

# Schweizerische Sortenliste für Kartoffeln 2011

Sortenname und Abstammung	Züchter	In der Sortenliste seit	Knollenform und Augenlage	Fleischfarbe	Empfindlichkeit auf das Abkeimen	Anzahl Knollen je Staude	Knollen-ertrag	Stärke-gehalt zirka %	Koch-typ	Eignung zur Her-stellung von Verarbeitungs-produkten	Schwarz-verfärbung nach dem Kochen	Eignung zur Lagerung	Anfälligkeit für <i>Phytophthora infestans</i>		Anfälligkeit für Viruskrankheiten		Anfälligkeit für		Anfälligkeit für Krebs	Anfälligkeit für Nematoden	Bemerkungen	Sortenname	
													Kraut	Knolle	Blattroll (PLRV)	Mosaik (PVY)	Schorf	Schlagschäden					
<b>FRÜHE SORTEN</b>																							
1. Lady Christl WS 73-3-391 x Mansour	C. Meijer Holland	2002	lang- bis kurzoval; Augen flach	gelb	mittel	11-14	mittel bis hoch	11,0-13,0	A-B	-	gering	schlecht	hoch	mittel	mittel	gering	gering	mittel	nein	nein (Ro <sub>1</sub> )	anfällig für Pulverschorf; Tendenz zum Ergrünen; ziemlich anfällig für Eisenfleckigkeit und Hohlherzigkeit	Lady Christl	
2. Agata BM 52-72 x Sirco	W. Weibull Holland	2001	kurzoval; Augen flach	gelb	hoch	8-11	hoch	10,0-11,0	A-B	-	sehr gering	schlecht	hoch	mittel	mittel	mittel	mittel	gering	nein	nein (Ro <sub>1</sub> + Ro <sub>2</sub> )	grossknollig, regelmässig; sehr kurze Keimruhe frostempfindlich, anfällig für Pulverschorf	Agata	
3. Lady Felicia Agria x W72-22-496	C. Meijer, Holland	2003	lang- bis kurzoval; Augen flach	gelb	sehr hoch	11-15	hoch	11,0-13,0	B-C	Pommes frites	gering	gut bis mittel	hoch	mittel	mittel	gering	mittel	gering	ja	nein (Ro <sub>1</sub> + Ro <sub>2</sub> )	Kochtyp B-A, wenn nicht abgereift geändert, gute Keimruhe gute Resistenz gegen Virus A und X	Lady Felicia	
4. Annabelle Nicola x Monalisa	HZPC Holland	2008	lang bis langoval; Augen flach	gelb	mittel	12-16	mittel bis gering	11,0-13,0	A-B	-	gering	schlecht	hoch	mittel	gering	mittel hoch PVY <sup>NTN</sup>	mittel	gering	nein	nein (Ro <sub>1</sub> - Ro <sub>3</sub> )	festkochend, feinkörnig; kurze Keimruhe	Annabelle	
5. Amandine* Mariana x Charlotte *Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz	Gemicopa SA, Frankreich	1999	lang bis langoval; Augen flach	gelb	hoch	16-18	mittel bis gering	10,5-12,0	A-B	-	gering	schlecht	mittel bis ziemlich gering	mittel bis ziemlich hoch	mittel	hoch mittel PVY <sup>NTN</sup>	gering	mittel	nein	ja	festkochend, feinkörnig; grosse Knollen ergrünen rasch; sehr kurze Keimruhe; *Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz	Amandine*	
6. Celtiane* Amandine x Eden *Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz	Bretagne-Plants, Frankreich	2010	lang Augen flach	hellgelb	Erhebungen noch nicht abgeschlossen	10-15	hoch	11,0-14,0	A-B	-	gering	mittel	ziemlich hoch bis mittel	hoch	mittel	hoch	gering	mittel	ja	nein (Ro <sub>1</sub> + Ro <sub>2</sub> )	festkochend, feinkörnig *Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz	Celtiane*	
7. Charlotte Hansa x Danaé	Gemicopa SA, Frankreich	1984	lang bis langoval; Augen flach	gelb	mittel bis gering	14-18	mittel	11,0-14,0	B-A	Pommes frites	gering	mittel	ziemlich hoch bis mittel	ziemlich gering bis mittel	mittel	hoch	mittel	gering bis mittel	ja	ja	festkochend, feinkörnig; grosse Knollen ergrünen rasch; Eisenfleckigkeit vor allem auf leichten Böden; resistent gegen Virus A	Charlotte	
8. Derby Mondial x Fresco	HZPC, Holland	2003	kurzoval; Augen flach	hellgelb	mittel	9-12	hoch	12,0-14,0	B-C	-	gering	schlecht	ziemlich gering	sehr gering	mittel	mittel bis hoch	mittel	gering bis mittel	nein	nein (Ro <sub>1</sub> + Ro <sub>2</sub> )	grossknollig, kurze Keimruhe	Derby	
<b>MITTELFRÜHE SORTEN</b>																							
9. Gourmandine Charlotte x Estima	Bretagne-Plants, Frankreich	2006	langoval bis lang; Augen flach	gelb	mittel bis hoch	13-17	hoch	12,0-14,0	B-A	Pommes frites	gering	gut	hoch	hoch	mittel	hoch	mittel bis gering	gering bis mittel	nein	ja	festkochend; ziemlich anfällig für Eisenfleckigkeit; anfällig gegen Virus X, resistent gegenüber Virus A, mittelanfällig gegenüber Pulverschorf	Gourmandine	
10. Bintje Munstersen x Fransen	K.L. de Vries, Holland	1935	lang- bis kurzoval; Augen flach	hellgelb	hoch	12-16	hoch	14,0-16,0	C-B	Pommes frites und Chips	sehr gering	mittel	hoch	hoch	mittel	hoch	hoch	gering bis mittel	ja	ja	Keimung im Boden bei warmem und trockenem Wetter; anfällig für Pulverschorf; feldresistent gegen Virus A	Bintje	
11. Victoria Agria x Ropta J 861	ZPC, Holland	2002	lang- bis kurzoval; Augen flach	gelb	mittel bis hoch	9-13	hoch	12,0-15,5	B	Pommes frites	gering	gut	mittel	mittel	mittel	hoch	mittel	gering bis mittel	nein	nein (Ro <sub>1</sub> )	grossknollig; vielseitig verwendbare Speisesorte; anfällig für Pulverschorf; gute Lagereignung	Victoria	
12. Ditta Bintje x Quarta	Niederösterreichische Saatbaugenossenschaft, Osterreich	1998	langoval bis lang; Augen mitteltief	tiefgelb	sehr hoch	14-19	hoch	12,0-14,5	B-A	-	mittel	gut	mittel	mittel	mittel	mittel hoch PVY <sup>NTN</sup>	gering	gering	nein	nein (Ro <sub>1</sub> )	festkochende Speisesorte	Ditta	
13. Nicola Wildform x Clivia	Saatzucht Soltau Bergen eG, Deutschland	1981	lang; Augen mitteltief	tiefgelb	hoch	12-16	hoch	13,0-15,0	A-B	-	gering	mittel bis schlecht	mittel	mittel bis gering	mittel	mittel hoch PVY <sup>NTN</sup>	gering	gering bis mittel	nein	nein (Ro <sub>1</sub> )	festkochende Speisesorte; mässige N-Düngung! Eisenfleckigkeit vor allem auf leichten Böden; nicht zu kühl lagern; anfällig gegenüber Tabak-Rattle-Virus	Nicola	
14. Désirée Urgenta x Depesche	ZPC, Holland	1961	langoval; Augen mitteltief	hellgelb	gering	10-14	hoch	13,0-15,0	B-C	Pommes frites	gering	mittel	mittel	mittel	hoch	mittel bis hoch	hoch	mittel	nein	ja	rotschalig; grossknollig; für feuchtere Gebiete geeignet	Désirée	
15. Laura 783/89/3566 x 6140/12	Böhm KG, Deutschland	2007	kurz- bis langoval; Augen flach	tiefgelb	gering	9-13	hoch	12,0-14,0	B	Pommes frites	gering	gut	mittel	ziemlich gering bis mittel	mittel bis gering	gering	mittel	gering bis mittel	nein	nein (Ro <sub>1</sub> - Ro <sub>3</sub> )	rotschalig; Eisenfleckigkeit kommt in gewissen Böden vor; vielseitig verwendbare Speisesorte	Laura	
16. Agria Quarta x Semlo	Böhm KG, Deutschland	1988	langoval; Augen mitteltief	tiefgelb	hoch	7-12	hoch bis sehr hoch	13,0-15,5	B-C	Pommes frites (ind.)	gering	gut	mittel	gering	hoch	gering bis mittel	mittel	gering bis mittel	ja	nein (Ro <sub>1</sub> )	grosse Knollen neigen zu Hohlherzigkeit; mässige N-Düngung; gute Lagereignung; immun gegen Virus X; anfällig für Pulverschorf	Agria	
17. Jelly Marabel x Stamm	Böhm KG, Deutschland	2007	kurzoval Augen flach	gelb	gering	10-12	hoch	13,0-16,0	B	Pommes frites	gering	gut	ziemlich gering	ziemlich gering bis mittel	mittel	gering	gering	gering	gering	nein	nein (Ro <sub>1,3,5</sub> )	grossknollig, leicht genetzte Schale; anfällig für Pulverschorf; vielseitig verwendbare Speisesorte; tolerant gegen Hitze- und Trockenheitsstress	Jelly
<b>MITTELFRÜHE BIS SPÄTE SORTEN</b>																							
18. Lady Jo CMK1987-203-014 x Ve 74-45	C. Meijer, Holland	2006	rund; Augen mitteltief	gelb	hoch	12-16	mittel bis hoch	16,0-19,0	C	Chips	gering	mittel	ziemlich gering	gering	mittel	hoch	mittel	gering	nein (teil-resistent)	nein (Ro <sub>1</sub> + Ro <sub>2</sub> ), Pa <sub>2</sub>	mittelanfällig gegenüber Mop Top-Virus	Lady Jo	
19. Lady Claire Agria x KW 78-34-470	C. Meijer Holland	2002	kurzoval bis rund; Augen mitteltief	gelb	gering	13-17	mittel	15,0-18,0	C-B	Chips	mittel bis gering	gut	ziemlich hoch	mittel	mittel	hoch	mittel bis gering	mittel bis gering	nein	nein (Ro <sub>1</sub> )	ziemlich resistent gegen Virus A und X; anfällig für Pulverschorf; gute Lagereignung	Lady Claire	
20. Innovator Shepody x RZ-84-2580	HZPC, Holland	2002	langoval; Augen flach	hellgelb	gering	7-10	hoch	13,0-16,0	C	Pommes frites (ind.)	mittel bis gering	gut	gering bis mittel	gering bis mittel	mittel	hoch	mittel bis gering	mittel	nein	nein (Pa <sub>1,2,3</sub> )	sehr grossknollig, Schale genetzt, aber fein ziemlich anfällig für Rhizoctonia und Tabak-Rattle-Virus	Innovator	
21. Lady Rosetta Cardinal x SVP (VTn) <sup>2</sup> 62-33-3	C. Meijer, Holland	1999	rund; Augen flach	hellgelb	gering	12-16	mittel	17,0-19,0	C	Chips	gering	mittel	ziemlich hoch	mittel	mittel	mittel bis hoch	gering	hoch	ja	nein (Ro <sub>1</sub> )	rotschalig; immun gegen Virus X; resistent gegen Virus A	Lady Rosetta	
22. Pirol Agria x 1.214.226-84	Norika Deutschland	2008	kurzoval bis rund Augen flach	hellgelb	gering	11-15	mittel bis hoch	16,0-17,5	C	Chips	gering	mittel bis gut	ziemlich hoch	gering	mittel	mittel	mittel	mittel bis hoch	nein	nein (Ro <sub>1</sub> + Ro <sub>2</sub> )	ziemlich gute Lagereignung anfällig für Rhizoctonia, grosse Knollen neigen zu Hohlherzigkeit	Pirol	
23. Fontane Agria x AR 76-34-3	Svalöf Weibull, Holland	2001	kurz- bis langoval; Augen mitteltief	gelb	gering	10-14	hoch	15,0-18,0	C-D	Pommes frites (ind.) und Chips	gering	gut	mittel bis ziemlich hoch	mittel	mittel	mittel bis hoch	gering	mittel	nein	nein (Ro <sub>1</sub> + Ro <sub>2</sub> )	gute Lagereignung	Fontane	
24. Hermes 5158 DDR x 163/55	Niederösterreichische Saatbaugenossenschaft, Osterreich	1984	kurzoval bis rund; Augen mitteltief	gelb	mittel	7-12	mittel bis hoch	15,0-17,0	C-B	Chips	mittel	gut	mittel	gering	gering bis mittel	gering bis mittel hoch PVY <sup>NTN</sup>	gering	mittel	nein	ja	gute Lagereignung	Hermes	
25. Markies Fianna x Agria	Mansholt, Holland	1998	kurz- bis langoval; Augen mitteltief	gelb	mittel	11-15	hoch	13,0-15,5	C-B	Pommes frites (ind.) und Chips	mittel	gut	gering	gering	gering	gering	mittel	gering	ja	nein (Ro <sub>1</sub> + Ro <sub>2</sub> )	grosse Knollen; anfällig für Pulverschorf und Blattfleckkrankheiten	Markies	
26. Panda UP 0.351/17 x Wst. 6858/8	Uniplanta, Deutschland	1990	rund bis kurzoval; Augen mitteltief	gelb	gering	10-14	mittel	17,0-19,0	C-D	Chips	mittel	gut	sehr gering	sehr gering	gering	gering bis mittel	gering	hoch	nein	nein (Ro <sub>1</sub> + Ro <sub>2</sub> )	gute Lagereignung; mässige N-Düngung! ziemlich anfällig für Rhizoctonia	Panda	
<b>GARTENSORTEN</b>																							
27. Stella Kerpondy x Hyva	H. Demesmay, Frankreich	1977	lang, nierenförmig Augen flach	gelb	hoch	14-18	mittel bis gering	12,0-15,0	B-A	-	gering	mittel	hoch	hoch	hoch	hoch	hoch	mittel	nein	ja	festkochend, feinkörnig; anfällig für Pulverschorf; Tendenz zu wässrigem Nabel	Stella	
28. Ratte Abstammung unbekannt	unbekannt	1997	lang, nierenförmig Augen mitteltief	hellgelb	mittel	23-29	gering	12,0-15,0	A	-	gering	mittel	hoch	hoch	hoch	hoch	gering	hoch	ja	ja	festkochend, feinkörnig; grosse Knollen ergrünen rasch; kann mehrere Knollengenerationen bilden	Ratte	

## Schweizerische Sortenliste für Kartoffeln 2011

Thomas Hebeisen<sup>1</sup>, Theodor Ballmer<sup>1</sup>, Tomke Musa<sup>1</sup>, Ruedi Schwärzel,<sup>2</sup> und Jean-Marie Torche<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, 8046 Zürich

<sup>2</sup>Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW, 1260 Nyon

Versuchstechnische Unterstützung durch Roger Wüthrich<sup>1</sup>, Franz Gut<sup>1</sup> und Maud Tallant<sup>2</sup>

Die Schweizerische Sortenliste für Kartoffeln hat empfehlenden Charakter. Herausgeberin ist die Arbeitsgruppe «Sortenfragen / Pflanzgut» der swisspatat, welche die Interessen der Kartoffelbranche vertritt. Für die Beurteilung der Sorten sind die eidgenössischen Forschungsanstalten Agroscope Changins-Wädenswil ACW und Reckenholz-Tänikon ART zuständig. Diese Liste wird jährlich überarbeitet. Es werden unter Berücksichtigung der sortenspezifischen Anbaueignung, der Marktbedürfnisse, der Präferenzen der Konsumentenschaft sowie der Kartoffelverarbeitungsbetriebe Sorten eingeschrieben beziehungsweise gestrichen. Veränderungen in den sortentypischen Krankheitsanfälligkeiten, die von Jahr zu Jahr auftreten können, werden so ebenfalls berücksichtigt.

In der Liste 2011 sind 28 Sorten eingetragen (Übersichtstafel, Tab. 1). Celtiane, eine früh bis mittelfrüh abreifende, festkochende Speisekartoffelsorte ist neu eingeschrieben worden. Ihr Sortenvertreter beantragte einen Vermarktungsschutz, so dass nur eine exklusive Vertragsproduktion möglich ist.

**Diesjährige Anpassungen der Schweizerischen Sortenliste**

Die Sorten Eba und Marlen wurden im 2010 nicht mehr vermehrt. Sie werden gemeinsam mit der Sorte Mustang aus der Liste 2011 gestrichen.

**Neueintrag: Celtiane**

Celtiane, eine früh- bis mittelfrüh abreifende, festkochende (A–B), französische Speisekartoffelsorte des Züchters Bretagne Plants, überzeugte durch hohe Ertragsleistung, gute innere und äussere Knollenqualität sowie ziemlich guter Lagerungseignung. Sie ist aus einer Kreuzung von Amandine x Eden entstanden (Abb. 1). Im französischen Sortenkatalog ist sie seit 2008 eingeschrieben. Pro Pflanze bildete sie zehn bis 15 gleichmässig langovale, hellgelb fleischige Knollen mit feiner Schale und flachen Augen. Manchmal waren die Schalen leicht rissig. Je nach Bewirtschaftungssystem lieferte sie hohe bis sehr hohe Knollenerträge. Eine hohe Pflanzdichte ist die Voraussetzung für eine gleichmässige, eher kleinfallende Kalibrierung. Der Stärkegehalt ihrer Knollen schwankte von zwölf bis 14 Prozent. Sie lagerten sich für eine Frühsorte gut.



**Abb. 1 |** Celtiane, eine früh bis mittelfrüh abreifende, festkochende Speisekartoffelsorte mit guter Lagerungseignung.

Die Knollen eigneten sich ausgezeichnet für die Zubereitung von Salzkartoffeln, etwas weniger gut für Kartoffelsalat. Die Kochdunkelung, das heisst eine unerwünschte Grauerfärbung des gekochten Knollenfleisches nach mehreren Stunden, war sehr gering. Wegen den hohen Gehalten an reduzierenden Zuckern eigneten sich die Knollen nicht für eine Zubereitung von Bratgerichten.

Auf eine sorgfältige Ernte muss geachtet werden, da die Knollen beschädigungsanfällig waren und später am Lager Graufleckigkeit im Knollenfleisch ausbildeten. Die Knollen waren wenig anfällig gegenüber Eisenfleckigkeit und Hohlherzigkeit.

Ihre wüchsigen Pflanzen waren sehr anfällig gegenüber dem Mosaikvirus PVY sowie mittelanfällig gegenüber dem Erreger der Kraut- und Knollenfäule. Unter extrem günstigen Bedingungen wie im Infektionsversuch 2010 wurde starker Befall mit Knollenfäule bei der Ernte als auch nach einer kurzen Lagerung beobachtet. Auf eine hohe Anfälligkeit für Infektionen des Blattrollvirus PLRV ist zudem in der französischen Beschreibung hingewiesen. Die Knollen waren wenig empfindlich gegenüber Rhizoctonia und gewöhnlichem Schorf, aber mittelanfällig gegen Pulverschorf. Dies bewirkte die insgesamt attraktive Knollenbeschaffenheit.

Der schweizerische Sortenvertreter deponierte einen Vermarktungsschutz, so dass nur eine exklusive Vertragsproduktion möglich ist.

**Einige Eigenschaften der Sorten**

Die in der Übersichtstafel beschriebenen Sorten sind im Inland an verschiedenen Orten während mehreren Jahren geprüft worden. Die Eigenschaften sind Ergebnisse dieser Prüfungen, mitunter ergänzt durch Erfahrungen und Beobachtungen aus der Praxis.

**Beurteilung der Schlagempfindlichkeit**

Die sortentypische Schlagempfindlichkeit kann sowohl bei der Produktion von Speisekartoffeln als auch bei Veredelungsware erheblich

**Tab. 1 |** Sortenliste 2011, Sorten nach ihrer Reife angeordnet

Frühe Sorten	Mittelfrühe Sorten	Mittelfrühe bis späte Sorten	Gartensorten
1. Lady Christl	9. Gourmandine	18. Lady Jo	27. Stella
2. Agata	10. Bintje	19. Lady Claire	28. Ratte
3. Lady Felicia	11. Victoria	20. Innovator	
4. Annabelle	12. Ditta	21. Lady Rosetta	
5. Amandine <sup>1</sup>	13. Nicola	22. Piroł	
6. Celtiane <sup>1</sup>	14. Désirée	23. Fontane	
7. Charlotte	15. Laura	24. Hermes	
8. Derby	16. Agria	25. Markies	
	17. Jelly	26. Panda	

<sup>1</sup> nur Vertragsproduktion mit Vermarktungsschutz

**Tab. 3 |** Sortentypische Eignung für die Zubereitung von Kartoffelgerichten und optimaler Verwendungszeitpunkt

Eignung für:	Salzkartoffeln			Geschwellti			Kartoffelsalat			Pommes frites (Hausfrites)			Kartoffelstock			Bratkartoffeln			Kartoffelgratin			Rösti			Baked potatoes			
Geeignet bis:	Juli bis Sept.	Okt. bis März	April bis Juni	Juli bis Sept.	Okt. bis März	April bis Juni	Juli bis Sept.	Okt. bis März	April bis Juni	Juli bis Sept.	Okt. bis März	April bis Juni	Juli bis Sept.	Okt. bis März	April bis Juni	Juli bis Sept.	Okt. bis März	April bis Juni	Juli bis Sept.	Okt. bis März	April bis Juni	Juli bis Sept.	Okt. bis März	April bis Juni	Juli bis Sept.	Okt. bis März	April bis Juni	
Lady Christl																												
Agata																												
Lady Felicia																												
Annabelle																												
Amandine																												
Celtiane																												
Charlotte																												
Derby																												
Gourmandine																												
Bintje																												
Victoria																												
Désirée																												
Laura																												
Jelly																												
Agria																												
Ditta																												
Nicola																												
Stella																												
Ratte																												

**Bemerkungen:** Die jahresspezifischen Wachstumsbedingungen beeinflussen den Stärkegehalt sehr stark. Dies wirkt sich je nach Sorte im Kochtyp aus. Die Beurteilungen sind mit Knollenmaterial aus verschiedenen Hauptversuchsprüfjahren durchgeführt worden. Dies ist beim Vergleich der Sorten mitzuberücksichtigen.

Tochterknollen gebildet haben. Keimruhe und Inkubationsdauer sind genetisch bedingt. Das physiologische Alter einer Pflanzknolle wird wesentlich durch die Witterungsbedingungen während ihrem Wachstum sowie ihrer Lagerungstemperatur beeinflusst. Eine viermonatige Lagerung bei 15 °C bewirkt eine physiologische Überalterung des Pflanzguts. Die Knollen werden anschliessend abgekeimt und während acht Wochen bei 12 °C wieder vorgekeimt. Der prozentuale Auflauf und die Ertragsleistung werden im Vergleich zu bei 4 °C gelagertem, nicht abgekeimten Pflanzgut der gleichen Herkunft ermittelt. Im Allgemeinen reagieren Sorten mit kurzer Ruheperiode und Inkubationsdauer, deren Knollen zu warm gelagert und abgekeimt werden, mit schwächlich keimenden Mutterknollen. Diese bewirken einen lückigen Auflauf (Abb. 2), eine geringe Stängelbildung und damit Ertragseinbussen von 40 bis 60 Prozent (zum Beispiel Bintje). In Extremfällen bildet die Mutterknolle anstelle von normalen Trieben an verkürzten Trieben direkt Knöllchen aus. Dies wird als Knöllchensucht bezeichnet.

Heisse Sommerwitterung und mässig kalte Wintermonate können die Temperatursummen wesentlich erhöhen und die physiologische Alterung verstärken. Vorgängige Abkeimung oder auch Abstreifen der Keime beim Pflanzen sowie kühler Boden nach der Pflanzung können den Auflauf zusätzlich erschweren. Keimfreudige Sorten sind möglichst kühl zu lagern, so dass sie nicht abgekeimt werden müssen. In



**Abb. 2 |** Sortentypischer Verlust der Wuchskraft, bewirkt Aufwuchsschäden und Fehlstellen, wird verursacht durch zu warme Lagerung und anschliessendem Abkeimen der Mutterknollen.

stark auf, das Fleisch ist ziemlich weich, mehlig und eher trocken. Das Stärkekorn ist ziemlich grob und der Geschmack ziemlich kräftig. Diese Sorten werden vorwiegend durch die verarbeitende Industrie nachgefragt.

**D: Stark mehlig** Kartoffeln: Sie finden vor allem als Futtersorten und bei der Stärkeproduktion Verwendung. Beim Kochen zerfallen sie. Im Fleisch sind sie weich oder ungleich hart. Zudem sind sie stark mehlig, trocken und grobkörnig. Ihr Geschmack ist manchmal rau und erdig.

Viele Sorten lassen sich nicht einem einzelnen Kochtyp zuordnen, sondern bilden Übergangstypen. So bedeutet die Zuordnung einer Sorte zum Kochtyp B–C, dass die Eigenschaften des Typus B vorherrschen, während bei einem Kochtyp C-B jene des Typus C bestimmend sind.

**Sortentypische Eignung für die Herstellung von verschiedenen Kartoffelgerichten**

Die Eignung aller neuen Speisekartoffelsorten wird in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftlichen Schule in Marcellin, mit der Hotelfachschule Belvoir Park in Zürich und der Schule Kloster Fahr überprüft. Die professionelle Unterstützung garantiert, dass aktuelle Trends in der Zubereitung der Gerichte in der Sortenprüfung mitberücksichtigt werden.

Dank dem vielfältigen Sortenangebot der Kartoffelbranche können zahlreiche Kartoffelgerichte ganzjährig zubereitet werden (Tab. 3).

**Lagerung und Vorkeimung**

Die einzige Möglichkeit, die Knollenbildung zu beeinflussen, bietet sich bei der Lagerung und dem Vorkeimen des Pflanzgutes. Durch längere Lagerung bei 7 bis 8 °C wird ausschliesslich die apikale Keimung gefördert. Hingegen verhindert eine Lagerung bei tiefen Temperaturen von 3 bis 5 °C die apikale Dominanz und führt so zur Ausbildung einer höheren Stängel- und Knollenzahl. **Eine Lagertemperatur unter 3 °C ist aber auf jeden Fall zu vermeiden, da dies die Triebkraft stark beeinträchtigen kann.**

Vorgekeimt wird vorzugsweise bei 10 bis 12 °C, zirka 80 bis 85 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit und diffusum Licht. Die Dauer ist sortenspezifisch und dem Verwendungszweck anzupassen, (Tab. 2).

Durch den vermehrten Einsatz von automatischen Pflanzgeräten ersetzt man häufig das Vorkeimen durch einen Wärmeshock. Das kontinuierliche Erwärmen auf 15 bis 20 °C während drei bis vier Tagen stimuliert die Keimung von kalt gelagerten Knollen rasch. Ein zu kräftiger Wärmeshock kann aber zum Erstickten der Knollen führen, da der Stoffwechsel zu stark aktiviert wird. Dies bewirkt einen Sauerstoffmangel in der Knolle. Erstickte Knollen zeigen eine ausgeprägte Schwarzverfärbung im zentralen Mark und eine geschrumpfte Schale. Sie keimen nicht mehr.

Die Erwärmung des Pflanzgutes im Zwischenlager muss kontinuierlich erfolgen. Der warme Luftstrom sollte nicht in Richtung des Pflanzgutes geleitet werden; es muss auf eine regelmässige Frischluftzufuhr geachtet werden.

**Sortentypischer Verlust der Wuchskraft nach dem Abkeimen bei zu warmer Lagerung**

Die Agroscope ACW bestimmt im Rahmen der Sortenprüfung aller Prüfsorten der Hauptversuche in zweijährigen Versuchen experimentell die sortentypische Empfindlichkeit gegenüber dem Abkeimen. Die mit empfindlichen Ertragseinbussen reagierenden Sorten werden erkannt. Die Lagerung und die korrekte Behandlung des Pflanzguts können in der Praxis sortengerecht durchgeführt werden. Auflaufschäden und Ertragseinbussen können so verhindert werden.

Die Keimruhe und Inkubationsdauer werden mit Temperatursummen (Basistemperatur 0 °C) bei für die Keimung idealen Bedingungen (Dunkelheit, 15 bis 20 °C, 90 Prozent relative Luftfeuchtigkeit) bestimmt. Die Keimruhe dauert von der Ernte der Knolle bis zum Austreiben ihres ersten Keims. Die Inkubationsdauer beginnt mit der Keimung der Mutterknolle und endet, wenn 90 Prozent der Mutterknollen bereits

**Tab. 2 |** Vorkeimdauer in Wochen der empfohlenen Sorten

Produktion von Sorten	Konsum- und Verarbeitungs-kartoffeln	Pflanzkartoffeln	Frühkartoffeln
Agata, Stella, Ratte, Annabelle, Amandine, Lady Christl, Derby	4	4-5	8-9
Celtiane, Charlotte, Lady Felicia	4-5	5-7	10-12
Bintje, Gourmandine, Piroł, Lady Jo	4-5	5-6	
Victoria, Ditta, Nicola, Innovator, Lady Claire, Hermes, Lady Rosetta, Fontane, Désirée	5-6	6-7	–
Agria, Markies, Laura, Jelly	6-7	7-8	–
Panda	8-9	10	–

**Bemerkungen:** Ideale Bedingungen für eine Vorkeimung sind 10 bis 12 °C sowie eine relative Luftfeuchtigkeit von 80 bis 85 Prozent und diffuses Licht.

che Schwierigkeiten bereiten. Es gilt zu beachten, dass bei jeder Sorte eine Manipulation bei Knollentemperaturen unter 15 °C sowohl zu Verletzungen als auch zu Blaufleckigkeit führen kann. Zwischen äusserer Einwirkung und dem Auftreten der Blauflecken verstreichen etwa drei Tage. Die Flecken sind erst nach dem Schälen sichtbar. Die Graufleckigkeit ist manchmal erst nach mehrmonatiger Lagerung im geschnittenen Knollenfleisch als verkorkte Flecken erkennbar.

In der Sortenprüfung werden diese Knollenbeschädigungen mit einer Schüttelmaschine provoziert. Sie besteht aus einer Holzkiste, die sich auf einem Exzenter hin- und herbewegt und eine unrunde Kraftübertragung bewirkt. Das Aufprallen der nicht aufgewärmten Knollen an die Holzwände verursacht mechanische Schädigungen des Knollengewebes. Nach dreitägiger Zwischenlagerung sind die Schlagstellen an ihrer Blaufärbung zu erkennen. Die Gewichtsanteile der unterschiedlich beschädigten Knollen werden gewogen und in eine Note für die Schlagempfindlichkeit umgerechnet. Die jahresspezifische Knollengrösse bestimmt die Intensität der Schläge, damit die Ergebnisse verschiedener Versuchsjahre verglichen werden können. Es resultiert die sortentypische Beschädigungsanfälligkeit wie sie in der Übersichtstafel beschrieben ist.

Das Auftreten von Graufleckigkeit ergibt sich aus der Summe aller mechanischen Schlagschäden, die von der Ernte bis zum Verbrauch auf die Knollen eingewirkt haben. Sie wird erst bei der Knollenbeurteilung im Winter an geschnittenen Knollen beurteilt.

In unserem Sortiment sind die Sorten Agata, Lady Felicia, Annabelle, Ditta, Nicola, Agria und Jelly wenig schlagempfindlich. Celtiane, Bintje, Laura, Victoria, Derby, Lady Christl und Gourmandine sind etwas empfindlicher. Sorten mit eher grossfallenden Knollen und sehr hohem Stärkegehalt weisen häufig mehr Graufleckigkeit auf. Agria und Jelly bilden die Ausnahme.

**Beurteilung der Speisequalität**

Folgende Eigenschaften dienen der Ermittlung des Kochtyps: Neigung zum Zerkochen, Konsistenz des Knollenfleisches, Mehligkeit, Feuchtigkeit und die Körnigkeit der Stärke. Auf Grund dieser Kriterien werden die Sorten in die folgenden vier Kochtypen eingeteilt:

**A: Feste Salatkartoffeln:** Nicht zerkochend und fest bleibend, nicht mehlig, feucht und feinkörnig. Knollen des Kochtyps A eignen sich für zahlreiche Gerichte, allerdings nicht für Kartoffelstock.

**B: Ziemlich feste Kartoffeln:** Beim Kochen wenig aufspringend und mässig fest bleibend. Schwach mehlig, wenig feucht und ziemlich feinkörnig. Im Geschmack sind solche Kartoffeln angenehm und eignen sich für alle Gerichte.

**C: Mehlig** Kartoffeln: Die Knollen springen beim Kochen im Allgemeinen