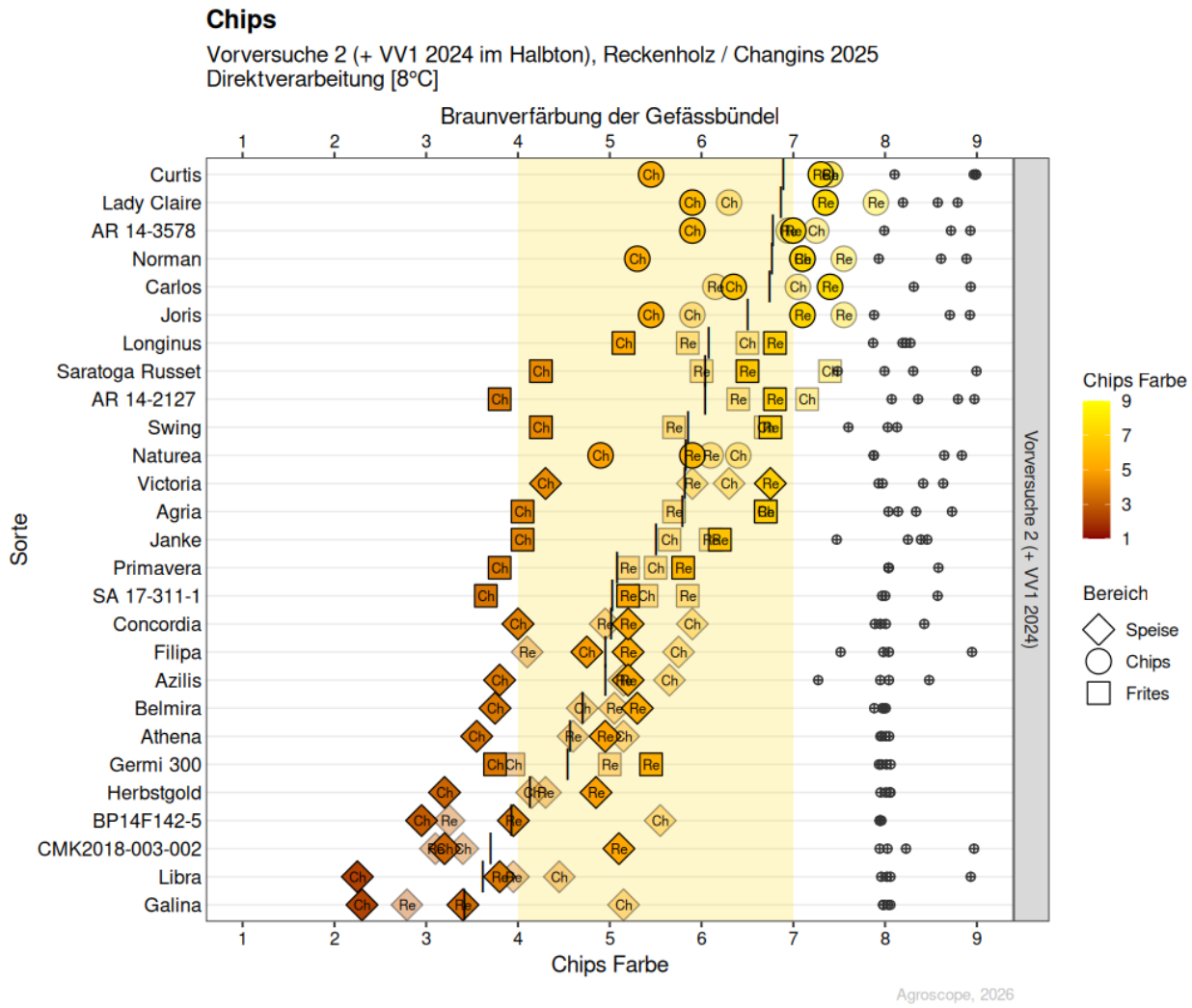
Vorversuche 2025 – 2. Jahr

6.1 Profil: Kochtyp – Stärkegehalt – Chips Farbe

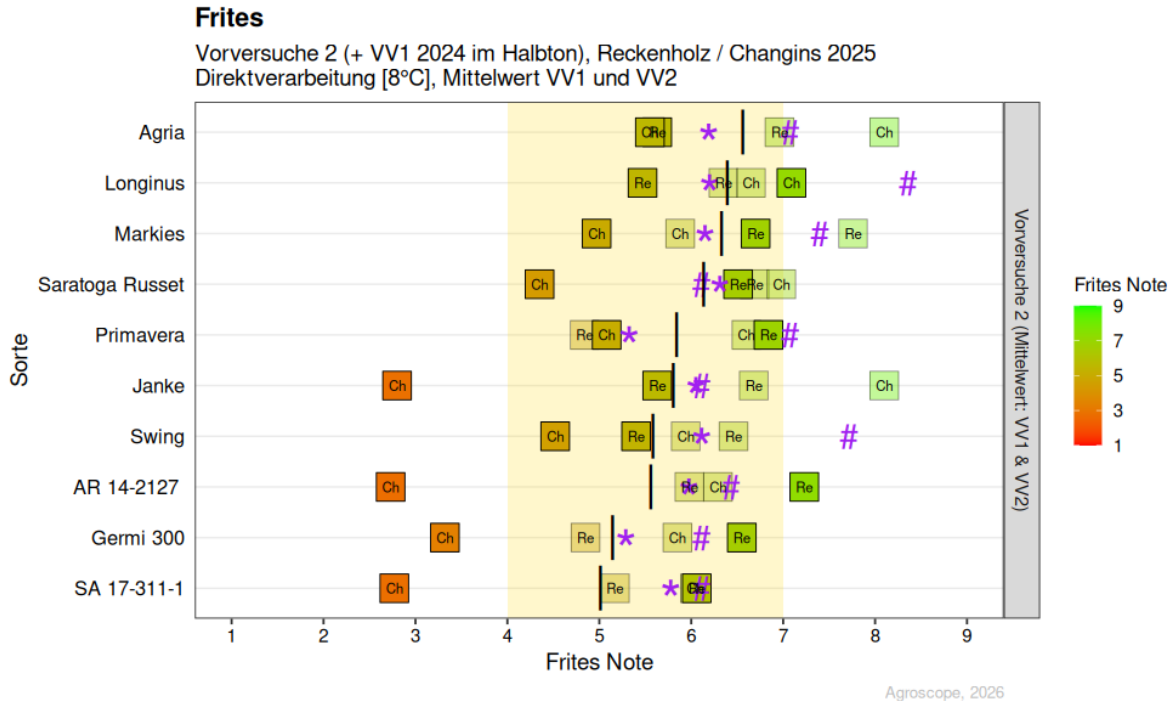


Kochtyp: A = fest, B = ziemlich fest, C = mehlig, D = sehr mehlig

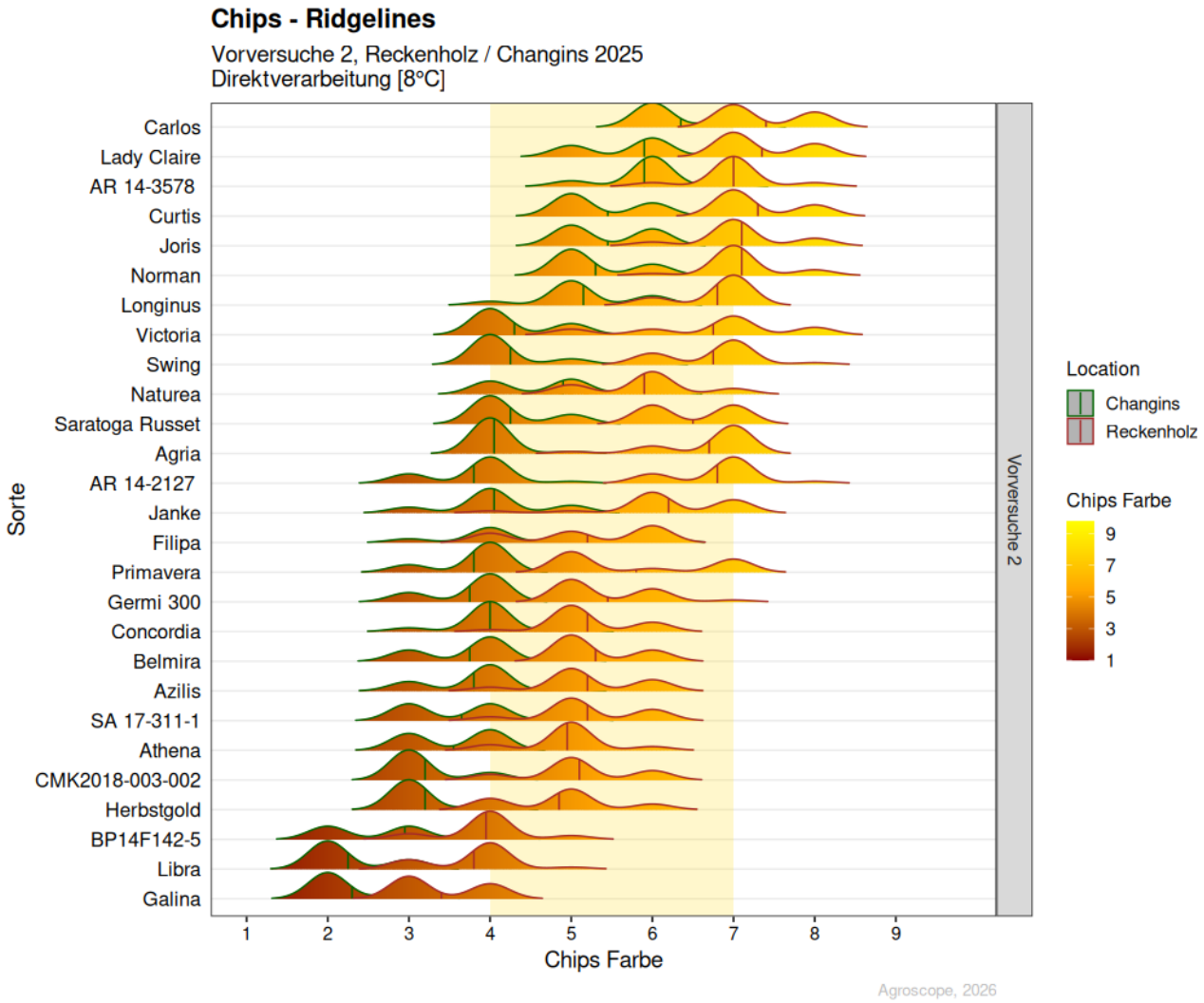
6.2 Chips und Frites (Vorversuche 2)

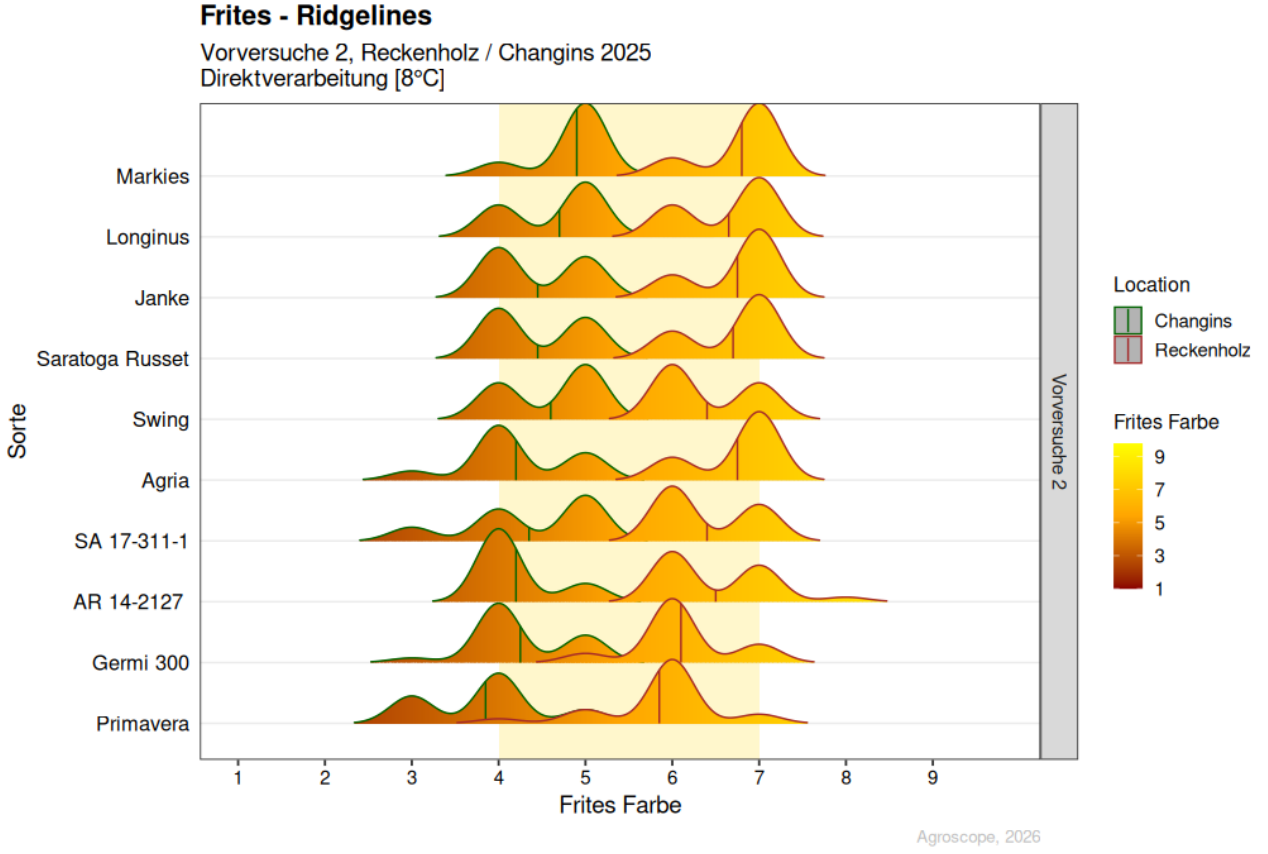


⊕ = Mittelwert der Beurteilung Braunverfärbung der Gefässbündel Befall für die getroffenen Chips. 9 = kein Befall, 1 = sehr starke Gefässbündel Verfärbung (Merkblatt Nr. 244).

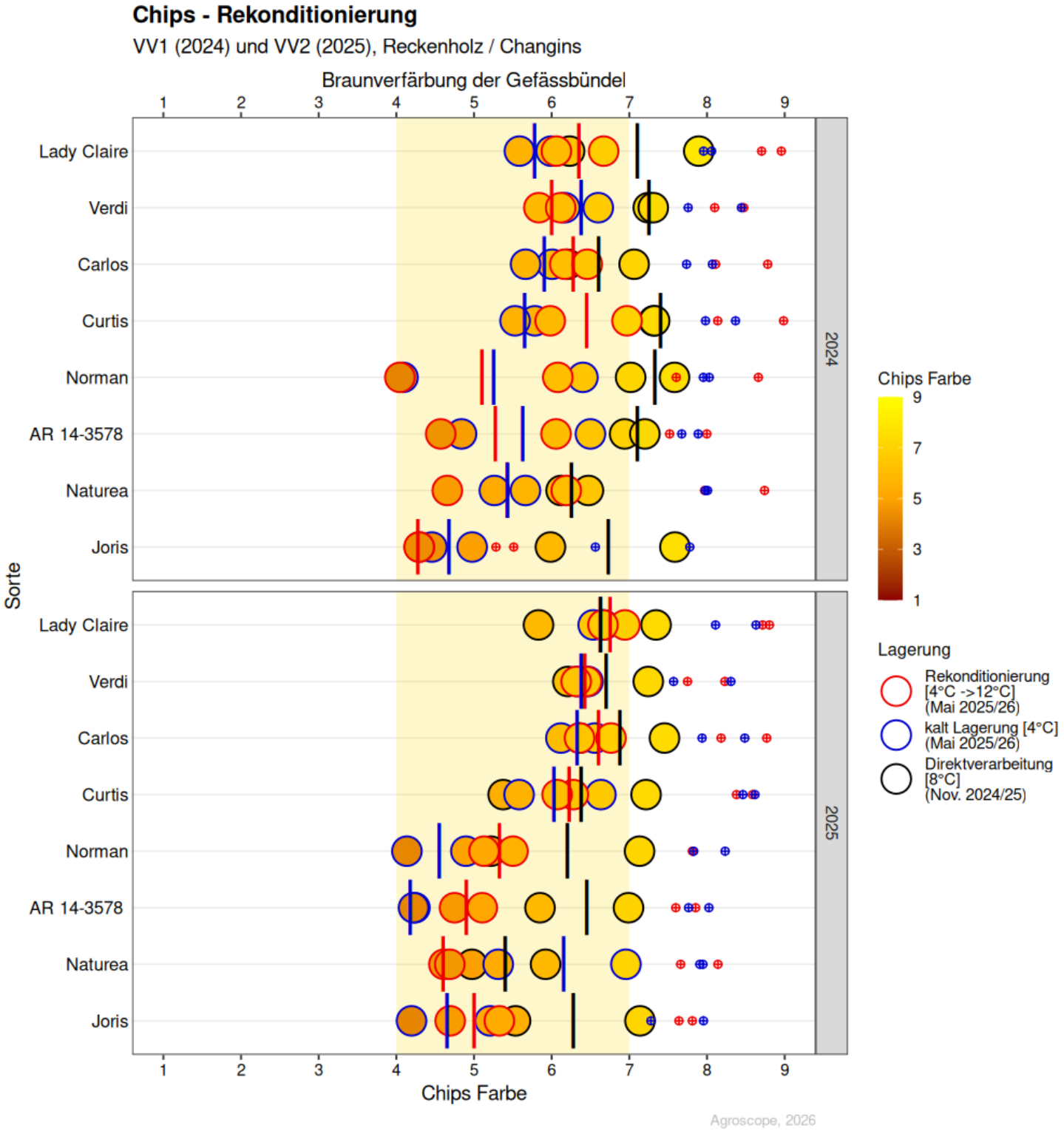


Legende: ☐ = Frites gesamte Note, ∗ = Mittelwert Frites Farbe, # = Mittelwert Knusprigkeit, I = Mittelwert der Standorte und Jahre VV1 (2024) und VV2 (2025)

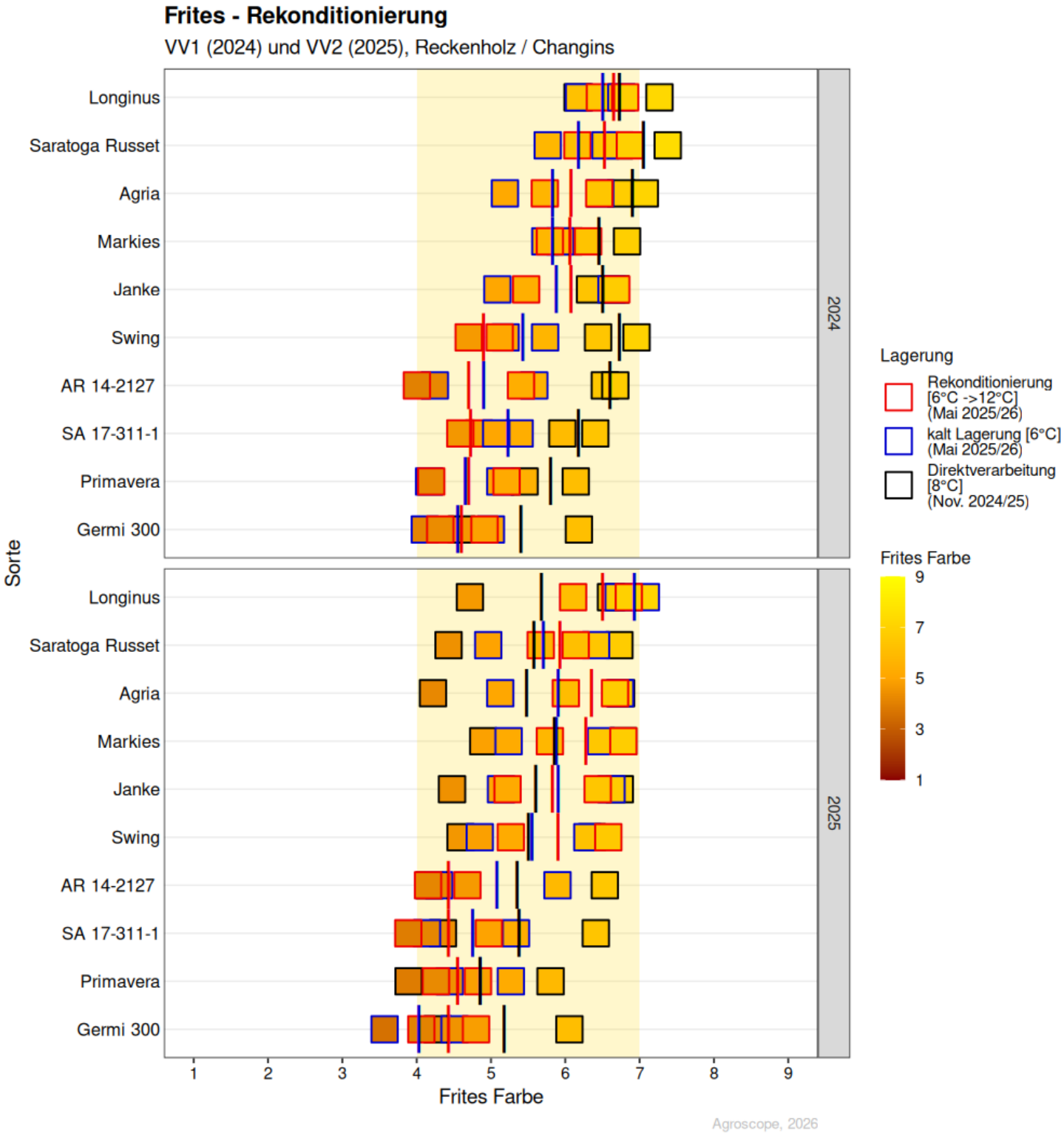

Chips - Ridgelines
Vorversuche 2, Reckenholz / Changins 2025
Direktverarbeitung [8°C]
Carlos
Lady Claire
AR 14-3578
Curtis
Joris
Norman
Longinus
Victoria
Swing
Naturea
Saratoga Russet
Agria
AR 14-2127
Janke
Filipa
Primavera
Germi 300
Concordia
Belmira
Azilis
SA 17-311-1
Athena
CMK2018-003-002
Herbstgold
BP14F142-5
Libra
Galina
Sorte
1
2
3
4
5
6
7
8
9
Chips Farbe
Vorversuche 2
Location
Changins
Reckenholz
Chips Farbe
9
7
5
3
1
Agroscope, 2026


Frites - Ridgelines
Vorversuche 2, Reckenholz / Changins 2025
Direktverarbeitung [8°C]
Markies
Longinus
Janke
Saratoga Russet
Swing
Agria
SA 17-311-1
AR 14-2127
Germi 300
Primavera
Sorte
1
2
3
4
5
6
7
8
9
Frites Farbe
Vorversuche 2
Location
Changins
Reckenholz
Frites Farbe
9
7
5
3
1
Agroscope, 2026

6.3 Rekonditionierung Chips und Frites (Vorversuche 2)

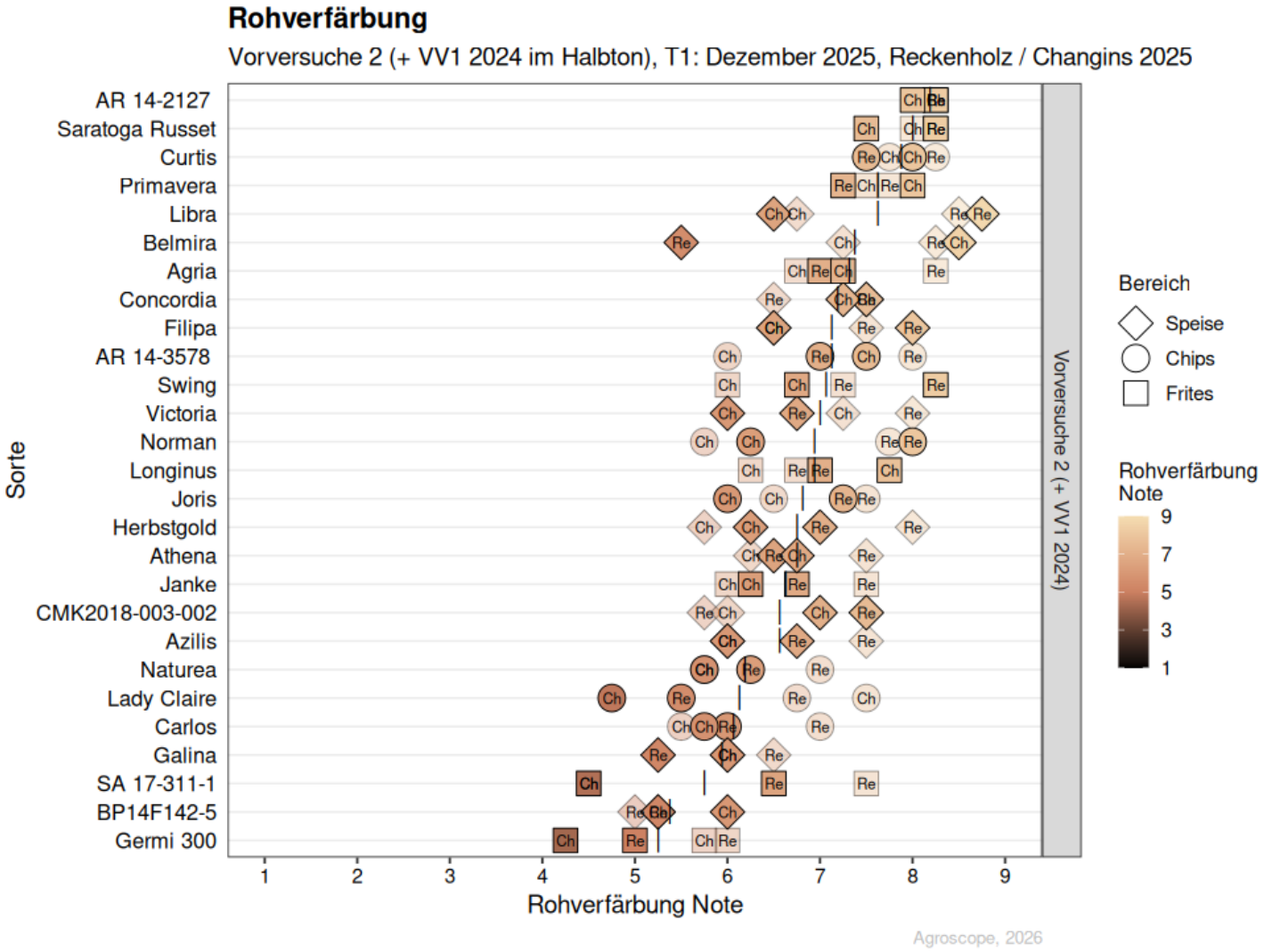


Legende: ○ = Chips Farbe pro Standort und I = Mittelwert der Standorte, ⊕ = Mittelwert der Beurteilung Braunverfärbung der Gefässbündel Befall für die getroffenen Chips. 9 = kein Befall, 1 = sehr starke Gefässbündel Verfärbung (Merkblatt Nr. 244).



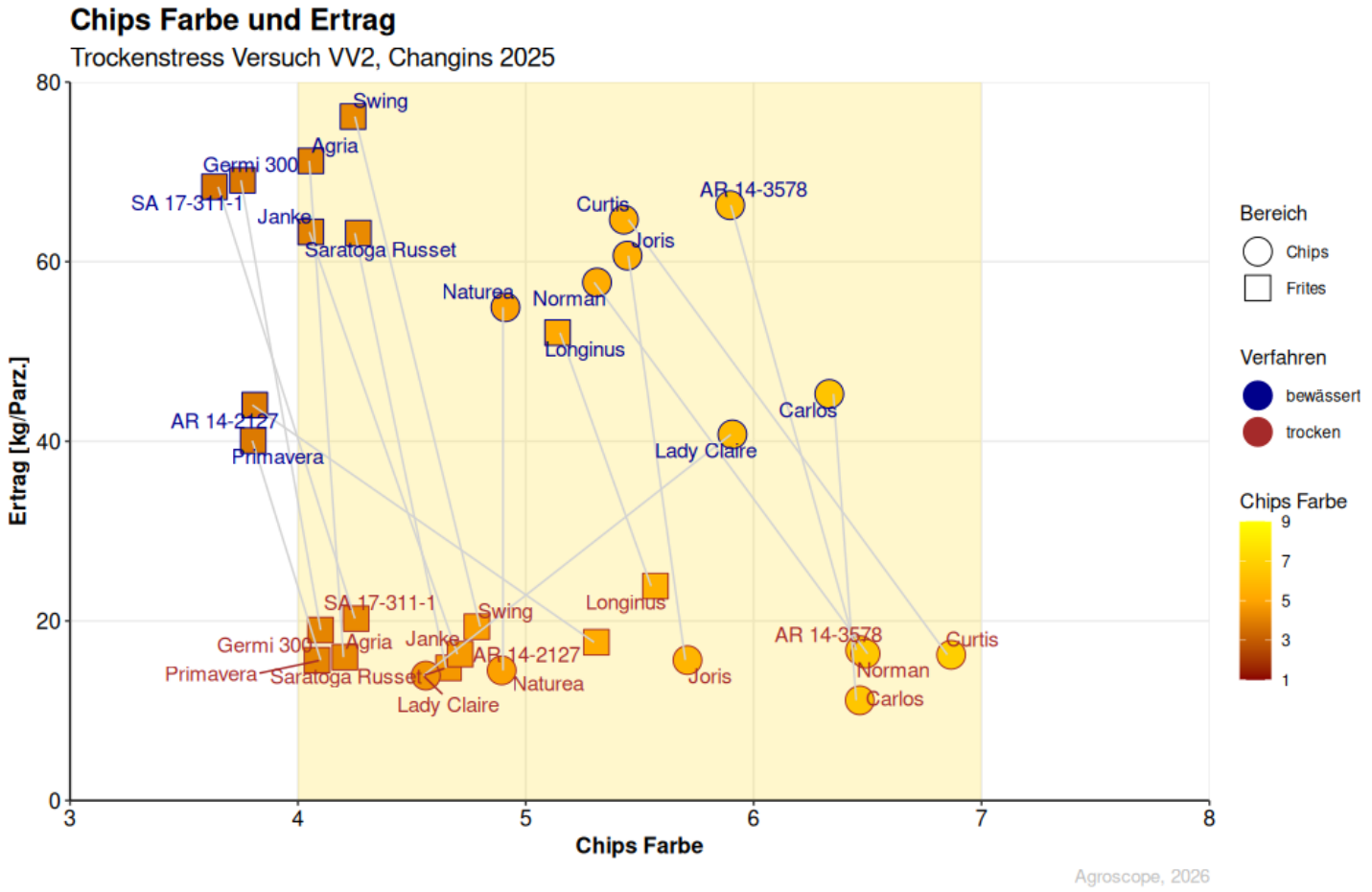
Legende: ☐ = Frites Farbe pro Standort und I = Mittelwert der Standorte

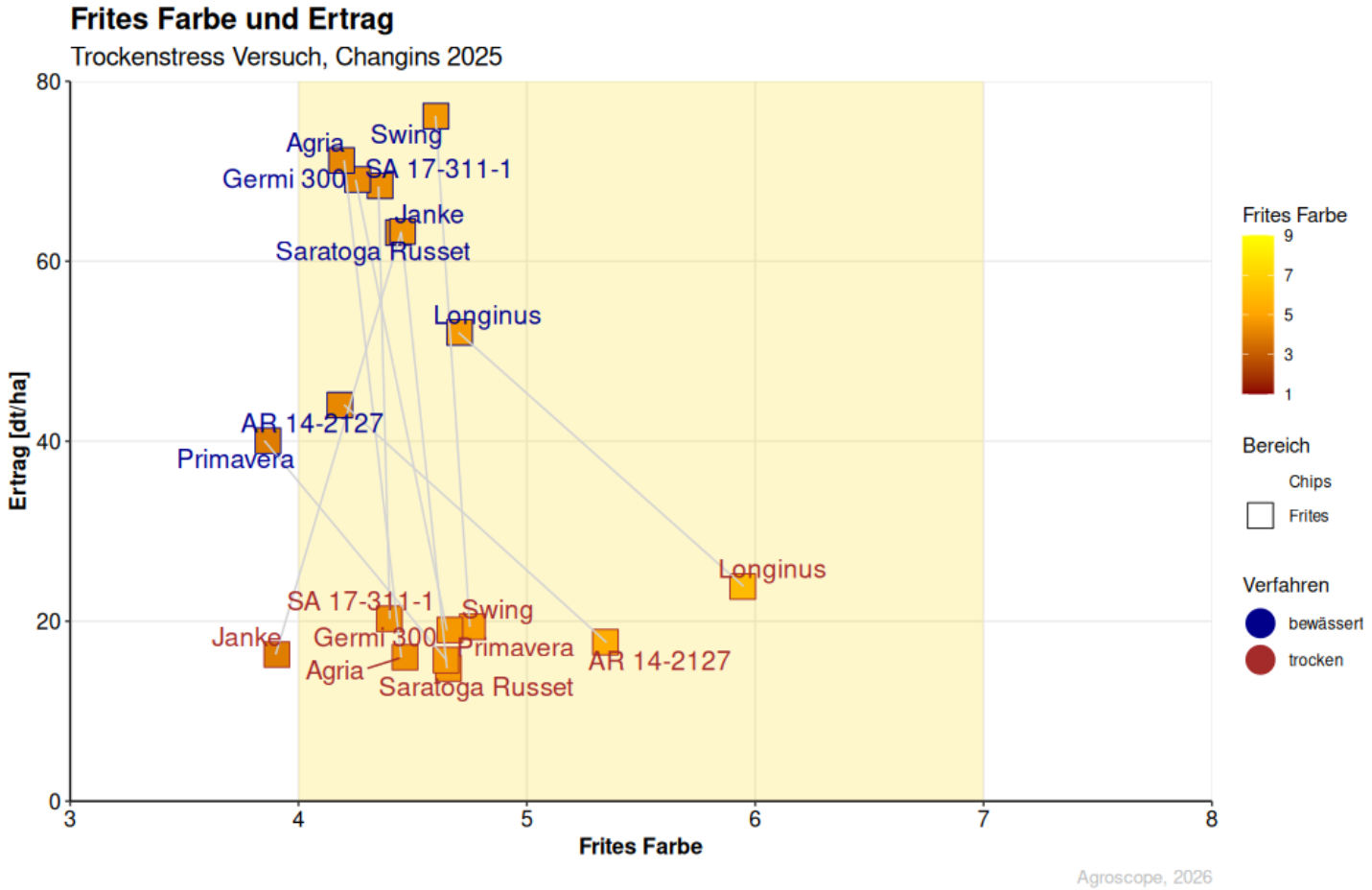
6.4 Rohverfärbung (Vorversuche 2)



Legende: ◊ /○ / □ = Rohverfärbung Note pro Standort und I = Mittelwert der Standorte und Jahre

6.5 Trockenstress - Vorversuch 2





Schlussfolgerung

Dieser Bericht schliesst an die beiden vorherigen Berichte mit den agronomischen Aspekten für die Haupt- bzw. Vorversuche an und ergänzt somit die Informationen aus dem Jahr 2025. Die Sorten sind nach der Beurteilungsskala der Tests geordnet. Da die Sorteneignung sowohl aus agronomischer Sicht als auch für die industrielle Verarbeitung vielfältig ist, kann es keine Wahl für eine Sorte geben, die im Hinblick auf einen einzigen Parameter besser ist als eine andere. Die Entscheidung, ob eine Sorte in den Hauptversuchen hervorgehoben wird oder später in die Schweizer Haupt- oder Nebenliste aufgenommen wird, kann letztlich nur eine multifaktorielle Wahl sein. Der vorliegende Bericht postuliert nicht die endgültige Entscheidung für die eine oder andere Sorte. Dies liegt nach wie vor in der Zuständigkeit der Kartoffel-Branche.

Die Kartoffelsortenprüfung ist somit für 2025 aus agronomischer und qualitativer Sicht vollständig durchgeführt, und der oder die beste/n Kandidat/en, die den aktuellen Marktbedürfnissen entsprechen, werden eventuell in die Schweizer Sortenliste für Kartoffeln aufgenommen.

Impressum

Herausgeber	Agroscope Reckenholzstrasse 191 8046 Zürich www.agroscope.ch
Auskünfte	patrice.dewerra@agroscope.admin.ch
Redaktion	Patrice de Werra
Fotos	Patrice de Werra
Download	www.agroscope.ch/transfer
Copyright	© Agroscope 2026
ISSN	2296-7214

Haftungsausschluss
Agroscope schliesst jede Haftung im Zusammenhang mit der Umsetzung der hier aufgeführten Informationen aus. Die aktuelle Schweizer Rechtsprechung ist anwendbar.