

Qualität von Datterinitomaten und Vorlieben der Konsumenten

## Angelle überzeugte am meisten

*Agroscope führte Versuche mit Datterini-Tomaten durch und liess diese von der Kundschaft testen. Am beliebtesten waren Angelle, Caprese und Golden Sweet. Schlecht kamen Ravi und Baselbieter Röteli an.* YANICK FLEURY, CÉDRIC CAMPS ET CÉLINE GILLI, Agroscope Conthey.



Stardino



Iyorino



Bamano



Trilly



Dasher



Cupido



Dolly



Ravi



Golden Sweet



Petite Rouge de  
Bâle Campagne



Angelle



Caprese

Agroscope untersuchte in Versuchen bei Datterini-Tomaten deren Qualität. Diese zeigten mehrheitlich, dass das verwendete Produktionssystem wenig Einfluss auf die Tomatenqualität hat. Die Qualitätsunterschiede sind vor allem abhängig vom Erbgut – also von der Sorte. Die Produktion von qualitativ hochstehenden Tomaten ist für die Schweizer Produzenten sehr wichtig, denn die Ansprüche der Konsumentinnen und Konsumenten sind hoch. Deren Vorlieben sind unterschiedlich und abhängig von zahlreichen Kriterien: Land, Alter, sozioökonomische Schicht oder Lebensstil. Deshalb wird in Studien untersucht, welche Vorlieben die Schweizerinnen und Schweizer bei den Tomaten haben.

### Gewächshausversuch

In einem Versuch in den Gewächshäusern von Agroscope in Conthey wurden 12 Datterini-Sorten gemäss den Richtlinien des biologischen Landbaus im Boden angebaut. Es wurden bewusst Sorten ausgewählt, die auf dem Schweizer Markt aktuell sind.

### Konsumententest

Die 12 Sorten wurden 2017 anlässlich der Fête de la Tomate et du terroir (FdT) in Carouge (GE) bei der Kundschaft getestet. Diese wurde gebeten, ihre visuellen und geschmacklichen Vorlieben anzugeben. Rund 500 Personen nahmen an der Befragung teil. Die 12 Sorten wurden dann gemäss ihrer Beliebtheit klassiert (Siehe Seite 43). Am beliebtesten waren Angelle, Caprese und Golden Sweet und am wenigsten beliebt Ravi und Baselbieter Röteli. Beide kamen beim Publikum gar nicht gut an.

### Qualitätsanalysen

In Analysen wurden bei den Tomaten Brix-Werte und Säuregehalte, aber auch Haut- und Fleischbeschaffenheit ermittelt (siehe Tabelle auf d). Die Tomaten, die in der Befragung am wenigsten Anklang fanden, wiesen die tiefsten Zuckergehalte (<sup>o</sup>Brix) sowie hohe Säuregehalte auf. Die am wenigsten beliebte Sorte Ravi besass gleichzeitig einen extrem hohen Texturwert bei der Haut. Die am zweitwenigsten beliebte Sorte Baselbieter Röteli wies hingegen sehr tiefe Texturwerte auf, und zwar sowohl für

die Haut als auch für das Fleisch. Die beliebtesten Sorten wie beispielsweise Angelle überzeugten durch ausgeglichene Texturwerte zwischen Haut und Fleisch.

Interessanterweise fiel Ravi beim Publikum bei der Degustation zwar durch, war aber visuell die beliebteste Sorte. Der Kontrast zwischen dem sehr ansprechenden Äusseren dieser Sorte und ihrem sehr tiefen Zuckergehalt hat offensichtlich zu dieser entschiedenen Ablehnung geführt.

Vom agronomischen Standpunkt her wiesen die beliebtesten Sorten die grössten Erträge auf (Angelle, Caprese > 8 kg/m<sup>2</sup>), während die am wenigsten beliebte Sorte auch am wenigsten hergab (Ravi < 4 kg/m<sup>2</sup>). Die Pflanzen der 12 Sorten zeigten beim Anbau eine mittlere bis starke Wüchsigkeit ausser Ravi, deren Wüchsigkeit eher schwach war. ■

Konsumentenvorlieben, Qualitätsanalysen und agronomische Daten der 12 getesteten Datterini-Sorten

*Préférences des consommateurs, analyses qualité et données agronomiques des 12 variétés de tomates datterino testées dans cette étude*

Sorten <i>Variété de tomates</i>	Konsumentenvorlieben <i>Préférence des consommateurs</i>		°Brix	Säuregehalt (mEq. 100g-1 Saft)	Farbe <i>Couleur</i>	Beschaffenheit Haut <i>Texture peau</i>	Beschaffenheit gesamt <i>Texture globale</i>	Wüchsigkeit Pflanze <i>Vigueur plante</i>	Ertrag (kg/m <sup>2</sup> ) <i>Rendement (kg/m<sup>2</sup>)</i>
	Degustation <i>Dégustation</i>	Visuell <i>Visuelle</i>		Acidité (mEq. 100g-1 jus)					
Angelle	+++	++	8.6	9.0	rot / rouge	++	++	+++	8.1
Caprese	+++	++	6.9	8.2	rot / rouge	+++	++	++	8.4
Trilly	+++	++	8.1	9.6	rot / rouge	++	+	++	6.2
Golden Sweet	+++	++	8.4	9.0	gelb / jaune	+	++	+++	5.8
Ivorino	++	+	8.1	8.3	gelb / jaune	+	++	++	5.5
Cupido	++	+	8.4	9.3	rot / rouge	+	++	++	8.1
Stardino	++	++	8.5	8.6	orange	+	+	++	5.4
Bamano	++	+++	7.9	7.2	orange	+	++	++	7.1
Dolly	++	+	8.2	8.1	gelb / jaune	+	++	++	5.0
Dasher	++	++	7.8	9.7	rot / rouge	++	++	++	7.4
Baselbieter Röteli	+	++	5.9	10.0	rot / rouge	+	+	++	6.5
Ravi	+	+++	5.7	8.2	rot / rouge	+++	++	+	3.6

Konsumentenvorlieben:  
+++ : sehr beliebt, ++ : beliebt, + : unbeliebt  
Beschaffenheit: +++ sehr fest, ++ : mittelfest, + : wenig fest  
Wüchsigkeit: + : schwach bis mittel, ++ : mittel, +++ : mittel bis stark

Préférence des consommateurs :  
+++ : très appréciée, ++ : appréciée, + : non appréciée ;  
Texture : +++ très ferme, ++ : moyennement ferme, + : peu ferme ;  
Vigueur : + : faible à moyenne, ++ : moyenne, +++ : moyenne à forte

#### Anzeige



**GYSI BERGLAS AG**

«Wärmeerzeugung im Grossformat,  
auch für Gurken, Tomaten und Salat.»

**DAS GEWÄCHSHAUS**  
[www.gysiberglas.ch](http://www.gysiberglas.ch)