



Versuche 2005 zum biologischen Anbau alter Kartoffelsorten



Bernhard Speiser, Thomas Amsler, Lucius Tamm

April 2006

Zusammenfassung und Gesamtdiskussion

2005 wurden die alten Kartoffelsorten blaue Schweden, blaue Emmensteg, Corne de Gatte, Guarda, Prättigau, Roseval und Vriner untersucht. Die Prüfung umfasste agronomische Aspekte (Eignung für biologischen Anbau, Ertrag) und Qualitätsaspekte (im Hinblick auf die Vermarktung als Nischenprodukt). Die Untersuchungen fanden schwergewichtig auf Biobetrieben statt. Im November 2005 fand zudem eine Degustation alter Kartoffelsorten statt (siehe Anhang). Die folgende Sortenbeschreibung fasst die wichtigsten Erkenntnisse zusammen:

Blaue Schweden: Eher geringer Ertrag, anfällig auf Krautfäule (2005 nicht so ausgeprägt wie in anderen Jahren), viele faule Knollen; Knollen oval, Schale dunkelviolett, meist mit viel Silberschorf, eher rauhe Schale; Fleisch violett / weiss gefleckt, Kochtyp B-C; mittelmässig lagerbar. Degustation: Die Knollen gefielen optisch. Kartoffelstock überzeugte auch geschmacklich, Kartoffelsalat weniger. Diese Sorte ist im Anbau nicht unproblematisch, wegen ihres besonderen Aussehens (roh und gekocht) jedoch für die Vermarktung als Nischenprodukt prädestiniert. Blaue Schweden wird seit längerem verkauft und dient hier als PSR-Standardsorte.

Blaue Emmensteg: Eher geringer Ertrag, eher anfällig auf Krautfäule, eher wenige faule Knollen; Knollen oval, Schale dunkelviolett, meist mit viel Silberschorf, eher rauhe Schale; Fleisch violett / weiss gefleckt, Kochtyp B-C; nicht sehr gut lagerbar. Diese Sorte ist der blauen Schweden sehr ähnlich und könnte diese allenfalls ersetzen. Eine parallele Vermarktung beider Sorten macht hingegen keinen Sinn.

Corne de Gatte (früher «Couronne de Gatte» genannt): Eher geringer Ertrag, eher anfällig auf Krautfäule, viele faule Knollen. Viele Knollen faulen nur ein kleines Stück an einem Ende; dies macht eine Vermarktung in abgepackter Form unmöglich, ist jedoch bei Eigenkonsum nicht so problematisch. Knollen lang, oft verzweigt, mit tiefen Augen, Schale lachsrosa, glatt; Fleisch hellgelb, Kochtyp A-B; gut lagerbar. Degustation: Diese Sorte gefiel im Aussehen und überzeugte in der Zubereitung als Gschwellti. Diese Sorte hat ein besonderes Aussehen (Form und Farbe). Sie eignet sich sehr gut für Gschwellti, jedoch weniger für Gerichte, für welche die Kartoffeln vorgängig geschält werden müssen. Sie ist heute nicht im Handel erhältlich, die Vermarktung scheint sinnvoll.

Guarda: Eher geringer Ertrag, ziemlich anfällig auf Krautfäule, eher wenige faule Knollen; Knollen oval, Schale gelb, glatt; Fleisch gelb, Kochtyp B; nicht sehr gut lagerbar. Degustation: Vom Aussehen har als «Mainstream-Kartoffel» bezeichnet; als Gschwellti einigermassen, als Ofenkartoffel sehr geschätzt. Diese Sorte gleicht im Aussehen modernen Sorten, und hat auch vom Konsum her keine auffälligen Eigenschaften. Sie eignet sich deshalb nicht für die Vermarktung als Nischenprodukt.

Prättigau: Ertrag für alte Sorten eher gut, mässig anfällig auf Krautfäule, keine faule Knollen; Knollen birnenförmig, eher klein, Schale gelb, rauh, oft mit viel Schorf; Fleisch weiss-beige, Kochtyp B; gut lagerbar. Degustation: Das Aussehen wurde als nicht sehr besonders eingestuft, die Fleischfarbe mehrheitlich als zu bleich bezeichnet (roh und gekocht). Einzig als Kartoffelstock – in Kombination mit einem blauen Stock – gefiel die weisse Farbe.

Roseval: Guter Ertrag, mässig anfällig auf Krautfäule, eher wenige faule Knollen; Knollen oval-rundlich, rotschalig; Fleisch hellgelb, Kochtyp B; mittelmässig lagerbar. Degustation: Die Knollen gefielen meist, wurden aber als ähnlich wie moderne Sorten bezeichnet. Als Gratin zubereitet, gefiel sie gut. Rotschalige Sorten werden heute schon fast als Nischenprodukt vermarktet und gelten tendenziell als eher altmodisch. Roseval unterscheidet sich nicht stark von moder-

nen, rotschaligen Sorten. Bei einer Vermarktung würde sie deshalb vom Bonus der roten Sorten profitieren, gleichzeitig aber mit modernen, roten Sorten wie Désirée konkurrieren.

Vriner: Guter Ertrag, anfällig auf Krautfäule, eher wenige faule Knollen; Knollen oval, rotschalig; Fleisch hellgelb, Kochtyp B; gut lagerbar. Degustation: Die Knollen gefielen mehr oder weniger gut, wurden aber als ähnlich wie moderne Sorten bezeichnet. In der Zubereitung als Gratin gefiel der Geschmack, nicht aber die Konsistenz. Für die Vermarktung gilt die gleiche generelle Bemerkung wie für Roseval, wobei das Aussehen von Roseval besser taxiert wurde als von Vriner.

Acht-Wochen-Nüdeli: Anbau (gemäss Versuchen von 2003): Eher tiefer Ertrag, Knollen lang, Schale gelb, Fleisch hellgelb, sehr festkochend. Degustation (2005): Das Aussehen und die kleine Grösse gefielen gut, als Gschwellti überzeugten sie jedoch nur mässig. Diese Sorte eignet sich für die gleiche Marktnische wie Corne de Gatte (kleine, festkochende Kartoffeln, hauptsächlich für Gschwellti). Corne de Gatte hat jedoch das speziellere Aussehen als das Acht-Wochen-Nüdeli und wurde in der Degustation besser eingestuft.

Parli: Anbau (gemäss Versuchen von 2003): Tiefer Ertrag, Knollen oval, Augen sehr tief, Schale rötlich, Fleisch hellgelb, relativ gut lagerbar. Degustation (2005): Die Knollen gefielen mehrheitlich, aber es wurden Bedenken geäussert, dass sie wegen der tiefliegenden Augen mühsam zu schälen seien. Als Gnocchi zubereitet, wurde Parli kontrovers beurteilt; die Köchin berichtete, dass die Zubereitung des Gnocchiteiges wegen der zähen Konsistenz sehr mühsam gewesen sei. Das oft bemängelte herbe Aroma dürfte bei verschiedenen Gerichten problematisch sein. Parli hat ein besonderes Aussehen. Er eignet sich jedoch nur für wenige Gerichte, und wurde selbst bei Gnocchi kontrovers beurteilt. Insgesamt macht die Vermarktung dieser Sorte somit wenig Sinn.

Röseler: Anbau (gemäss Versuchen von 2004): Sehr hoher Ertrag, sehr empfindlich auf Krautfäule, Knollen rund, Augen tief, Schale rot-violett, oft mit viel Schorf, Fleisch hellgelb, Kochtyp B, mittelmässig lagerbar. Degustation (2005): Die Knollen gefielen nur teilweise und wurde oft als ähnlich zu modernen Sorten bezeichnet. Die aus Röseler zubereitete Rösti fand guten Anklang; einige Male wurde aber die starke Bräunung bemerkt. Die Vermarktung dieser Sorte als Nischenprodukt wird schwierig, da sie sich äusserlich zu wenig von modernen Sorten abhebt.

Material und Methoden

Testsorten

- Blaue Schweden (Vergleichssorte PSR) *
- Blaue Emmensteg *
- Corne de Gatte (früher «Couronne de Gatte» genannt) **
- Guarda *
- Prättigau *
- Roseval *
- Vriner *
- moderne Vergleichssorten: Agria, Charlotte, Lady Felicia, Naturella ***

Herkunft Pflanzgut

- * St. Gallische Saatuchtgenossenschaft
- ** Speiseware aus den Versuchen 2004
- *** fenaco

Standorte

Rheinau, ZH	Gut Rheinau. Betrieb biologisch-dynamisch bewirtschaftet seit 1999. Sandiger Boden. Am Schluss der Vegetationszeit 2005 sehr starker Kartoffelkäferfrass.
Eschikon, ZH	Strickhof. Bioparzelle, kein zertifizierter Biobetrieb. Eher leichter Boden.
Grangeneuve, FR	Landwirtschaftliches Institut Posieux. Konventionell bewirtschaftete Versuchsfläche. Tiefgründige, mittelschwere Braunerde.

Versuchsdesign randomized block design (Standorte als Blöcke). Parzellen je 12-15 m².

Kulturmassnahmen betriebsüblich

Resultate

Wachstum

Das Wachstum der alten Sorten verlief ähnlich wie bei den modernen Vergleichssorten. Bei der blauen Schweden, blauen Emmensteg, Roseval und Vriner setzte die Blütezeit etwas früher ein als bei Corne de Gatte, Guarda und Prättigau.

Krautfäule

Erhebungen zur Krautfäule wurden in Rheinau und Eschikon durchgeführt; in Grangeneuve trat 2005 keine Krautfäule auf (siehe Tabelle 1). Der durchschnittliche Blattverlust in % wurde als «standardized AUDPC» berechnet (s. Campbell & Madden, 1990: Introduction to Plant Disease Epidemiology).

Die Sorten blaue Emmensteg, blaue Schweden, Corne de Gatte, Prättigau und Roseval wurden 2005 nur mässig von der Krautfäule befallen (vergleichbar mit Agria). Guarda und Vriner wurden stärker befallen (vergleichbar mit Charlotte).

Tabelle 1: Krautfäule in den Kleinparzellenversuchen (Befallsstärke in %). Reihenfolge der Sorten: Vergleichssorten, Testsorten.

Sorte	Rheinau	Eschikon	Mittelwert
Agria	14	30	22
Charlotte	28	100	64
Lady Felicia	29	90	59
Naturella	3	0	1
Blaue Emmensteg	23	25	24
Blaue Schweden	27	30	29
Corne de Gatte	26	25	25
Guarda	29	100	64
Prättigau	11	20	16
Roseval	9	30	19
Vriner	21	80	51
Mittelwert	20	48	34

Faule Knollen

Die Anzahl fauler Knollen wurde für die Standorte Rheinau und Eschikon ermittelt. Die Art der Knollenfäule wurde nicht differenziert. Bei den Sorten blaue Schweden und Corne de Gatte traten am meisten faule Knollen auf, bei blaue Emmensteg, Guarda, Roseval und Vriner mässig viele (etwas mehr als bei Agria). Bei Prättigau traten keine faulen Knollen auf (Tabelle 2).

Tabelle 2: Anzahl faule Knollen.

Sorte	Rheinau	Eschikon	Mittelwert
Agria	3	4	4
Charlotte	0	0	0
Lady Felicia	4	26	15
Naturella	8	0	4
Blaue Emmensteg	10	2	6
Blaue Schweden	50	10	30
Corne de Gatte	5	100	53
Guarda	17	2	10
Prättigau	0	0	0
Roseval	8	11	10
Vriner	9	4	7
Mittelwert	10	14	12

Ertrag

Die Bruttoerträge sind in Tabelle 3 dargestellt. Angesichts der kleinen Versuchsflächen können diese Zahlen nicht absolut betrachtet werden, erlauben jedoch einen Vergleich der verschiedenen Sorten. Die höchsten Erträge lieferte Roseval (vergleichbar mit Charlotte), gefolgt von Vriner und Prättigau. Danach folgten Guarda, blaue Emmensteg, Corne de Gatte und blaue Schweden.

Die Testsorten erreichten Erträge zwischen 50 % und 80 % von Agria, welche die im Biolandbau am meisten angebaute Sorte ist.

Tabelle 3: Bruttoertrag in den Kleinparzellenversuchen (dt/ha).

Sorte	Rheinau	Eschikon	Grangeneuve	Mittelwert
Agria	326	294	384	334
Charlotte	280	231	303	271
Lady Felicia	256	248	279	261
Naturella	278	200	194	224
Blaue Emmensteg	181	114	303	199
Blaue Schweden	192	89	208	163
Corne de Gatte	199	135	262	199
Guarda	318	128	176	207
Prättigau	286	185	214	228
Roseval	247	219	323	263
Vriner	259	211	261	243
Mittelwert	257	187	264	236

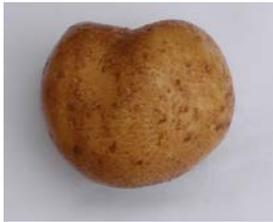
Knollenqualität

In Tabelle 4 wird die Knollenqualität im Überblick dargestellt, wobei physiologische, krankheits- und schädlingsbedingte Qualitätsmängel zusammengefasst sind. Abwesenheit oder geringes Auftreten von Qualitätsmängeln wird nicht ausdrücklich erwähnt. Die Qualitätsmerkmale wurden in vier Kategorien eingeteilt:

<i>Knollenform:</i>	normale Knollenform und -grösse, Wachstumsrisse
<i>Schale:</i>	Farbe und Rauheit der Schale, Flach-, Silber-, Netz-, Buckel- & Pulverschorf, <i>Rhizoctonia</i>
<i>Fleisch:</i>	Fleischfarbe, Eisenflecken, Gefässbündelverfärbungen, Hohlherzigkeit
<i>Speiseeigenschaften:</i>	Kochtyp, Aroma

Tabelle 4: Knollenqualität.

blaue Emmensteg	<i>Knollenform</i>	oval, Augen ziemlich tief	
	<i>Schale</i>	dunkelviolet, oft rau, viel Silberschorf	
	<i>Fleisch</i>	violett / weiss gefleckt (nach dem Kochen einheitlich lila)	
	<i>Speiseeigenschaften</i>	Kochtyp: B-C; Aroma i.O.	
blaue Schweden	<i>Knollenform</i>	oval, Augen ziemlich tief	
	<i>Schale</i>	dunkelviolet, oft rau, viel Silberschorf	
	<i>Fleisch</i>	violett / weiss gefleckt (nach dem Kochen einheitlich lila)	
	<i>Speiseeigenschaften</i>	Kochtyp: B-C; Aroma i.O, z.T. marroni-artig	
Corne de Gatte	<i>Knollenform</i>	lang, oft verzweigt. Tiefe Augen	
	<i>Schale</i>	lachsrosa, glatt	
	<i>Fleisch</i>	hellgelb	
	<i>Speiseeigenschaften</i>	Kochtyp: A-B; Aroma gut	
Guarda	<i>Knollenform</i>	oval	
	<i>Schale</i>	gelb, glatt	
	<i>Fleisch</i>	gelb	
	<i>Speiseeigenschaften</i>	Kochtyp: B; Aroma: fein, leicht süsslich	

Prättigau	<i>Knollenform</i>	oval - birnenförmig, viele missförmige, kleines Kaliber	
	<i>Schale</i>	gelb, rauh, viel Schorf	
	<i>Fleisch</i>	weiss - beige	
	<i>Speiseeigenschaften</i>	Kochtyp: B; Aroma: gut	
Roseval	<i>Knollenform</i>	oval – rundlich	
	<i>Schale</i>	rot	
	<i>Fleisch</i>	hellgelb	
	<i>Speiseeigenschaften</i>	Kochtyp: B; Aroma: gut	
Vriner	<i>Knollenform</i>	oval	
	<i>Schale</i>	rot	
	<i>Fleisch</i>	hellgelb	
	<i>Speiseeigenschaften</i>	Kochtyp: B; Aroma: i.O.	

Lagerbarkeit

Kartoffeln von Rheinau, Eschikon und Grangeneuve wurden von August bis Januar bei ca 15 °C gelagert. Die Keimung wurde am 13.1.2006 bonitiert. Tabelle 5 fasst das Keimverhalten in drei Klassen zusammen (gering, mittel, stark).

Die Sorten Corne de Gatte, Prättigau und Vriner waren sehr keimruhig (vergleichbar mit Agria), gefolgt von blaue Schweden und Roseval. Blaue Emmensteg war etwas keimfreudiger, und Guarda am keimfreudigsten.

Tabelle 5: Keimung.

Sorte	Rheinau	Eschikon	Grangeneuve	Bereich
Agria	gering	-	gering	gering
Charlotte	mittel	-	mittel	mittel
Lady Felicia	gering	-	gering	gering
Naturella	gering	-	gering	gering
Blaue Emmensteg	mittel	gering	stark	gering – stark
Blaue Schweden	mittel	gering	gering	gering – mittel
Corne de Gatte	gering	gering	gering	gering
Guarda	mittel	mittel	stark	mittel - stark
Prättigau	gering	gering	gering	gering
Roseval	gering	gering	mittel	gering – mittel
Vriner	gering	gering	gering	gering

Dank

Diese Untersuchung wurde im Auftrag der Stiftung ProSpecieRara durchgeführt und ist Teil des NAP 02-53 (Beschreibung, Sanierung und Nutzung alter Kartoffelsorten). Wir danken allen an dieser Untersuchung beteiligten Personen und Institutionen ganz herzlich für ihren Beitrag und/oder ihre engagierte Teilnahme! Dies sind:

Landwirte: H. Braunwalder, Rheinau.

Berater: A. Rüschi, Strickhof; P. Supcik, Landwirtschaftliches Institut Grangeneuve

Industrie und Handel: TerraViva (B. Jaggi)

Forschung: Unseren Kollegen von den eidgenössischen Forschungsanstalten Agroscope RAC und FAL danken wir für die gute Zusammenarbeit und den regen Informationsaustausch.

Anhang: Degustation alter Kartoffelsorten

Am 23. November 2005 fand am FiBL eine Degustation alter Kartoffelsorten statt, welche von ProSpecieRara und FiBL organisiert wurde. Degustiert wurde Kartoffeln aus den hier beschriebenen Sortenversuchen, sowie einige weitere Sorten. Der Bericht über diese Degustation ist hier als Anhang angefügt. Die Degustation ist in der Zusammenfassung und Gesamtdiskussion mitberücksichtigt.

Einleitung

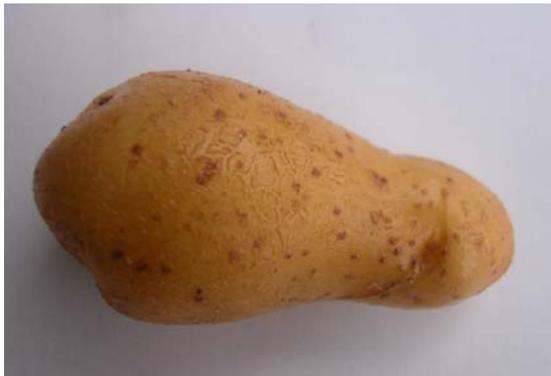
Die alten Kartoffelsorten sind heute fast vollständig aus den Verkaufsregalen verschwunden. Doch sie sind nicht verloren, denn sie wurden von der Stiftung ProSpecieRara erhalten. Vielfalt ist heute wieder gefragt. ProSpecieRara und das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) führten am 23. November 2005 eine Degustation zur Vielfalt alter Kartoffelsorten durch – zum anschauen, anfassen und vor allem zum probieren. Der Anlass wurde finanziell unterstützt vom Bundesamt für Landwirtschaft (nationaler Aktionsplan für die Erhaltung und Nutzung von pflanzengenetischen Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft). Coop Schweiz unterstützt ProSpecieRara mit Mitteln aus dem Coop Naturaplan-Fonds.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Degustation notierten ihre Eindrücke auf einem Fragebogen. 9 Personen machten Angaben zu den rohen Kartoffeln, während sich 14 Personen zu den Kartoffelgerichten äusserten. Der Fragebogen war kein multiple Choice-Fragebogen, sondern liess offene Antworten zu. Bei der Auswertung wurden deshalb ähnliche Antworten zusammengefasst. Für jedes Kriterium werden zuerst werden die **positiven** Bemerkungen dargestellt, anschliessend die **negativen**. Die Antworten sind wie folgt geordnet:

Rohe Kartoffeln: kurze Knollenbeschreibung durch das FiBL; Knollenform; Schalenfarbe; weitere Bemerkungen.

Kartoffelgerichte: bei einzelnen Gerichten kurze Beschreibung durch das FiBL; Aroma; Fleischfarbe; Konsistenz; weitere Bemerkungen.

Optische Beurteilung roher Kartoffeln



Acht-Wochen-Nüdeli

Diese Sorte hat **längliche, kleine Knollen**.

Die Form gefiel 7 Personen (schön, herzig, originell ...), und wurde von 1 Person als nicht so besonders bezeichnet. Weiter fielen die kleine Knollengrösse und die glatte Schale auf. 1 Person äusserte Bedenken, dass die Knollen mühsam zum rüsten sein könnten.



Blaue Schweden

Diese Sorte hat **dunkelblaue Knollen**.

Die Knollen gefielen 9 Personen (schön, originell, sehr speziell ...), während sie 1 Person nicht gefielen.



Corne de Gatte

(früher «Couronne de Gatte»). Diese Sorte hat **längliche, lachsfarbene, zum Teil verzweigte Knollen**.

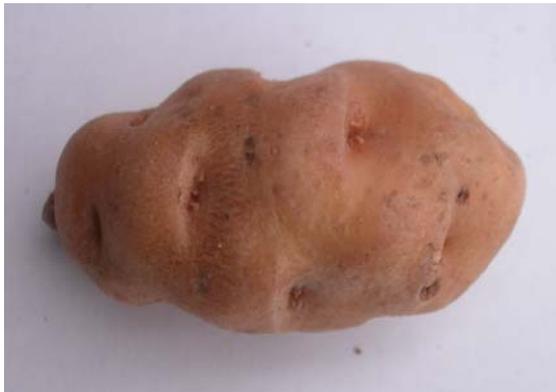
Die Knollen gefielen 6 Personen (schön, originell, toll ...). 2 Personen störten sich an den eher tiefliegenden Augen. 1 Person äusserte Bedenken, dass die Knollen mühsam zum rüsten sein könnten.



Guarda

Diese Sorte hat **ovale, gelbschalige Knollen**.

8 Personen fanden, dass sich diese Sorte kaum von modernen Sorten unterscheidet (typische Kartoffelform, Mainstream-Kartoffeln ...). 2 Personen empfanden die Schalenfarbe als schön, und 1 Person fand die Knollengrösse ideal.



Parli

Diese Sorte hat **kleine Knollen mit sehr tief liegenden Augen**.

Die Knollen gefielen 8 Personen (speziell, einzigartig, irgendwie sympathisch ...), während sie von 1 Person als krüppelig beschrieben wurden. 4 Personen äusserten Bedenken, dass die Knollen wegen der tief liegenden Augen mühsam zum rüsten oder schälen sein könnten.



Prättigau

Diese Sorte hat **ovale, gelbschalige Knollen** und **weisses Fleisch**.

Die Knollen gefielen 1 Person (sehr schön), während sich 7 Personen an der Fleischfarbe störten (zu weiss, fade Farbe ...). 2 Personen bemerkten, dass sich die Knollen äusserlich nicht von modernen Sorten unterscheiden.



Röseler

Diese Sorte hat **rundliche Knollen mit rot-violetter Schale**.

Die Knollen gefielen 3 Personen (schöne Farbe, hebt sich ab ...), während sie 3 Personen nicht gefielen (nicht schön, komisch ...). 2 Personen fanden, dass sich die Knollen kaum von modernen Sorten unterscheiden.



Roseval

Diese Sorte hat **ovale, rotschalige Knollen**.

Die Knollen gefielen 7 Personen (schöne Farbe ...). 3 Personen fanden, dass sich die Knollen kaum von modernen Sorten unterscheiden.



Vriner

Diese Sorte hat **ovale, rotschalige Knollen**.

Die Knollen gefielen 5 Personen (schöne Farbe ...). 2 Personen gefiel speziell die Knollengrösse und 1 Person gefiel die glatte Schale. 6 Personen fanden, dass sich die Knollen kaum von modernen Sorten unterscheiden.



Mehrfarbiger Kartoffelsalat

3 Personen bemerkten, dass diese Kombination optisch schön sei. 2 Personen fanden, dass die einzelnen Sorten schwierig zu differenzieren seien.

Acht-Wochen-Nüdeli Diese Sorte ist **gelbfleischig** und **festkochend**.

Das Aroma dieser Sorte gefiel 7 Personen (gut, würzig, süss). Die festkochende Konsistenz gefiel 4 Personen, während sie 1 Person eher missfiel (leimig).

Blaue Schweden Diese Sorte ist **blaufleischig** und **eher mehlig**.

Das Aroma dieser Sorte gefiel 4 Personen (gut), missfiel jedoch 3 Personen (nicht so gut, eher scharf, wenig Geschmack). Die Farbe gefiel 4 Personen (optischer Höhepunkt, ansprechend). Die Konsistenz gefiel 3 Personen, während sie 3 Person eher missfiel (trocken, mehlig).

Prättigau Diese Sorte ist **weissfleischig** und **eher festkochend**.

Das Aroma dieser Sorte gefiel 5 Personen (gut), während 4 Personen geringen Eigengeschmack bemängelten.

Die Farbe gefiel 1 Person (schön). Die Konsistenz gefiel 3 Personen, während sie 3 Personen eher missfiel (trocken, mehlig).

Gschwellti

Acht-Wochen-Nüdeli Das Aroma dieser Sorte gefiel 6 Personen (gut, aromatisch, guter Nachgeschmack), missfiel jedoch 5 Personen (nicht gut, bitter, säuerlich, eher fade). Die Konsistenz gefiel 7 Personen (gute Konsistenz, butterig, zart ...), missfiel jedoch 5 Personen (mehlig, trocken ...). 1 Person gefiel die Schalenfarbe und 1 Person bemerkte, dass die Knollen sich gut schälen lassen.

Corne de Gatte
(früher «Couronne de Gatte») Das Aroma dieser Sorte gefiel 10 Personen (gut, süss). Die Konsistenz gefiel 11 Personen (butterig, fein ...), missfiel jedoch 3 Personen (trocken, bröckelnd ...). 1 Person gefiel die Knollenform. 1 Person bemerkte, dass die Knollen sich gut schälen lassen und 1 Person bemängelte die zähe Schale.

Guarda Das Aroma dieser Sorte gefiel 5 Personen (gut), missfiel jedoch 3 Personen (eher bitter, fade). Die Konsistenz gefiel 8 Personen (fein, weich ...), wurde jedoch von 4 Personen weniger gut eingeschätzt (mehlig, zerfallend, klebrig ...). 9 Personen fiel die gelbe Fleischfarbe auf. 1 Person bemerkte, dass sich die Knollen kaum von modernen Sorten unterscheiden. 1 Person bemerkte, dass die Knollen sich gut schälen lassen.



Vielfalt alter Kartoffelsorten - Auswertung



Seite 5

Prättigau

Das Aroma dieser Sorte gefiel 2 Personen (gut, voller Geschmack), missfiel jedoch 6 Personen (etwas beissend, wenig Geschmack). Die Konsistenz wurde von 9 Personen als mehlig eingeschätzt (trocken, mehlig, weich ...) und von 2 Personen als festkochend (teigig, fest). 4 Personen fiel die weissliche Fleischfarbe auf. Je 1 Person notierte, dass die Knollen sich gut, resp. schlecht, schälen lassen.

Ofenkartoffeln

Guarda

Der Geschmack gefiel 13 Personen (sehr gut, würzig ...). Die Farbe gefiel 10 Personen (schön, goldgelb). 2 Personen notierten eine angenehme Konsistenz (gut zu schneiden ...).

Prättigau

Der Geschmack gefiel 3 Personen (gut, Nussgeschmack), missfiel jedoch 7 Personen (weniger gut, wenig Geschmack, Beigeschmack, Fischgeschmack). Die Farbe missfiel 7 Personen (bleich). 9 Personen machten eher negative Bemerkungen zur Konsistenz (komisch, mehlig, trocken ...).

Rösti

Röseler

Der Geschmack gefiel 14 Personen (gut, intensiver Nachgeschmack). Die Farbe gefiel 1 Person, während 3 Personen notierten, dass die Rösti eher dunkel sei (was auf einen hohen Gehalt an Acrylamid schliessen lässt). 7 Personen fanden die Sorte geeignet für Rösti (geeignet, saftig, vergeht auf der Zunge). 2 Personen notierten, dass die Rösti zerfällt.

Gratin Dauphinois

Roseval

Der Geschmack gefiel 12 Personen (gut). Die Konsistenz gefiel 9 Personen (fein, knackig, saftig).

Vriner

Der Geschmack gefiel 10 Personen (gut), während er von 1 Person als leicht fade bezeichnet wurde. Die Konsistenz missfiel 9 Personen (trocken, komisch, zerfällt auf der Gabel).



Vielfalt alter Kartoffelsorten - Auswertung



Seite 6

Gnocchi

Parli

Gnocchi aus dieser Sorte hatten eine **feste Konsistenz**.

Der Geschmack gefiel 6 Personen (besonders gut), missfiel jedoch 6 Personen (nicht gut, herb, erdig, fad ...). Die Konsistenz gefiel 9 Personen (gute Form, schön, fest), während sie 8 Personen missfiel (klebrig, körnig, trocken).

Vriner

Gnocchi aus dieser Sorte hatten eine **weiche Konsistenz**.

Der Geschmack gefiel 10 Personen (gut, süsslich), missfiel jedoch 2 Personen (komisch, fad). Die Konsistenz gefiel 4 Personen (schmilzt auf der Zunge), während sie 10 Personen missfiel (zu weich). 4 Personen notierten, die Gnocchi hätten eine ähnliche Konsistenz wie Kartoffelstock.

Zweifarbiger Kartoffelstock

3 Personen bemerkten, dass diese Kombination optisch schön sei.

Prättigau

Kartoffelstock aus dieser Sorte war **weisslich**.

13 Personen fanden, dass sich diese Sorte für Kartoffelstock eignet (gut, geeignet), während sie von 1 Person als eher ungeeignet eingeschätzt wurde (klebrig). 2 Personen bezeichneten den Stock als normal.

Blaue Schweden

Kartoffelstock aus dieser Sorte war **blau-violett**.

17 Personen fanden, dass sich diese Sorte für Kartoffelstock eignet (gut, geeignet, etwas besser, intensiver Geschmack ...), während 1 Person das gröbere Korn bemängelte. 3 Personen bezeichneten den Stock als speziell im positiven Sinn.

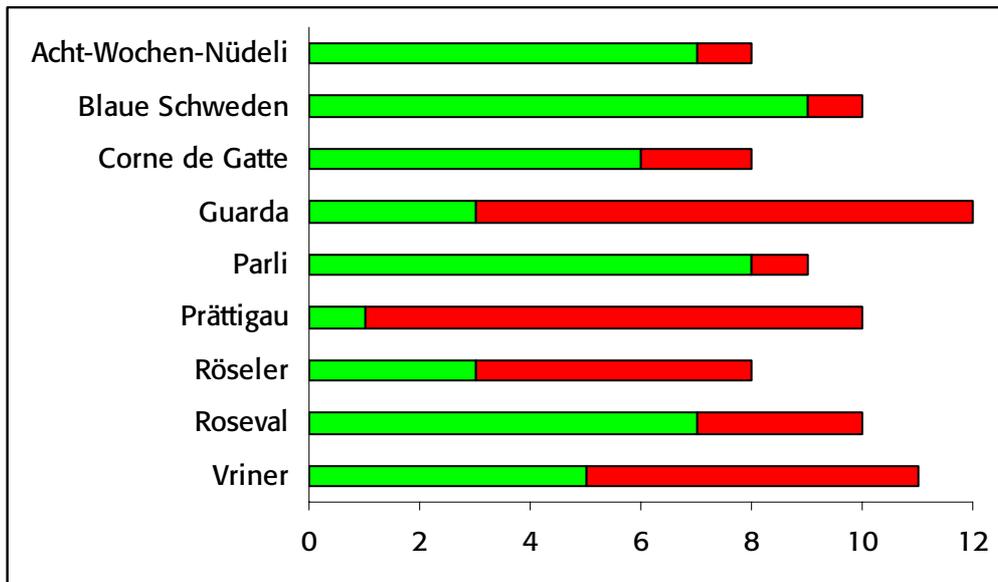


Abbildung 1: Überblick über die positiven (grün) und negativen (rot) Äusserungen über die rohen Kartoffeln. Nicht-Unterschiedbarkeit von modernen Sorten wurde zu den negative Äusserungen gezählt.

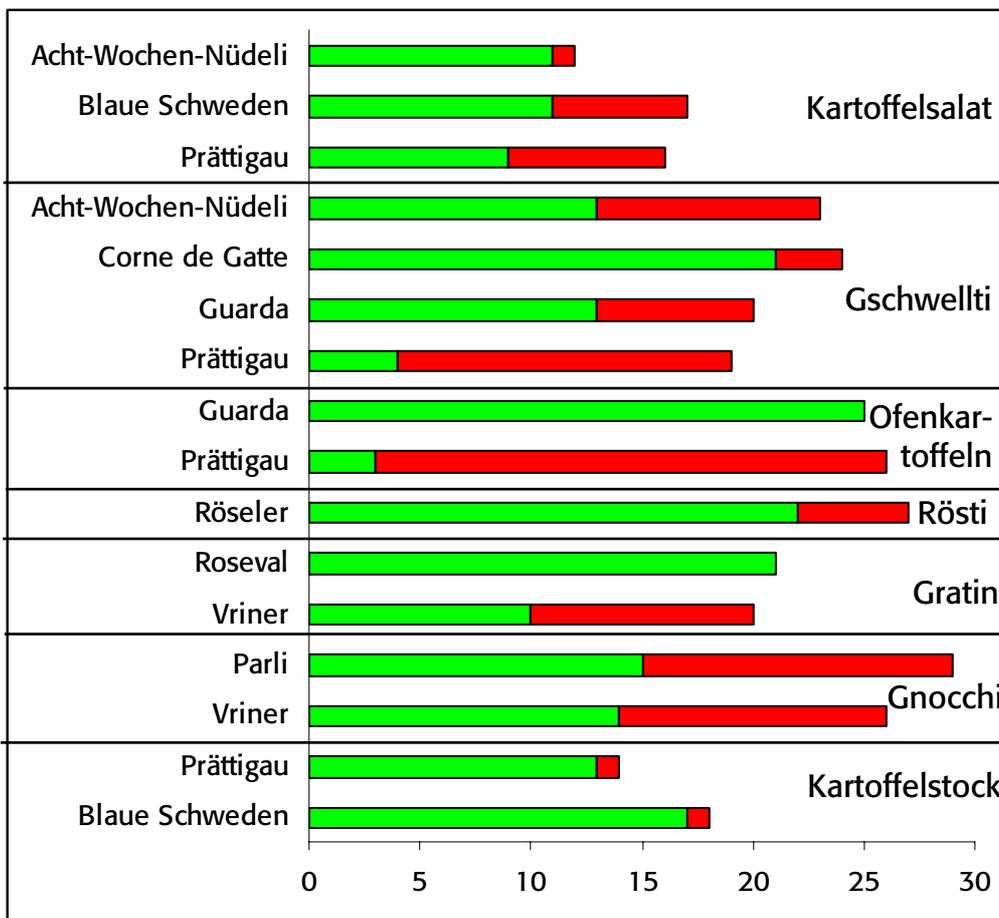


Abbildung 2: Überblick über die positiven (grün) und negativen (rot) Äusserungen über die Kartoffelgerichte. Die Äusserungen zu Aroma, Farbe und Konsistenz wurden zusammengerechnet.