



## **Prüfung von neuen Kartoffel- sorten auf ihre Eignung zur industriellen Verarbeitung 2016**

## **Nouvelles variétés de pommes de terre et leur adéquation pour la transformation industrielle 2016**

### **Autoren**

Theodor Ballmer, Ruedi Schwaerzel, Jean-Marie Torche  
und Christian Vetterli



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
**Agroscope**

## Impressum

Herausgeber:	Agroscope Reckenholzstrasse 191 8046 Zürich <a href="http://www.agroscope.ch">www.agroscope.ch</a>
Auskünfte:	Theodor Ballmer, <a href="mailto:theodor.ballmer@agroscope.admin.ch">theodor.ballmer@agroscope.admin.ch</a> Ruedi Schwaerzel <a href="mailto:ruedi.schwaerzel@agroscope.admin.ch">ruedi.schwaerzel@agroscope.admin.ch</a>
Redaktion:	Theodor Ballmer, Erika Meili
Gestaltung:	Theodor Ballmer, Ursus Kaufmann
Titelbild	Theodor Ballmer
Download	<a href="http://www.agroscope.ch/transfer">www.agroscope.ch/transfer</a>
Copyright:	© Agroscope 2017
ISSN:	2296-7206 (print), 2296-7214 (online)

---

# Inhalt

<b>1</b>	<b>Einleitung</b> .....	<b>4</b>
1.1	Witterungsverhältnisse von März bis September 2016 (MeteoSchweiz).....	4
1.2	Entwicklung der Kartoffeln, Einlagerung .....	5
1.3	Das Jahr 2016 im Vergleich zur Norm 1961–1990 .....	6
1.4	Beurteilungsschema und Abkürzungen .....	7
<b>2</b>	<b>Hauptversuche Frites- und Chips-Sorten 2016</b> .....	<b>9</b>
2.1	Hauptversuche mit Frites-Sorten 2016 – Variétés frites des essais principaux 2016 .....	10
2.2	Hauptversuche mit Chips-Sorten 2016 – Variétés chips des essais principaux 2016.....	11
2.3	Backtest Frites-Sorten bei Wareneingang und Lager Industrie .....	12
2.4	Resultate Verarbeitung Frites-Sorten Industrie.....	13
2.5	Backtest Chips-Sorten bei Wareneingang Lager .....	14
2.6	Verarbeitung Chips-Sorten Industrie.....	15
2.7	Hauptversuche 2016 .....	16
2.8	Hauptversuche Serie 70/2016: Sorten für technologische Verarbeitung.....	17
2.9	Zuckerbestimmungen Industriesorten Praxis 2015.....	19
2.10	Rösti-Degustation.....	20
<b>3</b>	<b>Vorversuche 1. Jahr 2016</b> .....	<b>21</b>
3.1	Chips: Farbnoten Vorversuche 2016, 1. Jahr .....	23
3.2	Frites: Gesamtnoten Vorversuche 2016, 1. Jahr .....	24
<b>4</b>	<b>Vorversuche 2. Jahr 2016</b> .....	<b>25</b>
4.1	Chips: Farbnoten Vorversuche 2016, 2. Jahr .....	27
4.2	Frites: Gesamtnoten Vorversuche 2016, 2. Jahr .....	28
4.3	Vorversuche 2015/2016 .....	29
<b>5</b>	<b>Schweizerische Sortenliste 2016</b> .....	<b>31</b>
5.1	Chips: Farbnoten Sortenliste 2016.....	33
5.2	Technische Verarbeitung, Frites Farbnoten.....	34

# 1 Einleitung

## 1.1 Witterungsverhältnisse von März bis September 2016 (MeteoSchweiz)

- März:** Nach vier deutlich zu milden Monaten zeigte sich der erste Frühlingsmonat von seiner kühlen Seite. Über die ganze Schweiz gemittelt lag die Märztemperatur 0.4 Grad unter der Norm 1981–2010. Vor allem mit den kräftigen Niederschlägen zum Monatsbeginn ergab sich für die Alpensüdseite verbreitet ein zu nasser Monat, während die Niederschlagssummen in der übrigen Schweiz meist unter-durchschnittlich blieben. Die Sonnenscheindauer bewegte sich im Mittelland zwischen 90 und 100 Prozent der Norm 1981–2010.
- April:** Seiner sprichwörtlich launischen Natur folgend brachte der April frühsummerliche Wärme im Wechsel mit Schneefällen bis in tiefe Lagen. Trotz empfindlicher Kälterückfälle endete der Monat im landesweiten Mittel mit einem Temperaturüberschuss von 0.7 im Vergleich zur Norm 1981–2010, allerdings mit grossen regionalen Unterschieden. Auf der Alpensüdseite und in den Alpen lag der Überschuss zwischen 0.9 und 1.9 Grad. Auf der Alpennordseite hingegen bewegen sich die Monatswerte um die Norm. Die meisten Gebiete erhielten reichlich Niederschlag. Im Wallis blieben die Mengen regional unter der Norm und im Südtessin war der April ausgesprochen niederschlagsarm.
- Mai:** So wie der erste Frühlingsmonat zeigte sich auch der letzte von seiner kühlen Seite. Über die ganze Schweiz gemittelt lag die Maitemperatur 0.6 Grad unter der Norm 1981–2010. Auf der Alpennordseite war der Mai sehr niederschlagsreich. Luzern erlebte mit 270 mm, Château d'Oex mit 239 mm und Thun mit 198 mm den niederschlagsreichsten Mai seit Messbeginn im 19. Jahrhundert. Lachen verzeichnete mit 266 mm Rang 2 seit Messbeginn vor über 100 Jahren. Die Sonnenscheindauer lag in den meisten Gebieten leicht unter der Norm.
- Juni:** Der Juni war überwiegend trüb und regnerisch. Sommerliche Hitze gab es nur an wenigen Tagen in der zweiten Monatshälfte. In der ersten Monatshälfte brachten Gewitter kräftige Niederschläge und lokale Überschwemmungen. Zur Monatsmitte löste feuchte Mittelmeerluft in der Süd- und Ostschweiz Starkniederschläge aus. Im letzten Monatsdrittel zogen heftige Gewitterregen in der östlichen Landeshälfte erneut Unwetterschäden nach sich. An einzelnen Messstandorten war es einer der nassesten Junimonate seit Messbeginn vor über 100 Jahren. Trotz oft trüber Witterung stieg die Junitemperatur im landesweiten Mittel 0.2 Grad über die Norm 1981–2010.
- Juli:** Der Juli lag im landesweiten Mittel 0.9 Grad über der Norm 1981–2010. Die Sonnenscheindauer erreichte in allen Gebieten Werte im Bereich der Norm oder etwas darüber. Die regional unterschiedliche Gewitteraktivität brachte entsprechend unterschiedliche Niederschlagsmengen. So erhielten das Südtessin, die östliche Genferseeregion und Gebiete der Region Zürich lokal über 150 Prozent der Norm, während die Mengen im Mitteltessin, in der Nordwestschweiz sowie im Oberwallis gebietsweise unter 50 Prozent der Norm blieben.
- August:** Die Augusttemperatur lag im landesweiten Mittel 1.1 Grad über der Norm 1981–2010. Die Sonnenscheindauer stieg dank des sehr sonnigen Monatsendes verbreitet auf 110 bis 125 Prozent der Norm. Die Niederschlagsmengen blieben in vielen Gebieten deutlich unter-durchschnittlich. In der Westschweiz und im Wallis fiel regional nicht einmal ein Drittel der normalen Augustsummen.
- September:** Die Schweiz erlebte den drittwärmsten September seit Messbeginn im Jahr 1864. Im landesweiten Mittel lag die Monatsmitteltemperatur 2.5 Grad über der Norm 1981–2010. Mit der Wärme kam auch die Trockenheit. Auf der Alpensüdseite und im Engadin fielen verbreitet nur 20 bis 50 Prozent der normalen Niederschlagsmengen. Die übrigen Gebiete erhielten meist Mengen zwischen 40 und 80 Prozent der Norm. Im zentralen und östlichen Mittelland war es der zweit- bis fünftsonnigste September in den seit 1959 verfügbaren Datenreihen.

## 1.2 Entwicklung der Kartoffeln, Einlagerung

Die Pflanzbedingungen waren schwierig, da die Böden eher kalt und sehr verdichtet waren. Die heftigen Niederschläge zu Beginn der Vegetationsperiode führten zu Erstickung und sogar zu Totalverlusten auf einigen Feldern. Die Bekämpfung der Kraut- und Knollenfäule erwies sich als besonders schwierig. Der Krankheitsdruck war sehr hoch, und die Fungizidspritzungen in den durchnässten Böden waren manchmal unmöglich. Dank verschiedenen effizienten Fungiziden konnten viele Felder trotzdem gerettet werden. Danach, und insbesondere ab dem 20. Juni, machte das rasche Eintreten der Hitze den Kartoffelkulturen zu schaffen und verursachte Wachstumsrisse auf den Knollen. Die Sorten Lady Christl, Lady Felicia und Agria wurden besonders betroffen. Regionen, in welchen nicht bewässert werden konnte, litten besonders unter dem riesigen Wasserdefizit. Einige Sorten reagierten durch erneutes Keimen im Boden oder durch Bildung einer neuen Generation. Agria, Bintje, Victoria, Annabelle und Erika sind anfällig. Eine andere Auswirkung des Hitzesommers waren die kleinen Erntemengen und der grosse Anteil an kleinen Knollen. Viele Posten zeigten während der Lagerungszeit eine kürzere Keimruhe als üblich.

**Einlagerung:** Mitte Oktober, mit CIPC flüssig gegen Keimhemmung behandelt. Die Lagertemperatur lag zwischen 8.5 bis 9°C bei 85-90 % relativer Luftfeuchtigkeit und regelmässiger Frischluftzufuhr.

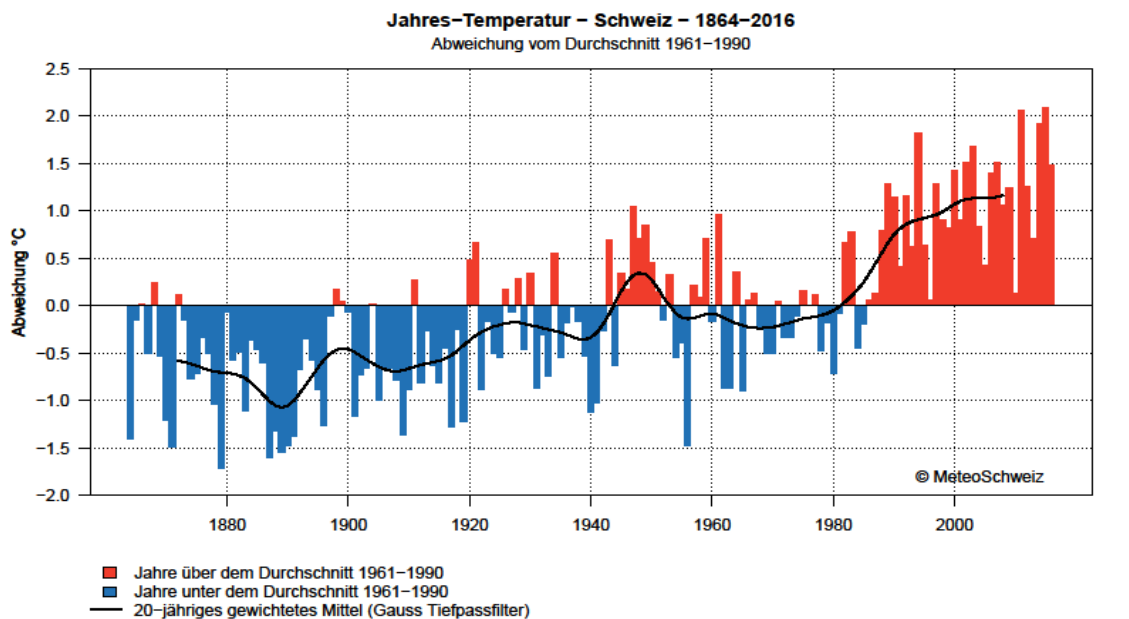
## Conditions de production

*Les conditions de plantation n'étaient pas faciles dans des sols plutôt frais et très compactés. Les précipitations abondantes en début de végétation ont provoqué de l'asphyxie et la perte totale dans des zones vulnérables de nombreux champs. La lutte contre le mildiou était particulièrement difficile. La pression de cette maladie était très forte et les interventions de lutte dans les sols gorgés d'eau parfois impossible. Grâce à une gamme de fongicides performants de nombreux champs ont pu être sauvés. Ensuite et particulièrement dès le 20 juin, une augmentation très rapide des températures caniculaires ont mis à l'épreuve les cultures de pommes de terre ce qui a provoqué des crevasses sur des tubercules. Les variétés Lady Christl, Lady Felicia et Agria se sont montrées assez sensibles. Les régions non irrigables ont particulièrement souffert par l'énorme déficit hydrique. Quelques variétés ont réagi par le regermage dans le sol ou par la formation d'une nouvelle génération. Agria, Bintje, Victoria, Annabelle et Erika sont plus sensibles. Une autre conséquence de cet été caniculaire est le faible tonnage et la forte proportion de petits tubercules. La dormance des lots durant la période de conservation est ainsi plus courte qu'en année normale.*

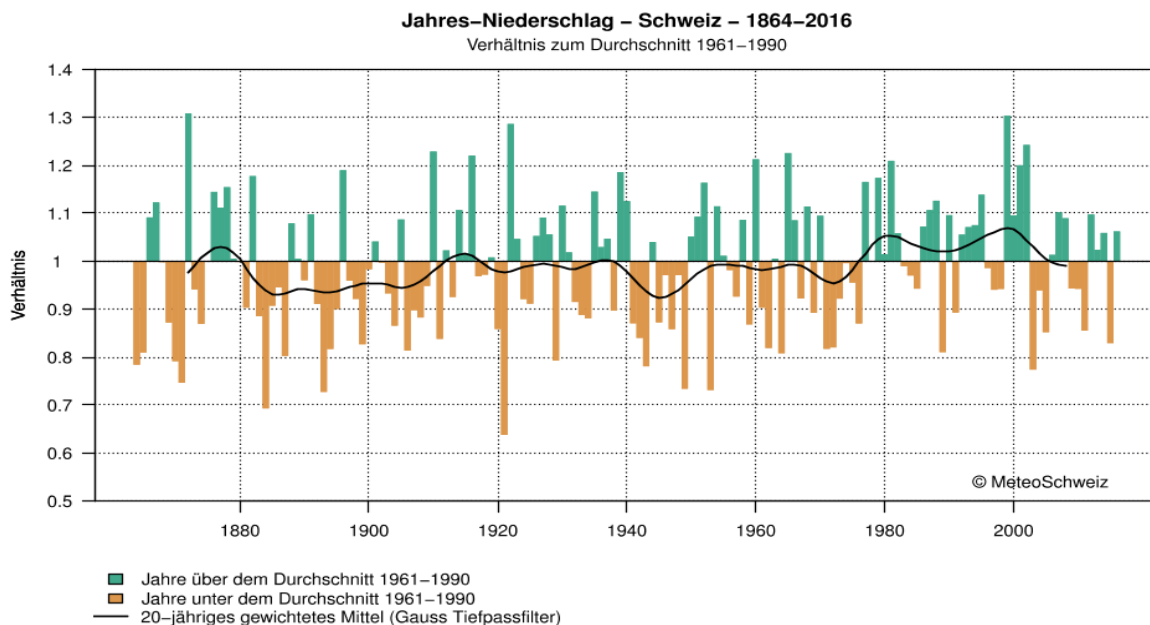


### 1.3 Das Jahr 2016 im Vergleich zur Norm 1961–1990

Gemäss Vorgabe der Welt-Meteorologie-Organisation (WMO) verwendet MeteoSchweiz für die Darstellung der langjährigen Klimaentwicklung nach wie vor die Norm 1961–1990.



homogval.evol 2.13.4 / 21.01.2017, 01:17



homogval.evol 2.13.4 / 21.01.2017, 01:34

**Oben:** Abweichung der Jahrestemperatur in der Schweiz (Norm 1961–1990). **Zu warme Jahrestemperaturen sind rot, zu kalte blau** angegeben. Die schwarze Kurve zeigt den Temperaturverlauf gemittelt über 20 Jahre.

**Unten:** **Zu nasse Verhältnisse sind grün, zu trockene braun** angegeben. Die schwarze Kurve zeigt den jeweiligen Verlauf gemittelt über 20 Jahre.

## 1.4 Beurteilungsschema und Abkürzungen

<b>Herkünfte:</b>	<b>Hauptversuche Chips</b> Kleinandelfingen, Heggart, Wiler b.U., Cressier, Rapperswil BE, Mülchi (fehlt Ausfall)
	<b>Hauptversuche Frites</b> Seedorf, Guschelmut, Vallon, Mattstetten, Kerzers, Thalheim a.T.
	<b>Vorversuch 1. Jahr</b> Changins, Zürich-Reckenholz
	<b>Vorversuch 2. Jahr</b> Changins, Zürich-Reckenholz
	<b>Sortenliste</b> Changins, Zürich-Reckenholz
<b>Untersuchungstermine</b>	
<b>bei Agroscope Zürich-Reckenholz:</b>	1 = November/Dezember 2 = Februar 3 = März/ April (Hauptversuche Chips anfangs Mai)
<b>Backversuche:</b>	in 2 Wiederholungen, Frühsorten nur Chips keine Frites, Frites nur ausgewählte Sorten aus den Vorversuchen (Form, Stärkegehalt, Eignungsempfehlung vom Züchter) <i>tiefgefrorene Pommes frites (tg): Vorversuche</i> beide Orte (am 1. Termin) <b>Hauptversuche</b> (ausgewählte Orte an 2 Terminen)

### Beurteilung der Backmuster bei Agroscope Zürich-Reckenholz:

<b>Pommes frites:</b>	FA-L = Farbe nach Lagerung der vorgebackenen Frites
	FARBE = Farbe nach dem Ausbacken
	KNUSP = Knusprigkeit
	GESAMT = Gesamturteil nach dem Ausbacken

**Beurteilungsskala:** 9 = sehr gut, 5 = noch genügend, 1 = sehr schlecht

**Chips-Farbnoten Agroscope Zürich-Reckenholz:** 9 = sehr hell, 5 = noch genügend, 1 = dunkelbraun  
Gleichmässigkeit: mittlere Differenz zwischen niedrigstem und höchstem Notenwert einer Sorte

**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:

<b>Note</b>	$\geq 7$	6	5	$\leq 4$
<b>Anzahl Chips</b>	8	2	0	0

**Quersumme ist immer = 10**

**Andere Untersuchungen:**

**Gehalt an reduzierenden  
Zuckern und Saccharose:**

in % der Trockensubstanz, Agroscope-Standorte Changins  
und Zürich-Reckenholz

**Rohverfärbung des  
rohen Kartoffelbreies:**

9 = sehr langsame Verfärbung, 5 = ziemlich rasche Verfärbung  
1 = sehr rasche Verfärbung

**Stärkegehalt:**

nach der Ernte



## 2 Hauptversuche Frites- und Chips-Sorten 2016

Frühe bis mittelspäte Sorten für die Frites-Herstellung  
*Variétés précoces à mi-tardives pour la fabrication de Frites*

**Lady Anna, Ivory Russet, Leonardo**

Vergleichssorten

*Variétés témoins*

**Agria, Innovator**

Frühe bis mittelspäte Sorten für die Chips-Herstellung  
*Variétés précoces à mi-tardives pour la fabrication de Chips*

**Osira, Figaro, Albata**

Vergleichssorte

*Variété témoin*

**Lady Claire**



Durchführung:	Die Feldversuche wurden auf Betrieben unter der Leitung von Agroscope und Swisspatat durchgeführt.
<i>Exécution :</i>	<i>Les essais sont réalisés chez des producteurs sous direction d'Agroscope et swisspatat.</i>
Zweck	Auswahl von Sorten für Chips-und Fritesprodukte
<i>But :</i>	<i>Choix de variétés pour la fabrication de Chips</i>

## 2.1 Hauptversuche mit Frites-Sorten 2016

### Variétés frites des essais principaux 2016

Sorte/Variété	1. Lady Anna	2. Ivory Russet	3. Leonardo
Züchter/Obtenteur	Meijer (NL)	HZPC (NL)	HZPC (NL)
Abstammung Croisement	CMK 1993-042-005 X Fontane	RZ-93-7105 X Innovator	TRA 89-462 X Bolesta
Reifezeit Précocité	mittelfrüh bis mittelsp. <i>mi-précoce à mi-tard</i>	früh bis mittelfrüh <i>précoce à mi-précoce</i>	mittelfrüh <i>mi-précoce</i>
Stärkegehalt % Amidon %	15–16	16–18	15–17
Kochtyp Type culinaire	C–B	C–B	B–C
Veredlung Transformation	Frites	Frites	Frites
Ertrag/Rendement* Kaliber < 42,5 mm	– +	– =	– +
Knollenform / Forme du tubercule	lang bis langoval und sehr regelmässig <i>long à oblong et très régulier</i>	lang bis langoval und regelmässig <i>long à oblong et régulier</i>	langoval bis kurzoval und regelmässig <i>oblong à oblong court et régulier</i>
Knollenzahl pro Staude Tubercules par plante	11–12	11–13	11–15
Augen/ Yeux	flach <i>superficiels</i>	flach <i>superficiels</i>	flach <i>superficiels</i>
Schalensfarbe Fleischfarbe Couleur de la peau et de la chair	gelb gelb <i>jaune jaune</i>	ocker, rauh weiss <i>ocre, rugueuse blanche</i>	gelb, genetzt hellgelb bis gelb <i>jaune, réticulée jaune clair à jaune</i>
Keimruhe* Dormance*	kürzer <i>plus courte</i>	gleichartig <i>semblable</i>	kürzer <i>plus courte</i>
Lagerung* Conservation*	mittel <i>moyenne</i>	gut <i>bonne</i>	gut <i>bonne</i>
Anfälligkeit PLRV Sensibilité PLRV	schwach <i>faible</i>	schwach <i>faible</i>	schwach <i>faible</i>
Anfälligkeit PVY Sensibilité PVY	schwach <i>faible</i>	mittel <i>moyenne</i>	schwach <i>faible</i>
Nematodenresistenz Résist. nématodes	Ro 1–4	Ro 1–5	Ro 1–4
Krebs Galle verruqueuse	resistent <i>résistante</i>	resistent <i>résistante</i>	resistent <i>résistante</i>
Anf. gew. Schorf* Sens. gale commune*	–	–	+
Anf. Pulverschorf* Sens. gale poudreuse	–	–	=
Anf. Phytophthora* Sens. au mildiou	=	=	=

\* comparé à **Agria**

- weniger, + mehr, = vergleichbar

\* Vergleich mit **Agria**

- weniger, + mehr, = vergleichbar

## 2.2 Hauptversuche mit Chips-Sorten 2016

### Variétés chips des essais principaux 2016

Sorte/Variété	1. Osira	2. Figaro	3. Albata
Züchter/Obtenteur	Europlant (D)	Solana (D)	Interseed (D)
Abstammung Croisement	Niska X P 97/27	00-710-3 X Omega	Atlantic X Pepo
Reifezeit Précocité	früh bis mittelfrüh <i>précoce à mi-précoce</i>	mittelspät <i>mi-tardive</i>	mittelfrüh <i>mi-précoce</i>
Stärkegehalt % Amidon %	16–18	16–18	15–17
Kochtyp Type culinaire	C–D	C–D	C
Veredlung Transformation	Chips	Chips	Chips
Ertrag/Rendement* Kaliber < 42,5 mm	– =	+ =	+ =
Knollenform Forme du tubercule	<i>rund sehr regelmässig rond très régulier</i>	<i>rund bis kurzoval sehr regelmässig rond à oblong court très régulier</i>	<i>kurzoval bis rund oblong court à rond</i>
Knollenzahl pro Staude Tubercules par plante	9–11	12–16	9–11
Augen Yeux	mittelflach <i>mi-superficiels</i>	mittelflach <i>mi-superficiels</i>	mittelflach <i>mi-superficiels</i>
Schalensfarbe Fleischfarbe Couleur de la peau et de la chair	gelb, gross genetzt gelb <i>jaune, fort. réticulée jaune</i>	gelb, gross genetzt hellgelb <i>jaune, fort. réticulée clair</i>	rosa, gross genetzt gelb <i>rose, fort. réticulée jaune</i>
Keimruhe* Dormance*	kürzer <i>plus courte</i>	kürzer <i>plus courte</i>	kürzer <i>plus courte</i>
Lagerung Conservation	mittel <i>moyenne</i>	mittel bis gut <i>moyenne à bonne</i>	mittel <i>moyenne</i>
Anfälligkeit PLRV Sensibilité PLRV Anfälligkeit PVY Sensibilité PVY	schwach <i>faible</i> schwach <i>faible</i>	schwach <i>faible</i> schwach <i>faible</i>	schwach <i>faible</i> schwach <i>faible</i>
Nematodenresistenz Résist. nématodes	Ro 1,4	(Ro1,3 und Pa2, Pa3(5))	anfällig <i>sensible</i>
Krebs Galle verruqueuse	anfällig <i>sensible</i>	resistent <i>résistante</i>	anfällig <i>sensible</i>
Anf. gew. Schorf* Sens. gale commune*	=	+	+
Anf. Pulverschorf* Sens. gale poudreuse*	–	–	=
Anf. Phytophthora Sens. au mildiou	=	=	–

\* Vergleich mit **Lady Claire**

- weniger, + mehr, = vergleichbar

\* *comparé à Lady Claire*- *weniger*, + *mehr*, = *vergleichbar*

## 2.3 Backtest Frites-Sorten bei Wareneingang

Sorte	Name	Ort	Lagerhalter	Datum Wareneingang	Stärke %	Backtest 1	Backtest 2
Lady Anna	Moser	Vallon	fenaco LZ Bargaen	13.10.16	17.0	7300	
Lady Anna	Egger/Bertschy	Guschelmuth	Terralog Rüdtligen	27.09.16	16.0	3430	
Lady Anna	Johner	Kerzers	Terralog Rüdtligen				
Lady Anna	Uhlmann/Bangerter	Seedorf	fenaco LZ Bargaen	29.09.16	18.0	8110	6400
Lady Anna	Schneider/Lehm./Aeb.	Mattstetten	Terralog Rüdtligen	29.09.16	16.0		
Lady Anna	Fehr	Thalheim a.T.	fenaco LZ Marthalen	15.09.16	16.0	7300	5221
				<b>Mittel</b>	<b>16.8</b>		
Ivory Russet	Moser	Vallon	fenaco LZ Bargaen	17.10.16	17.0	6130	4510
Ivory Russet	Egger/Bertschy	Guschelmuth	fenaco LZ Bargaen	26.09.16	15.0	4420	
Ivory Russet	Johner	Kerzers	fenaco LZ Bargaen				
Ivory Russet	Uhlmann/Bangerter	Seedorf	fenaco LZ Bargaen	10.10.16	17.0	2170	
Ivory Russet	Schneider/Lehm./Aeb.	Mattstetten	Terralog Rüdtligen	30.09.16	15.0		
Ivory Russet	Fehr	Thalheim a.T.	fenaco LZ Marthalen	19.09.16	16.0	7102	1027
				<b>Mittel</b>	<b>16.0</b>		
Leonardo	Moser	Vallon	fenaco LZ Bargaen	14.10.16	18.0	6220	
Leonardo	Egger/Bertschy	Guschelmuth	fenaco LZ Bargaen	22.09.16			
Leonardo	Johner	Kerzers	Terralog Rüdtligen	06.10.16	15.0		
Leonardo	Uhlmann/Bangerter	Seedorf	fenaco LZ Bargaen	26.09.16	17.0	4510	
Leonardo	Schneider/Lehm./Aeb.	Mattstetten	Terralog Rüdtligen	28.09.16	15.0		
Leonardo	Fehr	Thalheim a.T.	fenaco LZ Marthalen	26.09.16	18.0	6202	1702
				<b>Mittel</b>	<b>16.3</b>		
Agria	Johner	Kerzers	Terralog Rüdtligen				
Agria	Schneider/Lehm./Aeb.	Mattstetten	Terralog Rüdtligen	28.09.16	16.0		
Agria	Fehr	Thalheim a.T.	fenaco LZ Marthalen	21.09.16	17.0	8110	8020
				<b>Mittel</b>	<b>16.0</b>		
Innovator	Moser	Vallon	fenaco LZ Bargaen	19.09.16	16.0	8200	7300
Innovator	Egger/Bertschy	Guschelmuth	fenaco LZ Bargaen	05.10.16	15.0	5500	8200
Innovator	Uhlmann/Bangerter	Seedorf	fenaco LZ Bargaen	21.09.16	16.0	6400	7210
				<b>Mittel</b>	<b>15.7</b>		

## 2.4 Resultate Verarbeitung Frites-Sorten Industrie

Sorte	Ort	Ver- arbeiter	Datum Verarbeitung_1	Stärke %	Verarbeitung_1 Wassergehalt [%]	Verarbeitung_1 Fettgehalt (%)	Backtest 1	Verarbeitung_1 Textur 1-3	Verarbeitung_1 Geschmack 1-3	Verarbeitung_1 Aussehen 1-3	Datum Verarbeitung_2	Backtest 2	Verarbeitung_1 Bemerkungen
Lady Anna	Vallon	KADI AG											Daten frigemo
Lady Anna	Guschelmuth	KADI AG		16.8		5.1							Daten frigemo
Lady Anna	Kerzers	BINA	02.02.17					1	1	2			
Lady Anna	Seedorf	KADI AG											
Lady Anna	Mattstetten	BINA	11.01.17				6400	2	1	1			Textur etwas schlechter als Agria
Lady Anna	Thalheim a.T.	BINA	02.02.17	16.8			2611	1	1	2		3151	
			<b>Mittel</b>	<b>16.8</b>		<b>5.1</b>		<b>1.5</b>	<b>1.0</b>	<b>1.5</b>			
Ivory Russet	Vallon	frigemo	05.04.17	17.0		5.9	5500	2	1	1			
Ivory Russet	Guschelmuth	frigemo											
Ivory Russet	Kerzers	frigemo	05.04.17	17.4		5.9	1452	2	1	1			
Ivory Russet	Seedorf	frigemo	05.04.17	16.4		5.9	1720	2	1	1			
Ivory Russet	Mattstetten	frigemo											
Ivory Russet	Thalheim a.T.	frigemo	05.04.17	17.4		5.9	10000	2	1	1			
			<b>Mittel</b>	<b>16.9</b>									
Leonardo	Vallon	frigemo	03.11.16	16.2	65.2	6.3	6200	2	1	1			alle Zucker Werte unter 0.1
Leonardo	Guschelmuth	frigemo						2	1	1	03.11.16	4600	
Leonardo	Kerzers	BINA		15.2			7021						
Leonardo	Seedorf	frigemo	03.11.16	16.2	65.2	6.3	7300	2	1	1			Alle Zuckerwerte unter 0.1
Leonardo	Mattstetten	BINA	02.02.17	15.2			9100	1	1	2			
Leonardo	Thalheim a.T.	BINA		17.9			1243					2512	
			<b>Mittel</b>	<b>15.7</b>	<b>65.2</b>	<b>6.3</b>		<b>1.8</b>	<b>1.0</b>	<b>1.3</b>			
Agria	Kerzers	BINA											keine
Agria	Mattstetten	BINA											Angaben
Agria	Thalheim a.T.	BINA											
Innovator	Vallon	frigemo											keine
Innovator	Guschelmuth	frigemo											Angaben
Innovator	Seedorf	frigemo											

## 2.5 Backtest Chips-Sorten bei Wareneingang Lager

Sorte	Name	Ort	Lagerhalter	Datum Wareneingang	Stärke %	Backtest 1.1	Backtest 2.1
Osira	Mathys-Lato	Cressier	fenaco LZ Bätterkinder	30.09.16	17.0	9100	
Osira	Zingg	Rapperswil	Terralog Rüdttigen	12.09.16	17.0		
Osira	Kämpfer	Wiler b.Utz.	fenaco LZ Bätterkinder		18.0	10000	
Osira	Frauenfelder	Henggart	fenaco LZ Marthalen	30.09.16	16.0	10000	10000
Osira	Aeberhardt	Kleinandelfingen	fenaco LZ Marthalen	16.09.16	15.0	10000	10000
				<b>Mittel</b>	<b>16.6</b>		
Figaro	Mathys-Lato	Cressier	fenaco LZ Bätterkinder	29.09.16	20.0	8200	
Figaro	Zingg	Rapperswil	fenaco LZ Bätterkinder		17.0	9100	
Figaro	Kämpfer	Wiler b.Utz.	fenaco LZ Bätterkinder		19.0	9100	
Figaro	Frauenfelder	Henggart	fenaco LZ Marthalen	30.09.16	18.0	5302	8101
Figaro	Aeberhardt	Kleinandelfingen	fenaco LZ Marthalen	20.09.16	19.0	5302	7300
				<b>Mittel</b>	<b>18.6</b>		
Albata	Mathys-Lato	Cressier	fenaco LZ Bätterkinder	30.09.16	17.0	4600	
Albata	Zingg	Rapperswil	Terralog Rüdttigen	14.09.16	16.0		
Albata	Kämpfer	Wiler b.Utz.	fenaco LZ Bätterkinder	19.09.16	17.0	5500	
Albata	Frauenfelder	Henggart	fenaco LZ Marthalen	03.10.16	17.0	5005	7310
Albata	Aeberhardt	Kleinandelfingen	fenaco LZ Marthalen	15.09.16	16.0	9100	
				<b>Mittel</b>	<b>16.6</b>		
Lady Claire	Mathys-Lato	Cressier	fenaco LZ Bätterkinder	29.09.16	17.0	9100	
Lady Claire	Zingg	Rapperswil	Terralog Rüdttigen	12.09.16	17.0		
Lady Claire	Kämpfer	Wiler b.Utz.	fenaco LZ Bätterkinder	23.09.16			
Lady Claire	Frauenfelder	Henggart	fenaco LZ Marthalen	30.09.16	20.0	10000	
Lady Claire	Aeberhardt	Kleinandelfingen	fenaco LZ Marthalen	13.09.16	17.0	9100	9100
				<b>Mittel</b>	<b>17.8</b>		



## 2.6 Verarbeitung Chips-Sorten Industrie

Sorte	Ort	Verarbeiter	Datum Verarbeitung_1	Stärke (%)	Verarbeitung_1 Wassergehalt (%)	red.Zucker *(Gluc-Fruc) (%) von FS	Saccharose in (%) von FS	Backtest 1	Verarbeitung_1** Textur 1-3	Verarbeitung_1 Geschmack 1-3	Verarbeitung_1 Aussehen 1-3	Datum Verarbeitung_2	Backtest 2 18.05.17	Verarbeitung_1 Bemerkungen
Osira	Cressier	Zweifel PC	16.02.17	16.7	1.6	0.19	0.74	10000	1	1	1			
Osira	Rapperswil	BINA		18.2				10000	1	1	1		10000	
Osira	Wiler b.Utz	Zweifel PC	16.02.17	16.8	1.4	0.05	0.82	10000	1	1	1			
Osira	Henggart	BINA		16.6				8200	1	1	1		10000	etwas kleinfallend, sonst schön
Osira	Kleinandelfingen	Zweifel PC	24.03.17	14.8	1.3	0.14	0.65	8200	1	1	1			
			<b>Mittel</b>	<b>16.6</b>	<b>1.4</b>	<b>0.13</b>	<b>0.74</b>		<b>1.0</b>	<b>1.0</b>	<b>1.0</b>			
Figaro	Cressier	Zweifel PC	23.02.17	17.9	1.6	0.13	1.57	10000	1	1	1			
Figaro	Rapperswil	Zweifel PC	23.02.17	15.5	1.6	0.16	0.77	10000	1	1	1			
Figaro	Wiler b.Utz	Zweifel PC	30.05.17	17.7	1.3	0.27	1.24	8110	1	1	1			
Figaro	Henggart	Zweifel PC	31.03.17	17.3	1.5	0.25	1.01	7310	1	1	1	08.05.17	10000	
Figaro	Kleinandelfingen	Zweifel PC	31.03.17	17.3	1.4	0.16	1.07	7310	1	1	1			
			<b>Mittel</b>	<b>17.1</b>	<b>1.5</b>	<b>0.19</b>	<b>1.13</b>		<b>1.0</b>	<b>1.0</b>	<b>1.0</b>			
Albata	Cressier	Zweifel PC	13.02.17	16.5	1.7	0.28	1.18	8200	1	1	1			
Albata	Rapperswil	BINA		17.3				6310	2	2	0		9100	Etwas dunkel. Textur nicht ganz knusprig.
Albata	Wiler b.Utz	Zweifel PC	22.02.17	15.5	1.4	0.44	1.01	5320	1	2	3			
Albata	Henggart	BINA		18.5				4330	3	2	3		10000	dunkel, nicht knusprig, Geschmack "verbrannt"
Albata	Kleinandelfingen	Zweifel PC	06.04.17	14.8	1.4	0.48	1.12	7310	1	1	2			
			<b>Mittel</b>	<b>16.5</b>	<b>1.5</b>	<b>0.40</b>	<b>1.10</b>		<b>1.6</b>	<b>1.6</b>	<b>1.8</b>			
Lady Claire	Cressier	Zweifel PC												
Lady Claire	Rapperswil	BINA												
Lady Claire	Wiler b.Utz	Zweifel PC												
Lady Claire	Henggart	BINA												
Lady Claire	Kleinandelfingen	Zweifel PC												

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

\*\* Noten 1-3: 1 gut, 2 mittelmässig, 3 ungenügend

## 2.7 Hauptversuche 2016

Technische Verarbeitung, Bactests bei Agroscope Zürich-Reckenholz

Prüftermine: November (1), Februar (2) und April / Mai (3)

Chips Mittelwerte aus 5 Anbauorten; Frites Mittelwerte aus 5 Anbauorten

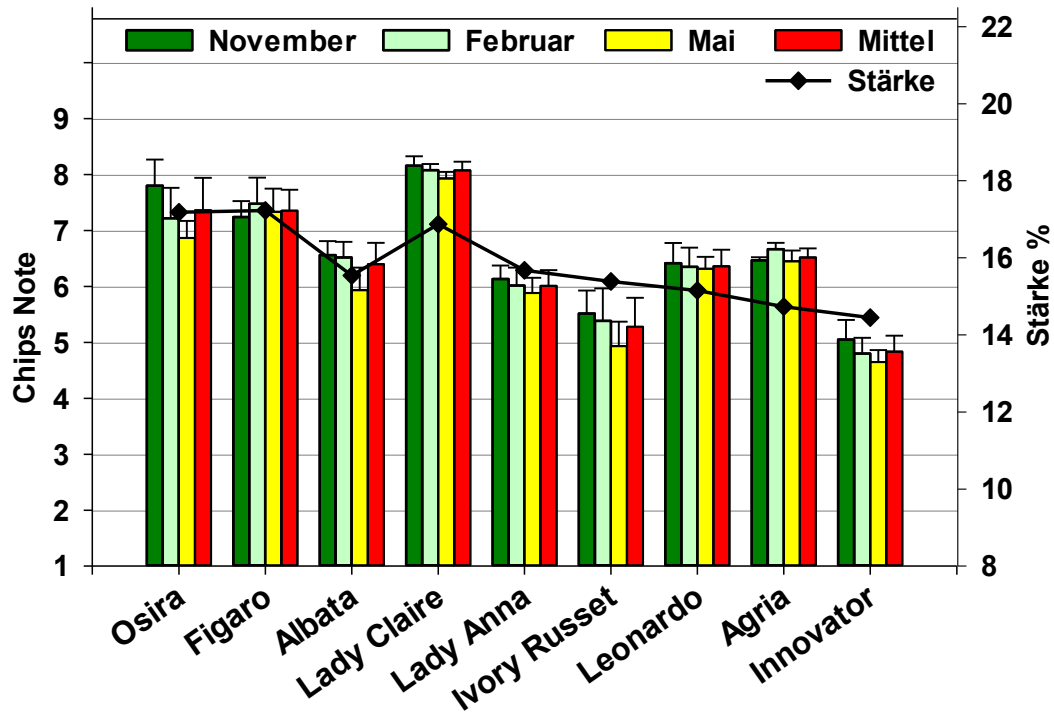
Nr. Sorte	Termin	Pommes frites						Chips		Stärke- gehalt %	Rohver- färbung Note	TS Ges. %	reduz. Zucker % d.TS	Saccha- rose % d.TS
		4°C			tiefgefroren			Farb- note	Gleich- m'keit					
		FARBE	KNUSP	GESAMT	FARBE	KNUSP	GESAMT							
1. Osira	1							7.8	1.2	17.2	6.63	28.6	0.09	0.25
	2							7.2	1.4					
	3							6.9	1.0					
	<b>Mittel</b>							<b>7.4</b>	<b>1.2</b>	<b>17.2</b>	<b>6.63</b>	<b>28.6</b>	<b>0.09</b>	<b>0.25</b>
	<b>Mi 15</b>							<b>7.4</b>	<b>1.2</b>	<b>16.7</b>	<b>6.00</b>	<b>26.4</b>	<b>0.10</b>	<b>0.60</b>
2. Figaro	1							7.2	2.4	17.2	7.38	29.3	0.09	0.39
	2							7.5	1.6					
	3							7.3	1.7					
	<b>Mittel</b>							<b>7.4</b>	<b>1.9</b>	<b>17.2</b>	<b>7.38</b>	<b>29.3</b>	<b>0.09</b>	<b>0.39</b>
	<b>Mi 15</b>							<b>6.9</b>	<b>1.5</b>	<b>17.0</b>	<b>7.44</b>	<b>27.5</b>	<b>0.17</b>	<b>0.60</b>
3. Albata	1							6.6	2.2	15.5	6.75	28.2	0.24	0.29
	2							6.5	1.2					
	3							5.9	2.3					
	<b>Mittel</b>							<b>6.4</b>	<b>1.8</b>	<b>15.5</b>	<b>6.75</b>	<b>28.2</b>	<b>0.24</b>	<b>0.29</b>
	<b>Mi 15</b>							<b>6.7</b>	<b>1.7</b>	<b>15.5</b>	<b>5.88</b>	<b>24.3</b>	<b>0.36</b>	<b>0.21</b>
4. Lady Claire St	1							8.2	1.0	16.9	8.06	27.3	0.08	0.33
	2							8.1	1.0					
	3							7.9	1.0					
	<b>Mittel</b>							<b>8.1</b>	<b>1.0</b>	<b>16.9</b>	<b>8.06</b>	<b>27.3</b>	<b>0.08</b>	<b>0.33</b>
	<b>Mi 15</b>							<b>8.2</b>	<b>1.1</b>	<b>16.2</b>	<b>7.75</b>	<b>22.8</b>	<b>0.06</b>	<b>0.47</b>
5. Lady Anna	1	6.4	6.1	6.2	6.5	6.0	6.1	6.1	1.7	15.7	8.50	27.0	0.23	0.58
	2	6.2	6.0	6.0				6.0	1.7					
	3	6.2	6.0	6.0				5.9	1.8					
	<b>Mittel</b>	<b>6.3</b>	<b>6.0</b>	<b>6.1</b>	<b>6.5</b>	<b>6.0</b>	<b>6.1</b>	<b>6.0</b>	<b>1.7</b>	<b>15.7</b>	<b>8.50</b>	<b>27.0</b>	<b>0.23</b>	<b>0.58</b>
	<b>Mi 15</b>	<b>6.2</b>	<b>6.1</b>	<b>6.0</b>	<b>6.7</b>	<b>5.8</b>	<b>6.1</b>	<b>6.1</b>	<b>1.9</b>	<b>15.5</b>	<b>8.56</b>	<b>24.4</b>	<b>0.23</b>	<b>0.82</b>
6. Ivory Russet	1	5.6	6.3	6.1	5.6	5.9	5.8	5.5	1.8	15.4	8.13	31.3	0.47	0.31
	2	5.8	6.0	5.9				5.4	1.5					
	3	5.6	5.8	5.7				4.9	1.5					
	<b>Mittel</b>	<b>5.6</b>	<b>6.0</b>	<b>5.9</b>	<b>5.6</b>	<b>5.9</b>	<b>5.8</b>	<b>5.3</b>	<b>1.6</b>	<b>15.4</b>	<b>8.13</b>	<b>31.3</b>	<b>0.47</b>	<b>0.31</b>
	<b>Mi 15</b>	<b>5.8</b>	<b>6.3</b>	<b>6.1</b>	<b>6.1</b>	<b>6.5</b>	<b>6.2</b>	<b>5.6</b>	<b>1.3</b>	<b>15.6</b>	<b>7.19</b>	<b>26.3</b>	<b>0.55</b>	<b>0.44</b>
7. Leonardo	1	6.2	5.7	5.8	6.3	5.5	5.7	6.4	2.0	15.2	7.63	27.6	0.13	0.30
	2	6.3	5.8	5.8				6.4	2.0					
	3	6.1	5.6	5.7				6.3	1.5					
	<b>Mittel</b>	<b>6.2</b>	<b>5.7</b>	<b>5.8</b>	<b>6.3</b>	<b>5.5</b>	<b>5.7</b>	<b>6.4</b>	<b>1.8</b>	<b>15.2</b>	<b>7.63</b>	<b>27.6</b>	<b>0.13</b>	<b>0.30</b>
	<b>Mi 15</b>	<b>6.1</b>	<b>5.5</b>	<b>5.6</b>	<b>6.1</b>	<b>5.4</b>	<b>5.6</b>	<b>6.4</b>	<b>1.5</b>	<b>15.2</b>	<b>7.31</b>	<b>24.5</b>	<b>0.25</b>	<b>0.28</b>
8. Agria St	1	6.8	6.2	6.2	6.8	6.1	6.2	6.5	1.3	14.7	8.00	24.5	0.24	0.33
	2	6.8	6.1	6.2				6.7	1.3					
	3	6.8	5.8	6.1				6.5	1.0					
	<b>Mittel</b>	<b>6.8</b>	<b>6.0</b>	<b>6.1</b>	<b>6.8</b>	<b>6.1</b>	<b>6.2</b>	<b>6.5</b>	<b>1.2</b>	<b>14.7</b>	<b>8.00</b>	<b>24.5</b>	<b>0.24</b>	<b>0.33</b>
	<b>Mi 15</b>	<b>7.0</b>	<b>5.9</b>	<b>6.2</b>	<b>7.3</b>	<b>6.1</b>	<b>6.3</b>	<b>6.6</b>	<b>1.8</b>	<b>14.1</b>	<b>8.25</b>	<b>22.7</b>	<b>0.21</b>	<b>0.70</b>
9. Innovator St	1	5.7	6.4	6.2	5.6	6.1	6.1	5.1	1.5	14.5	8.25	28.6	0.65	0.35
	2	5.9	6.0	6.1				4.8	2.0					
	3	5.9	6.3	6.0				4.7	1.5					
	<b>Mittel</b>	<b>5.8</b>	<b>6.2</b>	<b>6.1</b>	<b>5.6</b>	<b>6.1</b>	<b>6.1</b>	<b>4.8</b>	<b>1.7</b>	<b>14.5</b>	<b>8.25</b>	<b>28.6</b>	<b>0.65</b>	<b>0.35</b>
	<b>Mi 15</b>	<b>5.9</b>	<b>6.6</b>	<b>6.3</b>	<b>6.2</b>	<b>6.5</b>	<b>6.5</b>	<b>5.3</b>	<b>1.7</b>	<b>13.8</b>	<b>8.50</b>	<b>25.1</b>	<b>0.80</b>	<b>0.48</b>

St = Standardsorten

## 2.8 Hauptversuche Serie 70/2016: Sorten für technologische Verarbeitung

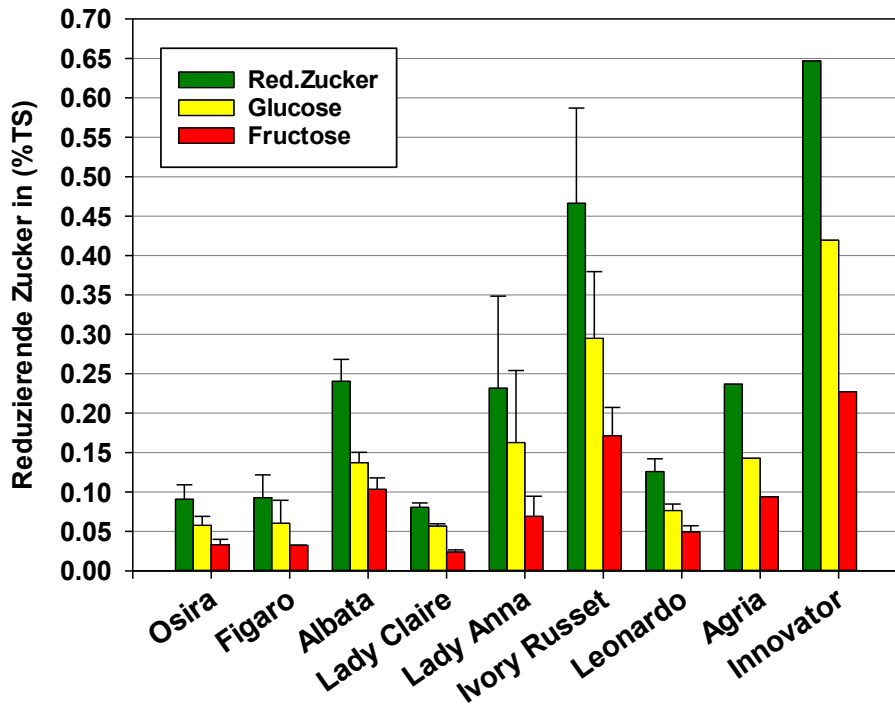
### Chips-Farbnoten

3 Termine, Backtest bei Agroscope Zürich-Reckenholz  
Mittelwerte Chips- und Frites-Sorten von je 5 Anbauorten



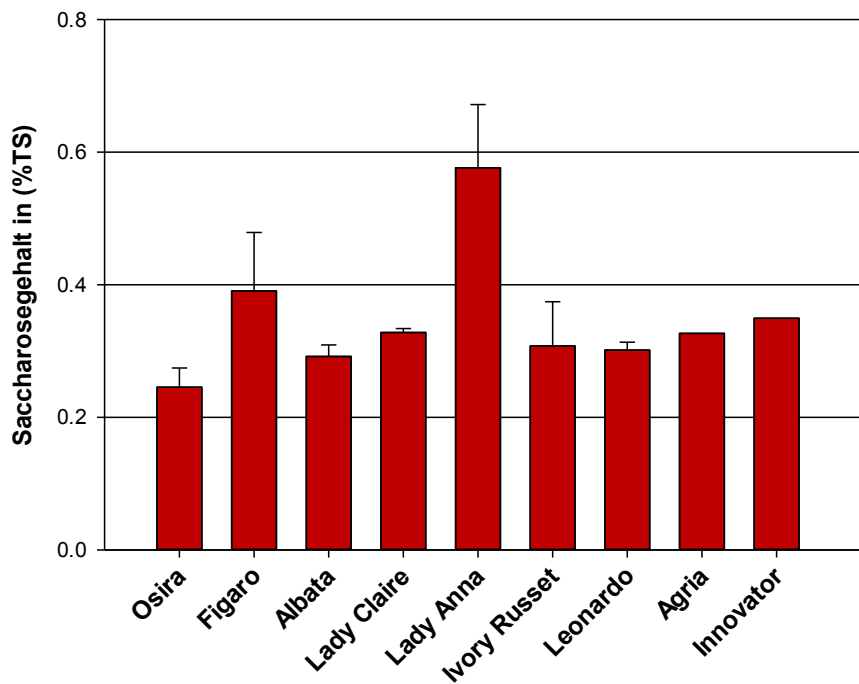
### Reduzierende Zucker

Mittelwerte von zwei Terminen im März und Mai  
Chips- und Frites-Sorten je zwei Anbauorte



### Saccharose Gehalt

Mittelwerte März von 2 Standorten



## 2.9 Zuckerbestimmungen Industriesorten Praxis 2016

Chipssorten: Herkunft Cressier (Cr) und Kleinandelfingen (KI)

Fritessorten: Herkunft Mattstetten (Ma) und Seedorf (Se)

Mittelwerte Termin: Februar

Nr. Sorte	Ort	TS %	Reduz. Zucker % TS	Glu- cose % TS	Fruc- tose % TS	Saccha- rose % TS	Reduz. Zucker g/kg FS	Glu- cose g/kg FS	Fruc- tose g/kg FS	Saccha- rose g/kg FS
1. Osira	Cr	28.9	0.10	0.07	0.04	0.22	0.30	0.19	0.11	0.65
	KI	28.2	0.08	0.05	0.03	0.27	0.22	0.14	0.08	0.75
		<b>28.6</b>	<b>0.09</b>	<b>0.06</b>	<b>0.03</b>	<b>0.25</b>	<b>0.26</b>	<b>0.17</b>	<b>0.10</b>	<b>0.70</b>
2. Figaro	Cr	30.9	0.11	0.08	0.03	0.45	0.35	0.25	0.10	1.40
	KI	27.7	0.07	0.04	0.03	0.33	0.20	0.11	0.09	0.91
		<b>29.3</b>	<b>0.09</b>	<b>0.06</b>	<b>0.03</b>	<b>0.39</b>	<b>0.28</b>	<b>0.18</b>	<b>0.10</b>	<b>1.16</b>
3. Alabata	Cr	29.0	0.22	0.13	0.09	0.28	0.64	0.37	0.27	0.81
	KI	27.3	0.26	0.15	0.11	0.30	0.71	0.40	0.31	0.83
		<b>28.2</b>	<b>0.24</b>	<b>0.14</b>	<b>0.10</b>	<b>0.29</b>	<b>0.68</b>	<b>0.39</b>	<b>0.29</b>	<b>0.82</b>
4. Lady Claire	Cr	27.4	0.08	0.05	0.02	0.33	0.21	0.15	0.06	0.91
	KI	27.2	0.08	0.06	0.03	0.32	0.23	0.16	0.07	0.88
		<b>27.3</b>	<b>0.08</b>	<b>0.06</b>	<b>0.02</b>	<b>0.33</b>	<b>0.22</b>	<b>0.16</b>	<b>0.07</b>	<b>0.90</b>
5. Lady Anna	Ma	27.5	0.15	0.10	0.05	0.51	0.41	0.27	0.14	1.40
	Se	26.4	0.31	0.23	0.09	0.64	0.83	0.60	0.23	1.70
		<b>27.0</b>	<b>0.23</b>	<b>0.16</b>	<b>0.07</b>	<b>0.58</b>	<b>0.62</b>	<b>0.44</b>	<b>0.19</b>	<b>1.55</b>
6. Ivory Russet	Ma	31.5	0.38	0.23	0.15	0.26	1.20	0.74	0.46	0.82
	Se	31.0	0.55	0.35	0.20	0.35	1.71	1.10	0.61	1.10
		<b>31.3</b>	<b>0.47</b>	<b>0.29</b>	<b>0.17</b>	<b>0.31</b>	<b>1.46</b>	<b>0.92</b>	<b>0.54</b>	<b>0.96</b>
7. Leonardo	Ma	25.5	0.14	0.08	0.05	0.31	0.35	0.21	0.14	0.79
	Se	29.7	0.11	0.07	0.04	0.29	0.34	0.21	0.13	0.87
		<b>27.6</b>	<b>0.13</b>	<b>0.08</b>	<b>0.05</b>	<b>0.30</b>	<b>0.35</b>	<b>0.21</b>	<b>0.14</b>	<b>0.83</b>
8. Agria	Ma	24.5	0.24	0.14	0.09	0.33	0.58	0.35	0.23	0.80
		<b>24.5</b>	<b>0.24</b>	<b>0.14</b>	<b>0.09</b>	<b>0.33</b>	<b>0.58</b>	<b>0.35</b>	<b>0.23</b>	<b>0.80</b>
9. Innovator	Se	28.6	0.65	0.42	0.23	0.35	1.85	1.20	0.65	1.00
		<b>28.6</b>	<b>0.65</b>	<b>0.42</b>	<b>0.23</b>	<b>0.35</b>	<b>1.85</b>	<b>1.20</b>	<b>0.65</b>	<b>1.00</b>

## 2.10 Rösti-Degustation

Frites-Sorten: Lady Anna, Leonardo \*Innovator und \*Agria (\*Vergleichssorte)

Speisekartoffeln: Bellmonda, Liliane, Constance, \*Victoria, \*Bintje, und \*Lady Felicia (\*Vergleichssorte)

Herkunft: Mattstetten (Mat), Seedorf (See), Guschelmut (Gus) Thalheim (Tha), Reckenholz (Re),

Sorte	Her- kunft	Farbe ausssen	Farbe innen	Kompakt- heit	Zerfallen Stäbchen	Feuchte	Geschmack	Gesamt- eindruck
Lady Anna	Mat	4.0	6.7	7.0	5.0	4.7	7.2	6.1
	See	6.0	5.8	4.3	4.0	5.2	5.4	4.8
	Mittel	<b>5.0</b>	<b>6.3</b>	<b>5.7</b>	<b>4.5</b>	<b>4.9</b>	<b>6.3</b>	<b>5.5</b>
Leonardo	Mat	5.0	7.3	7.0	5.7	5.9	5.8	6.1
	See	7.0	7.0	5.0	4.8	6.0	5.9	6.0
	Mittel	<b>6.0</b>	<b>7.2</b>	<b>6.0</b>	<b>5.2</b>	<b>6.0</b>	<b>5.9</b>	<b>6.0</b>
Agria	Mat	5.0	7.8	7.2	5.9	6.7	7.5	7.2
	Thal	8.0	7.7	6.5	6.5	6.3	7.0	7.3
	Mittel	<b>6.5</b>	<b>7.8</b>	<b>6.8</b>	<b>6.2</b>	<b>6.5</b>	<b>7.3</b>	<b>7.3</b>
Lady Felicia	Re	7.0	6.5	6.0	6.7	7.0	7.0	6.8
	Mittel	<b>7.0</b>	<b>6.5</b>	<b>6.0</b>	<b>6.7</b>	<b>7.0</b>	<b>7.0</b>	<b>6.8</b>
Bintje	Re	5.0	6.0	6.2	6.2	5.6	6.3	5.9
	Mittel	<b>5.0</b>	<b>6.0</b>	<b>6.2</b>	<b>6.2</b>	<b>5.6</b>	<b>6.3</b>	<b>5.9</b>
Victoria	Re	6.0	6.2	6.2	6.8	6.0	5.2	5.5
	Mittel	<b>6.0</b>	<b>6.2</b>	<b>6.2</b>	<b>6.8</b>	<b>6.0</b>	<b>5.2</b>	<b>5.5</b>
Innovator	Gus	5.0	5.2	6.3	6.5	6.1	4.8	5.3
	See	7.0	6.2	6.7	6.0	6.8	6.7	6.7
	Mittel	<b>6.0</b>	<b>5.7</b>	<b>6.5</b>	<b>6.3</b>	<b>6.5</b>	<b>5.8</b>	<b>6.0</b>
Bellmonda	Re	5.0	6.4	5.6	6.5	4.8	4.7	4.8
	Mittel	<b>5.0</b>	<b>6.4</b>	<b>5.6</b>	<b>6.5</b>	<b>4.8</b>	<b>4.7</b>	<b>4.8</b>
Liliane	Re	4.0	5.7	3.8	4.2	3.5	3.2	3.7
	Mittel	<b>4.0</b>	<b>5.7</b>	<b>3.8</b>	<b>4.2</b>	<b>3.5</b>	<b>3.2</b>	<b>3.7</b>
Constance	Re	5.0	5.8	5.6	6.1	4.8	4.7	5.1
	Mittel	<b>5.0</b>	<b>5.8</b>	<b>5.6</b>	<b>6.1</b>	<b>4.8</b>	<b>4.7</b>	<b>5.1</b>

Beurteilung, Note: 7 - 9 sehr gut, 6 - 7 gut, 5 - 6 genügend, < 5 ungenügend



### 3 Vorversuche 1. Jahr 2016

Technische Verarbeitung, Mittelwerte aus 2 Anbauorten  
Prüftermine: November und März/ April

Sorte	Termin	Pommes frites								Chips			Stärke- gehalt %	Rohver- färbung Note
		4° C				tiefgefroren				Farb- note	Gleich- m'keit	Farbe Rang		
		FA-L	FARBE	KNUSP	GESAMT	FARBE	KNUSP	GESAMT	RANG					
1. Corinna	1									4.0	1.5		10.5	8.00
	2									2.7	1.0			8.50
	<b>Mittel</b>									<b>3.3</b>	<b>1.3</b>	<b>18</b>	<b>10.5</b>	<b>8.25</b>
2. Lucilla	1	6.2	5.2	5.3	5.3	5.5	5.5	5.4		4.5	1.0		15.4	9.00
	2	5.9	5.1	5.3	5.2					4.5	2.0			9.00
	<b>Mittel</b>	<b>6.0</b>	<b>5.2</b>	<b>5.3</b>	<b>5.3</b>	<b>5.5</b>	<b>5.5</b>	<b>5.4</b>	<b>8</b>	<b>4.5</b>	<b>1.5</b>	<b>13</b>	<b>15.4</b>	<b>9.00</b>
3. Sorentina	1									8.0	1.5		19.1	6.50
	2									7.9	1.5			6.50
	<b>Mittel</b>									<b>8.0</b>	<b>1.5</b>	<b>2</b>	<b>19.1</b>	<b>6.50</b>
4. Goldmarie	1									4.3	1.0		13.5	5.75
	2									4.0	1.0			5.75
	<b>Mittel</b>									<b>4.1</b>	<b>1.0</b>	<b>14</b>	<b>13.5</b>	<b>5.75</b>
5. Almonda	1									3.8	1.0		16.0	7.50
	2									3.9	1.0			8.50
	<b>Mittel</b>									<b>3.8</b>	<b>1.0</b>	<b>15</b>	<b>16.0</b>	<b>8.00</b>
6. Amanda	1	7.3	6.1	6.1	6.1	6.5	6.0	6.1		6.8	2.0		19.0	8.75
	2	6.5	6.1	6.0	6.0					6.4	2.0			8.25
	<b>Mittel</b>	<b>6.9</b>	<b>6.1</b>	<b>6.1</b>	<b>6.0</b>	<b>6.5</b>	<b>6.0</b>	<b>6.1</b>	<b>2</b>	<b>6.6</b>	<b>2.0</b>	<b>5</b>	<b>19.0</b>	<b>8.50</b>
7. Alicante	1									6.3	2.5		19.6	5.50
	2									6.0	2.5			4.25
	<b>Mittel</b>									<b>6.1</b>	<b>2.5</b>	<b>9</b>	<b>19.6</b>	<b>4.88</b>
8. Basin Russet	1	5.9	5.8	5.9	5.9	6.0	6.0	6.0		5.9	1.5		16.5	7.00
	2	5.8	6.3	5.8	5.9					5.5	2.0			6.50
	<b>Mittel</b>	<b>5.8</b>	<b>6.0</b>	<b>5.8</b>	<b>5.9</b>	<b>6.0</b>	<b>6.0</b>	<b>6.0</b>	<b>4</b>	<b>5.7</b>	<b>1.8</b>	<b>12</b>	<b>16.5</b>	<b>6.75</b>
9. Loreley	1									2.7	2.0		14.5	8.50
	2									2.9	2.0			8.00
	<b>Mittel</b>									<b>2.8</b>	<b>2.0</b>	<b>19</b>	<b>14.5</b>	<b>8.25</b>
10. Connect	1									3.3	1.0		16.0	8.75
	2									3.3	1.5			8.00
	<b>Mittel</b>									<b>3.3</b>	<b>1.3</b>	<b>18</b>	<b>16.0</b>	<b>8.38</b>
11. Crisps4all	1									8.1	2.0		18.8	7.50
	2									7.5	2.5			8.00
	<b>Mittel</b>									<b>7.8</b>	<b>2.3</b>	<b>3</b>	<b>18.8</b>	<b>7.75</b>
12. Gioconda	1									3.7	1.0		11.3	6.75
	2									3.1	1.0			6.00
	<b>Mittel</b>									<b>3.4</b>	<b>1.0</b>	<b>17</b>	<b>11.3</b>	<b>6.38</b>
13. GES 06-610	1	6.8	6.5	5.7	6.0	7.0	5.5	5.9		6.4	1.5		17.0	8.75
	2	6.5	6.6	5.8	6.0					6.4	1.5			8.25
	<b>Mittel</b>	<b>6.6</b>	<b>6.6</b>	<b>5.7</b>	<b>6.0</b>	<b>7.0</b>	<b>5.5</b>	<b>5.9</b>	<b>5</b>	<b>6.4</b>	<b>1.5</b>	<b>7</b>	<b>17.0</b>	<b>8.50</b>

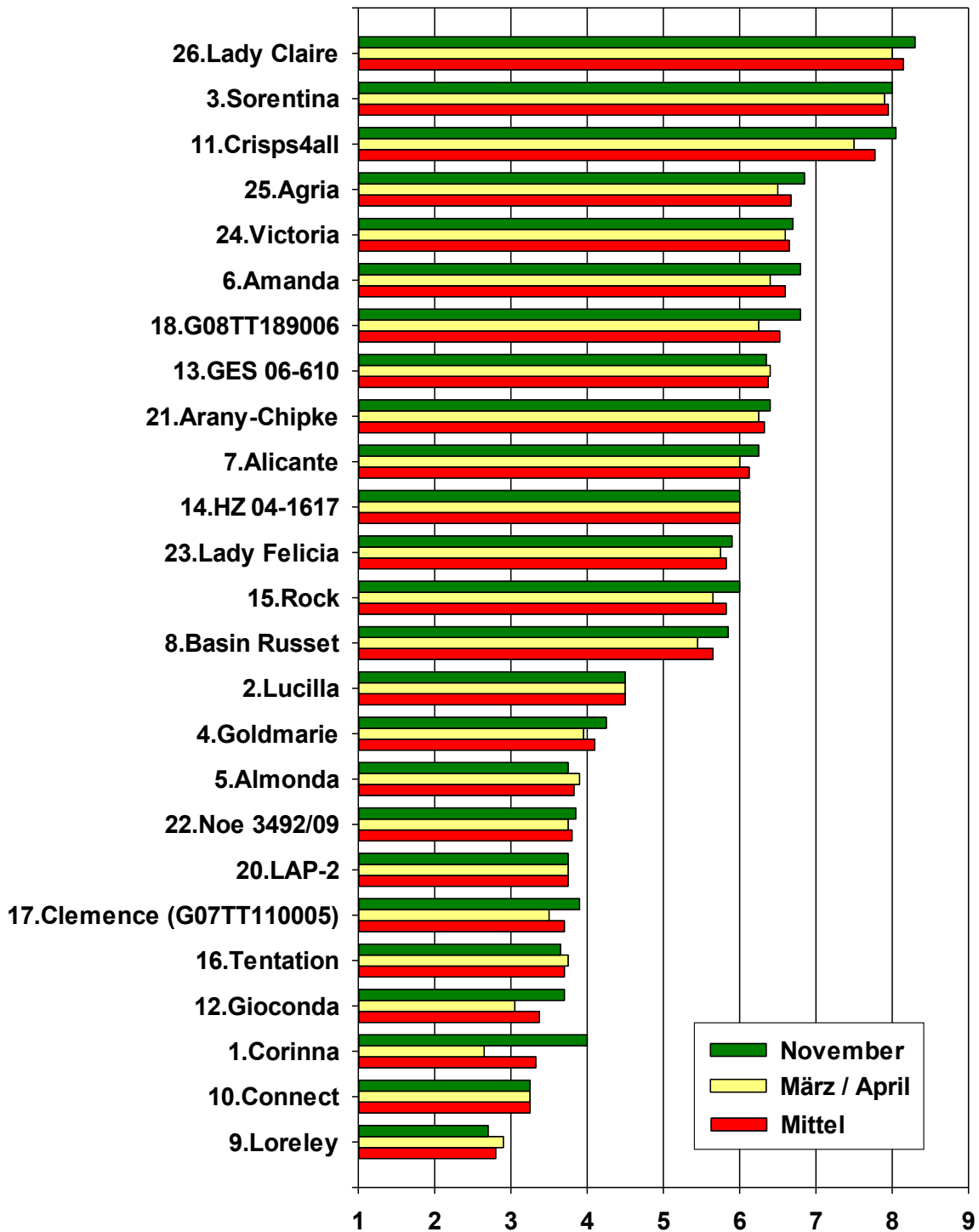
Nr. Sorte	Termin	Pommes frites								Chips			Stärke- gehalt %	Rohver- färbung Note
		4° C				tiefgefroren				Farb- note	Gleich- m'keit	Farbe Rang		
		FA-L	FARBE	KNUSP	GESAMT	FARBE	KNUSP	GESAMT	RANG					
14. HZ 04-1617	1	6.3	6.0	5.8	5.9	6.5	6.0	6.2		6.0	1.5		15.8	7.75
	2	6.3	6.0	5.7	5.8					6.0	2.0			9.00
	<b>Mittel</b>	<b>6.3</b>	<b>6.0</b>	<b>5.7</b>	<b>5.8</b>	<b>6.5</b>	<b>6.0</b>	<b>6.2</b>	<b>3</b>	<b>6.0</b>	<b>1.8</b>	<b>10</b>	<b>15.8</b>	<b>8.38</b>
15. Rock	1	6.5	5.4	5.5	5.4	6.0	5.0	5.4		6.0	1.0		16.3	7.50
	2	6.0	5.5	5.7	5.5					5.7	1.0			8.00
	<b>Mittel</b>	<b>6.3</b>	<b>5.5</b>	<b>5.6</b>	<b>5.5</b>	<b>6.0</b>	<b>5.0</b>	<b>5.4</b>	<b>8</b>	<b>5.8</b>	<b>1.0</b>	<b>11</b>	<b>16.3</b>	<b>7.75</b>
16. Tentation	1									3.7	1.0		13.7	8.50
	2									3.8	1.0			7.75
	<b>Mittel</b>									<b>3.7</b>	<b>1.0</b>	<b>16</b>	<b>13.7</b>	<b>8.13</b>
17. Clemence (G07TT110005)	1									3.9	1.0		13.6	8.00
	2									3.5	1.0			7.50
	<b>Mittel</b>									<b>3.7</b>	<b>1.0</b>	<b>16</b>	<b>13.6</b>	<b>7.75</b>
18. G08TT189006	1									6.8	1.5		17.5	8.00
	2									6.3	1.5			7.50
	<b>Mittel</b>									<b>6.5</b>	<b>1.5</b>	<b>6</b>	<b>17.5</b>	<b>7.75</b>
19. Federica (fehlt PVY 20%)	1													
	2													
	<b>Mittel</b>													
20. LAP-2	1									3.8	1.5		14.0	6.50
	2									3.8	1.0			7.25
	<b>Mittel</b>									<b>3.8</b>	<b>1.3</b>	<b>15</b>	<b>14.0</b>	<b>6.88</b>
21. Arany-Chipke	1									6.4	2.5		19.6	7.50
	2									6.3	2.0			8.00
	<b>Mittel</b>									<b>6.3</b>	<b>2.3</b>	<b>8</b>	<b>19.6</b>	<b>7.75</b>
22. Noe 3492/09	1									3.9	2.0		13.8	8.50
	2									3.8	2.0			8.50
	<b>Mittel</b>									<b>3.8</b>	<b>2.0</b>	<b>15</b>	<b>13.8</b>	<b>8.50</b>
23. Lady Felicia	1	6.2	5.8	5.5	5.5	6.0	5.5	5.6		5.9	1.5		12.9	6.50
	2	5.5	5.8	5.5	5.4					5.8	1.5			7.50
	<b>Mittel</b>	<b>5.8</b>	<b>5.8</b>	<b>5.5</b>	<b>5.5</b>	<b>6.0</b>	<b>5.5</b>	<b>5.6</b>	<b>7</b>	<b>5.8</b>	<b>1.5</b>	<b>11</b>	<b>12.9</b>	<b>7.00</b>
24. Victoria	1	6.8	6.3	5.6	5.7	7.0	5.2	5.7		6.7	1.5		16.0	8.25
	2	6.5	6.0	5.3	5.5					6.6	1.5			7.75
	<b>Mittel</b>	<b>6.7</b>	<b>6.1</b>	<b>5.4</b>	<b>5.6</b>	<b>7.0</b>	<b>5.2</b>	<b>5.7</b>	<b>6</b>	<b>6.7</b>	<b>1.5</b>	<b>4</b>	<b>16.0</b>	<b>8.00</b>
25. Agria	1	7.1	7.0	6.5	6.4	7.0	6.0	6.3		6.9	1.0		15.7	7.50
	2	6.3	6.7	5.8	6.1					6.5	2.0			7.75
	<b>Mittel</b>	<b>6.7</b>	<b>6.8</b>	<b>6.1</b>	<b>6.3</b>	<b>7.0</b>	<b>6.0</b>	<b>6.3</b>	<b>1</b>	<b>6.7</b>	<b>1.5</b>	<b>4</b>	<b>15.7</b>	<b>7.63</b>
26. Lady Claire	1									8.3	1.0		18.7	8.00
	2									8.0	1.0			7.75
	<b>Mittel</b>									<b>8.2</b>	<b>1.0</b>	<b>1</b>	<b>18.7</b>	<b>7.88</b>

### 3.1 Chips: Farbnoten Vorversuche 2016, 1. Jahr

Technische Verarbeitung, Chips Farbnoten

Mittelwerte aus 2 Anbauorten

Termine: November und März/April

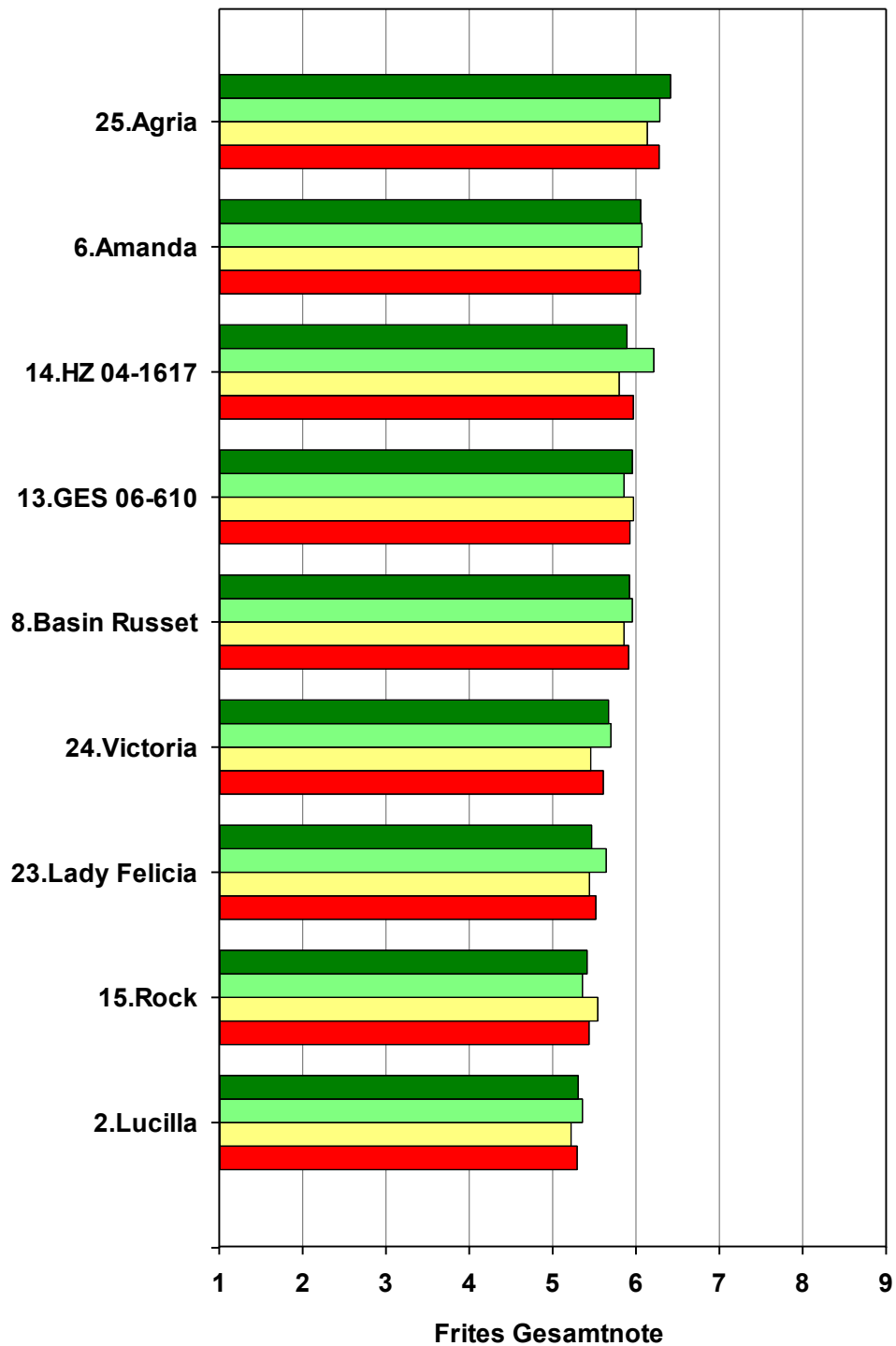


### 3.2 Frites: Gesamtnoten Vorversuche 2016, 1. Jahr

Technische Verarbeitung, Frites Gesamtnote

Mittelwerte von 2 Standorten

Termine: November und März/April



## 4 Vorversuche 2. Jahr 2016

Technische Verarbeitung, Mittelwerte aus 2 Anbauorten  
Prüftermine: November und März/April

Nr. Sorte	Termin	Pommes frites								Chips			Stärke- gehalt %	Rohver- färbung Note
		4° C				tiefgefroren				Farb- note	Gleich- m'keit	Farbe Rang		
		FA-L	FARBE	KNUSP	GESAMT	FARBE	KNUSP	GESAMT	RANG					
1. Monique	1									3.3	1.0		12.3	8.25
	2									3.1	1.5			
	<b>Mittel</b>									<b>3.2</b>	<b>1.3</b>	<b>21</b>	<b>12.3</b>	<b>8.25</b>
2. Donata	1	7.0	6.4	6.2	6.0	6.5	6.0	6.0		6.3	2.5		15.9	9.00
	2	6.8	6.5	6.0	6.1					6.2	1.5			
	<b>Mittel</b>	<b>6.9</b>	<b>6.4</b>	<b>6.1</b>	<b>6.1</b>	<b>6.5</b>	<b>6.0</b>	<b>6.0</b>	<b>4</b>	<b>6.2</b>	<b>2.0</b>	<b>6</b>	<b>15.9</b>	<b>9.00</b>
3. Pelikan	1									8.1	1.5		19.3	8.25
	2									7.9	2.0			
	<b>Mittel</b>									<b>8.0</b>	<b>1.8</b>	<b>2</b>	<b>19.3</b>	<b>8.25</b>
4. Nautilus	1	7.0	5.8	6.3	6.0	6.0	6.5	6.2		5.3	2.0		16.9	9.00
	2	6.3	5.3	5.9	5.5					5.1	1.0			
	<b>Mittel</b>	<b>6.6</b>	<b>5.5</b>	<b>6.1</b>	<b>5.8</b>	<b>6.0</b>	<b>6.5</b>	<b>6.2</b>	<b>4</b>	<b>5.2</b>	<b>1.5</b>	<b>13</b>	<b>16.9</b>	<b>9.00</b>
5. Lilly	1									4.8	1.0		13.2	8.00
	2									4.4	2.0			
	<b>Mittel</b>									<b>4.6</b>	<b>1.5</b>	<b>17</b>	<b>13.2</b>	<b>8.00</b>
6. Sunshine	1									4.1	1.0		12.2	6.25
	2									3.2	2.0			
	<b>Mittel</b>									<b>3.6</b>	<b>1.5</b>	<b>20</b>	<b>12.2</b>	<b>6.25</b>
7. Picobello	1									5.7	1.5		13.9	7.75
	2									5.6	2.0			
	<b>Mittel</b>									<b>5.7</b>	<b>1.8</b>	<b>10</b>	<b>13.9</b>	<b>7.75</b>
8. Corsica (AR 05-1887)	1									8.1	1.5		17.6	7.25
	2									8.0	1.5			
	<b>Mittel</b>									<b>8.1</b>	<b>1.5</b>	<b>1</b>	<b>17.6</b>	<b>7.25</b>
9. Babylon (BA 06-0001)	1	7.3	6.8	6.2	6.1	6.5	6.0	6.0		6.5	2.0		16.1	8.50
	2	6.8	6.5	5.9	6.0					5.9	2.0			
	<b>Mittel</b>	<b>7.0</b>	<b>6.6</b>	<b>6.1</b>	<b>6.0</b>	<b>6.5</b>	<b>6.0</b>	<b>6.0</b>	<b>4</b>	<b>6.2</b>	<b>2.0</b>	<b>6</b>	<b>16.1</b>	<b>8.50</b>
10. Noblesse	1									6.0	1.0		14.5	8.25
	2									5.6	2.0			
	<b>Mittel</b>									<b>5.8</b>	<b>1.5</b>	<b>9</b>	<b>14.5</b>	<b>8.25</b>
11. HZD 04-113	1	6.5	6.6	6.3	6.1	6.5	6.0	6.1		6.0	2.0		14.7	8.75
	2	7.0	6.5	6.2	6.1					5.9	2.0			
	<b>Mittel</b>	<b>6.8</b>	<b>6.6</b>	<b>6.2</b>	<b>6.1</b>	<b>6.5</b>	<b>6.0</b>	<b>6.1</b>	<b>3</b>	<b>6.0</b>	<b>2.0</b>	<b>8</b>	<b>14.7</b>	<b>8.75</b>
12. Explorer (HZ-03-1498)	1	6.0	6.1	5.5	5.6	6.5	6.0	6.0		6.4	2.0		15.7	7.50
	2	6.5	6.1	5.5	5.7					5.8	2.5			
	<b>Mittel</b>	<b>6.3</b>	<b>6.1</b>	<b>5.5</b>	<b>5.7</b>	<b>6.5</b>	<b>6.0</b>	<b>6.0</b>	<b>5</b>	<b>6.1</b>	<b>2.3</b>	<b>7</b>	<b>15.7</b>	<b>7.50</b>
13. Festo	1									4.5	1.0		13.1	7.00
	2									4.4	1.5			
	<b>Mittel</b>									<b>4.4</b>	<b>1.3</b>	<b>18</b>	<b>13.1</b>	<b>7.00</b>

Nr. Sorte	Termin	Pommes frites								Chips			Stärke- gehalt %	Rohver- färbung Note
		4° C				tiefgefroren				Farb- note	Gleich- m'keit	Farbe Rang		
		FA-L	FARBE	KNUSP	GESAMT	FARBE	KNUSP	GESAMT	RANG					
14. KWS 07-33	1									7.1	2.0		19.0	8.50
	2									7.1	2.0			
	<b>Mittel</b>									<b>7.1</b>	<b>2.0</b>	<b>3</b>	<b>19.0</b>	<b>8.50</b>
15. KWS 07-1497	1	6.3	6.0	5.5	5.6	6.5	5.5	5.8		6.2	1.5		16.0	8.50
	2	6.0	6.3	5.5	5.7					5.9	2.0			
	<b>Mittel</b>	<b>6.1</b>	<b>6.1</b>	<b>5.5</b>	<b>5.6</b>	<b>6.5</b>	<b>5.5</b>	<b>5.8</b>	<b>6</b>	<b>6.0</b>	<b>1.8</b>	<b>8</b>	<b>16.0</b>	<b>8.50</b>
16. G06TT395008	1	6.0	6.5	6.3	6.2	6.5	6.0	6.2		6.6	1.5		17.3	6.00
	2	6.3	6.5	6.1	6.0					6.8	1.0			
	<b>Mittel</b>	<b>6.1</b>	<b>6.5</b>	<b>6.2</b>	<b>6.1</b>	<b>6.5</b>	<b>6.0</b>	<b>6.2</b>	<b>2</b>	<b>6.7</b>	<b>1.3</b>	<b>4</b>	<b>17.3</b>	<b>6.00</b>
17. Capucine (G07TT110004)	1									4.6	1.5		16.7	7.50
	2									4.1	2.0			
	<b>Mittel</b>									<b>4.3</b>	<b>1.8</b>	<b>19</b>	<b>16.7</b>	<b>7.50</b>
18. Cephora	1									5.4	1.0		14.6	8.75
	2									4.6	1.0			
	<b>Mittel</b>									<b>5.0</b>	<b>1.0</b>	<b>14</b>	<b>14.6</b>	<b>8.75</b>
19. Lutine	1									4.9	1.5		14.6	7.75
	2									4.4	1.0			
	<b>Mittel</b>									<b>4.7</b>	<b>1.3</b>	<b>16</b>	<b>14.6</b>	<b>7.75</b>
20. Alizee	1									3.3	1.5		12.3	5.00
	2									2.9	1.0			
	<b>Mittel</b>									<b>3.1</b>	<b>1.3</b>	<b>22</b>	<b>12.3</b>	<b>5.00</b>
21. Mont Blanc	1	6.5	5.0	5.7	5.3	5.5	6.0	5.7		4.9	1.5		15.2	7.00
	2	6.0	5.5	5.5	5.5					4.7	2.0			
	<b>Mittel</b>	<b>6.3</b>	<b>5.3</b>	<b>5.6</b>	<b>5.4</b>	<b>5.5</b>	<b>6.0</b>	<b>5.7</b>	<b>7</b>	<b>4.8</b>	<b>1.8</b>	<b>15</b>	<b>15.2</b>	<b>7.00</b>
22. Laudine	1									5.9	1.5		13.7	8.25
	2									5.4	2.0			
	<b>Mittel</b>									<b>5.6</b>	<b>1.8</b>	<b>11</b>	<b>13.7</b>	<b>8.25</b>
23. Lady Felicia	1									5.5	2.0		13.1	8.50
	2									5.5	2.0			
	<b>Mittel</b>									<b>5.5</b>	<b>2.0</b>	<b>12</b>	<b>13.1</b>	<b>8.50</b>
24. Victoria	1	7.0	6.5	5.1	5.5	6.0	5.6	5.5		6.9	1.5		15.3	8.00
	2	6.8	6.5	5.4	5.6					6.1	2.5			
	<b>Mittel</b>	<b>6.9</b>	<b>6.5</b>	<b>5.2</b>	<b>5.6</b>	<b>6.0</b>	<b>5.6</b>	<b>5.5</b>	<b>7</b>	<b>6.5</b>	<b>2.0</b>	<b>5</b>	<b>15.3</b>	<b>8.00</b>
25. Agria	1	7.3	6.8	5.8	6.1	7.5	6.0	6.3		6.7	2.5		15.1	8.50
	2	7.3	7.0	6.0	6.2					6.8	2.5			
	<b>Mittel</b>	<b>7.3</b>	<b>6.9</b>	<b>5.9</b>	<b>6.1</b>	<b>7.5</b>	<b>6.0</b>	<b>6.3</b>	<b>1</b>	<b>6.7</b>	<b>2.5</b>	<b>4</b>	<b>15.1</b>	<b>8.50</b>
26. Lady Claire	1									8.1	1.0		18.1	8.75
	2									8.0	1.5			
	<b>Mittel</b>									<b>8.1</b>	<b>1.3</b>	<b>1</b>	<b>18.1</b>	<b>8.75</b>

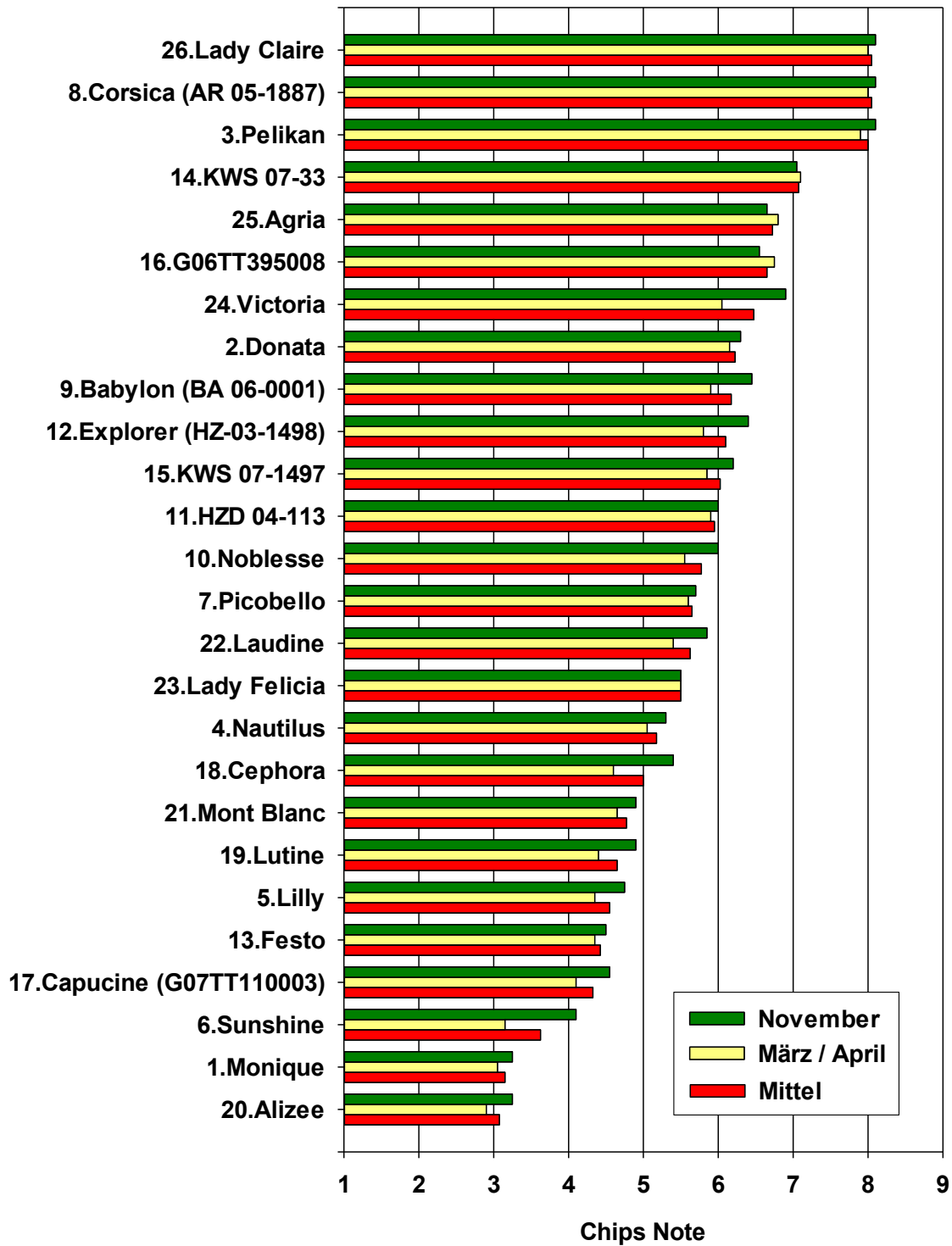


## 4.1 Chips: Farbnoten Vorversuche 2016, 2. Jahr

Technische Verarbeitung, Chips Farbnoten

Mittelwerte aus 2 Anbauorten

Termine: November und März/April

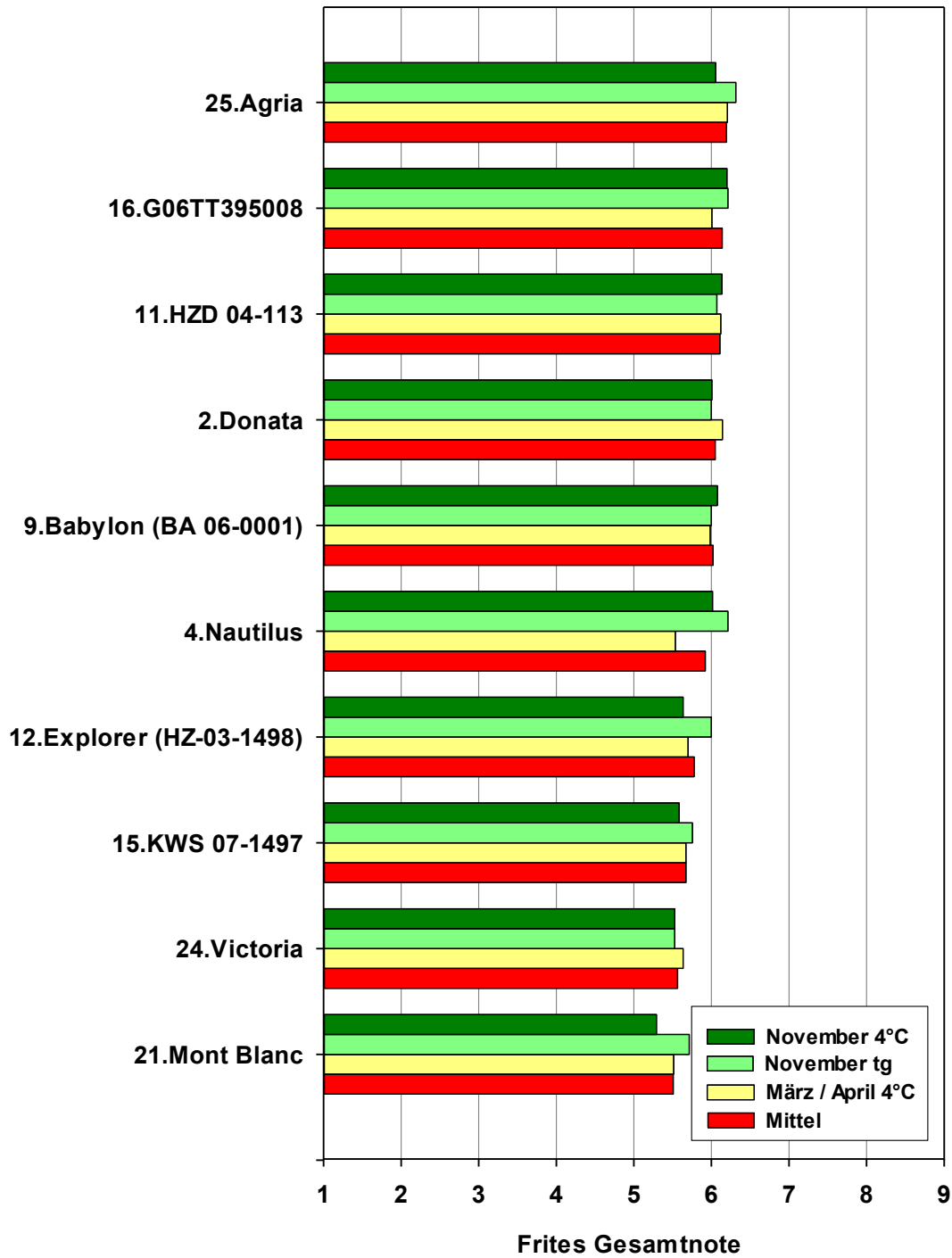


## 4.2 Frites: Gesamtnoten Vorversuche 2016, 2. Jahr

Technische Verarbeitung, Frites Gesamtnote

Mittelwerte von zwei Standorten

Termine: November und März/April



### 4.3 Vorversuche 2015/2016

Gesamtnoten 1. und 2. Jahr

Nr.	Sorte	Termin	Frites 4 °C		Chips		Stärke- gehalt %		Rohver- färbung Note	
			Gesamtnote 2015	2016	Farbnote 2015	2016	2015	2016	2015	2016
1.	Monique	1			3.0	3.3	12.7	12.3	8.50	8.25
		2			2.9	3.1			7.00	
		<b>Mittel</b>			<b>2.9</b>	<b>3.2</b>	<b>12.7</b>	<b>12.3</b>	<b>7.75</b>	<b>8.25</b>
2.	Donata	1	6.1	6.0	6.3	6.3	14.7	15.9	8.50	9.00
		2	6.0	6.1	6.2	6.2			8.00	
		<b>Mittel</b>	<b>6.0</b>	<b>6.1</b>	<b>6.2</b>	<b>6.2</b>	<b>14.7</b>	<b>15.9</b>	<b>8.25</b>	<b>9.00</b>
3.	Pelikan	1			7.6	8.1	17.9	19.3	8.00	8.25
		2			7.8	7.9			6.50	
		<b>Mittel</b>			<b>7.7</b>	<b>8.0</b>	<b>17.9</b>	<b>19.3</b>	<b>7.25</b>	<b>8.25</b>
4.	Nautilus	1	5.6	6.0	5.6	5.3	17.4	16.9	8.00	9.00
		2	5.7	5.5	5.1	5.1			8.00	
		<b>Mittel</b>	<b>5.6</b>	<b>5.8</b>	<b>5.3</b>	<b>5.2</b>	<b>17.4</b>	<b>16.9</b>	<b>8.00</b>	<b>9.00</b>
5.	Lilly	1			5.0	4.8	12.9	13.2	8.75	8.00
		2			4.7	4.4			8.75	
		<b>Mittel</b>			<b>4.9</b>	<b>4.6</b>	<b>12.9</b>	<b>13.2</b>	<b>8.75</b>	<b>8.00</b>
6.	Sunshine	1			3.9	4.1	13.2	12.2	6.50	6.25
		2			3.3	3.2			5.75	
		<b>Mittel</b>			<b>3.6</b>	<b>3.6</b>	<b>13.2</b>	<b>12.2</b>	<b>6.13</b>	<b>6.25</b>
7.	Picobello	1	5.6		6.3	5.7	12.2	13.9	7.75	7.75
		2			5.8	5.6			6.50	
		<b>Mittel</b>	<b>5.6</b>		<b>6.0</b>	<b>5.7</b>	<b>12.2</b>	<b>13.9</b>	<b>7.13</b>	<b>7.75</b>
8.	Corsica (AR 05-1887)	1			8.2	8.1	17.4	17.6	7.50	7.25
		2			7.8	8.0			6.50	
		<b>Mittel</b>			<b>8.0</b>	<b>8.1</b>	<b>17.4</b>	<b>17.6</b>	<b>7.00</b>	<b>7.25</b>
9.	Babylon (BA 06-0001)	1	6.3	6.1	6.5	6.5	15.1	16.1	9.00	8.50
		2	5.7	6.0	6.6	5.9			7.50	
		<b>Mittel</b>	<b>6.0</b>	<b>6.0</b>	<b>6.6</b>	<b>6.2</b>	<b>15.1</b>	<b>16.1</b>	<b>8.25</b>	<b>8.50</b>
10.	Noblesse	1			6.2	6.0	14.5	14.5	8.25	8.25
		2			6.0	5.6			8.50	
		<b>Mittel</b>			<b>6.1</b>	<b>5.8</b>	<b>14.5</b>	<b>14.5</b>	<b>8.38</b>	<b>8.25</b>
11.	HZD 04-113	1	6.1	6.1	6.7	6.0	15.1	14.7	8.25	8.75
		2	6.0	6.1	6.2	5.9			7.75	
		<b>Mittel</b>	<b>6.0</b>	<b>6.1</b>	<b>6.5</b>	<b>6.0</b>	<b>15.1</b>	<b>14.7</b>	<b>8.00</b>	<b>8.75</b>
12.	Explorer (HZ-03-1498)	1	5.7	5.6	7.0	6.4	15.1	15.7	7.75	7.50
		2	5.6	5.7	6.5	5.8			7.25	
		<b>Mittel</b>	<b>5.6</b>	<b>5.7</b>	<b>6.8</b>	<b>6.1</b>	<b>15.1</b>	<b>15.7</b>	<b>7.50</b>	<b>7.50</b>
13.	Festo	1			4.1	4.5	12.8	13.1	8.25	7.00
		2			3.9	4.4			7.75	
		<b>Mittel</b>			<b>4.0</b>	<b>4.4</b>	<b>12.8</b>	<b>13.1</b>	<b>8.00</b>	<b>7.00</b>

Nr. Sorte	Termin	Frites 4 °C		Chips		Stärke- gehalt %		Rohver- färbung Note	
		Gesamtnote		Farbnote		2015	2016	2015	2016
		2015	2016	2015	2016				
14. KWS 07-33	1			7.4	7.1	17.8	19.0	5.75	8.50
	2			7.0	7.1			7.00	
	<b>Mittel</b>			<b>7.2</b>	<b>7.1</b>	<b>17.8</b>	<b>19.0</b>	<b>6.38</b>	<b>8.50</b>
15. KWS 07-1497	1	6.1	5.6	6.5	6.2	14.9	16.0	8.75	8.50
	2	5.8	5.7	6.9	5.9			9.00	
	<b>Mittel</b>	<b>5.9</b>	<b>5.6</b>	<b>6.7</b>	<b>6.0</b>	<b>14.9</b>	<b>16.0</b>	<b>8.88</b>	<b>8.50</b>
16. G06TT395008	1	5.8	6.2	6.5	6.6	15.7	17.3	5.50	6.00
	2	5.1	6.0	6.2	6.8			6.00	
	<b>Mittel</b>	<b>5.4</b>	<b>6.1</b>	<b>6.4</b>	<b>6.7</b>	<b>15.7</b>	<b>17.3</b>	<b>5.75</b>	<b>6.00</b>
17. Capucine (G07TT110004)	1			4.4	4.6	14.2	16.7	7.75	7.50
	2			4.4	4.1			7.75	
	<b>Mittel</b>			<b>4.4</b>	<b>4.3</b>	<b>14.2</b>	<b>16.7</b>	<b>7.75</b>	<b>7.50</b>
18. Cephora	1			4.8	5.4	14.0	14.6	7.50	8.75
	2			4.6	4.6			7.50	
	<b>Mittel</b>			<b>4.7</b>	<b>5.0</b>	<b>14.0</b>	<b>14.6</b>	<b>7.50</b>	<b>8.75</b>
19. Lutine	1			4.0	4.9	12.3	14.6	6.75	7.75
	2			3.5	4.4			4.25	
	<b>Mittel</b>			<b>3.8</b>	<b>4.7</b>	<b>12.3</b>	<b>14.6</b>	<b>5.50</b>	<b>7.75</b>
20. Alizee	1			3.0	3.3	11.9	12.3	6.75	5.00
	2			2.9	2.9			6.50	
	<b>Mittel</b>			<b>2.9</b>	<b>3.1</b>	<b>11.9</b>	<b>12.3</b>	<b>6.63</b>	<b>5.00</b>
21. Mont Blanc	1	5.5	5.3	5.5	4.9	14.4	15.2	7.50	7.00
	2	5.4	5.5	4.9	4.7			7.75	
	<b>Mittel</b>	<b>5.4</b>	<b>5.4</b>	<b>5.2</b>	<b>4.8</b>	<b>14.4</b>	<b>15.2</b>	<b>7.63</b>	<b>7.00</b>
22. Laudine	1			5.9	5.9	12.6	13.7	7.25	8.25
	2			5.7	5.4			6.50	
	<b>Mittel</b>			<b>5.8</b>	<b>5.6</b>	<b>12.6</b>	<b>13.7</b>	<b>6.88</b>	<b>8.25</b>
23. Lady Felicia	1			6.4	5.5	12.8	13.1	6.75	8.50
	2			6.1	5.5			7.00	
	<b>Mittel</b>			<b>6.3</b>	<b>5.5</b>	<b>12.8</b>	<b>13.1</b>	<b>6.88</b>	<b>8.50</b>
24. Victoria	1	5.6	5.5	6.5	6.9	14.0	15.3	7.25	8.00
	2	5.5	5.6	6.2	6.1			7.25	
	<b>Mittel</b>	<b>5.6</b>	<b>5.6</b>	<b>6.4</b>	<b>6.5</b>	<b>14.0</b>	<b>15.3</b>	<b>7.25</b>	<b>8.00</b>
25. Agria	1	6.4	6.1	6.9	6.7	14.9	15.1	7.75	8.50
	2	6.2	6.2	6.6	6.8			8.50	
	<b>Mittel</b>	<b>6.3</b>	<b>6.1</b>	<b>6.7</b>	<b>6.7</b>	<b>14.9</b>	<b>15.1</b>	<b>8.13</b>	<b>8.50</b>
26. Lady Claire	1			8.2	8.1	17.2	18.1	7.75	8.75
	2			8.1	8.0			5.75	
	<b>Mittel</b>			<b>8.2</b>	<b>8.1</b>	<b>17.2</b>	<b>18.1</b>	<b>6.75</b>	<b>8.75</b>

## 5 Schweizerische Sortenliste 2016

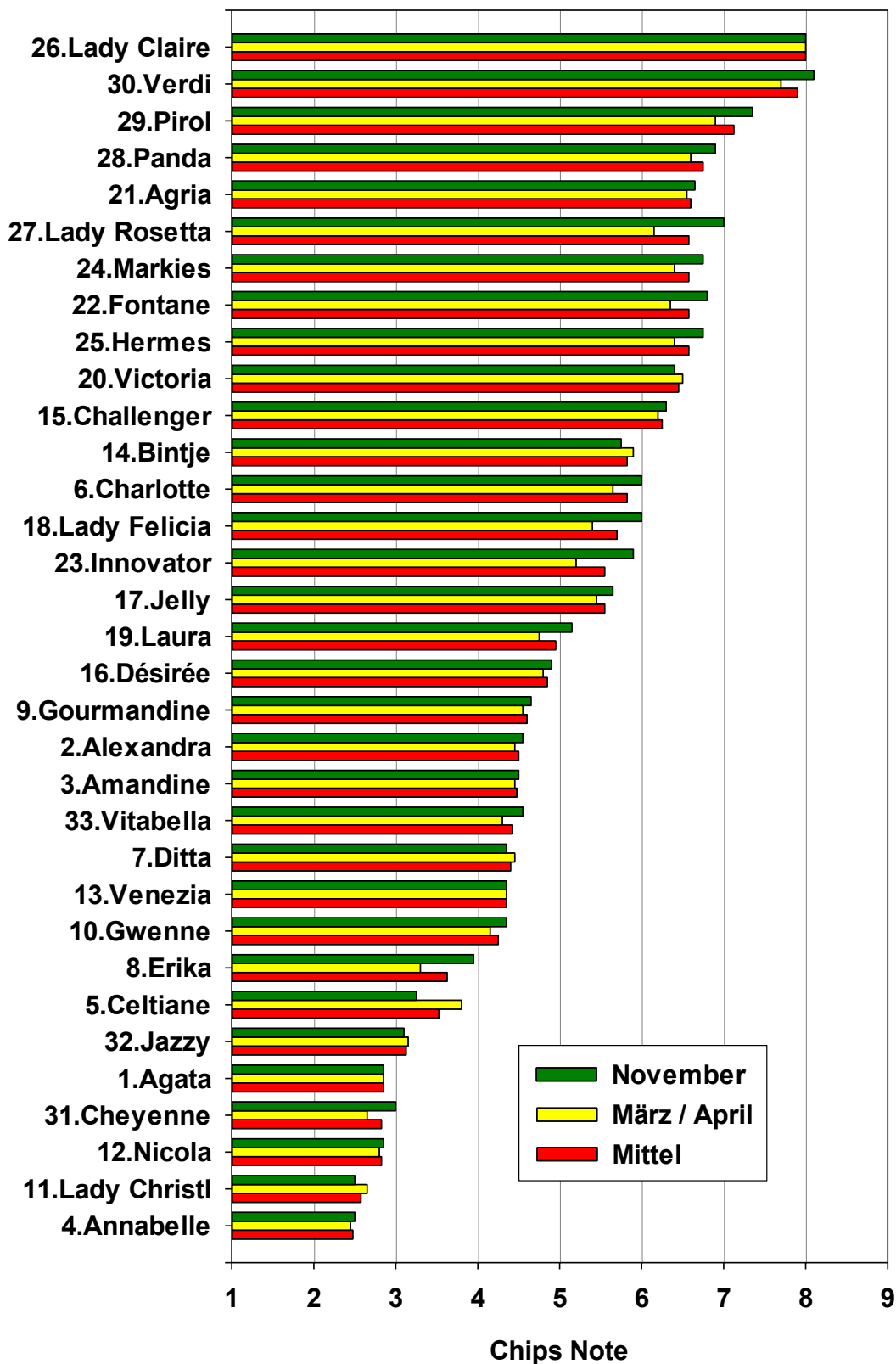
Technische Verarbeitung, Mittelwerte aus 2 Anbauorten  
Prüftermine: November und März / April

Sorte	Termin	Pommes frites 4 ° C					Chips			Stärke- gehalt %	Rohver- färbung Note
		FA-L	FARBE	KNUSP	GESAMT	RANG	Farb- note	Gleich- m'keit	Rang		
1. Agata	1						2.9	1.0		11.3	7.00
	2						2.9	1.5			7.00
	<b>Mittel</b>						<b>2.9</b>	<b>1.3</b>	<b>20</b>	<b>11.3</b>	<b>7.00</b>
2. Alexandra	1						4.6	1.0		14.1	9.00
	2						4.5	1.0			7.50
	<b>Mittel</b>						<b>4.5</b>	<b>1.0</b>	<b>14</b>	<b>14.1</b>	<b>8.25</b>
3. Amandine	1						4.5	1.0		11.8	6.25
	2						4.5	1.5			5.50
	<b>Mittel</b>						<b>4.5</b>	<b>1.3</b>	<b>14</b>	<b>11.8</b>	<b>5.88</b>
4. Annabelle	1						2.5	1.0		12.3	7.75
	2						2.5	1.0			8.50
	<b>Mittel</b>						<b>2.5</b>	<b>1.0</b>	<b>23</b>	<b>12.3</b>	<b>8.13</b>
5. Celtiane	1						3.3	1.5		12.5	7.75
	2						3.8	2.0			8.50
	<b>Mittel</b>						<b>3.5</b>	<b>1.8</b>	<b>18</b>	<b>12.5</b>	<b>8.13</b>
6. Charlotte	1	6.0	6.0	5.5	5.6		6.0	2.0		13.3	6.50
	2	6.0	6.0	5.5	5.5		5.7	2.5			6.50
	<b>Mittel</b>	<b>6.0</b>	<b>6.0</b>	<b>5.5</b>	<b>5.6</b>	<b>7</b>	<b>5.8</b>	<b>2.3</b>	<b>8</b>	<b>13.3</b>	<b>6.50</b>
7. Ditta	1						4.4	1.5		14.8	7.00
	2						4.5	1.0			5.50
	<b>Mittel</b>						<b>4.4</b>	<b>1.3</b>	<b>15</b>	<b>14.8</b>	<b>6.25</b>
8. Erika	1						4.0	1.0		12.5	8.00
	2						3.3	1.0			7.50
	<b>Mittel</b>						<b>3.6</b>	<b>1.0</b>	<b>17</b>	<b>12.5</b>	<b>7.75</b>
9. Gourmandine	1						4.7	2.0		12.2	7.25
	2						4.6	2.0			7.00
	<b>Mittel</b>						<b>4.6</b>	<b>2.0</b>	<b>13</b>	<b>12.2</b>	<b>7.13</b>
10. Gwenne	1						4.4	1.0		13.4	6.75
	2						4.2	1.0			5.50
	<b>Mittel</b>						<b>4.3</b>	<b>1.0</b>	<b>16</b>	<b>13.4</b>	<b>6.13</b>
11. Lady Christl	1						2.5	1.0		12.0	5.75
	2						2.7	1.0			5.50
	<b>Mittel</b>						<b>2.6</b>	<b>1.0</b>	<b>22</b>	<b>12.0</b>	<b>5.63</b>
12. Nicola	1						2.9	1.5		14.9	5.75
	2						2.8	1.0			6.00
	<b>Mittel</b>						<b>2.8</b>	<b>1.3</b>	<b>21</b>	<b>14.9</b>	<b>5.88</b>
13. Venezia	1						4.4	1.5		11.8	9.00
	2						4.4	1.0			8.75
	<b>Mittel</b>						<b>4.4</b>	<b>1.3</b>	<b>15</b>	<b>11.8</b>	<b>8.88</b>
14. Bintje	1	6.8	5.8	6.0	6.0		5.8	2.5		15.1	8.00
	2	5.5	5.5	6.0	5.8		5.9	2.5			8.00
	<b>Mittel</b>	<b>6.1</b>	<b>5.6</b>	<b>6.0</b>	<b>5.9</b>	<b>5</b>	<b>5.8</b>	<b>2.5</b>	<b>8</b>	<b>15.1</b>	<b>8.00</b>
15. Challenger	1						6.3	1.5		16.7	8.25
	2						6.2	1.5			8.00
	<b>Mittel</b>						<b>6.3</b>	<b>1.5</b>	<b>7</b>	<b>16.7</b>	<b>8.13</b>

Sorte	Termin	Pommes frites 4 ° C					Chips			Stärke- gehalt %	Rohver- färbung Note
		FA-L	FARBE	KNUSP	GESAMT	RANG	Farb- note	Gleich- m'keit	Rang		
16. Désirée	1	5.5	5.0	5.3	5.2		4.9	2.0		15.2	6.25
	2	5.0	5.0	5.4	5.2		4.8	1.5			5.75
	Mittel	<b>5.3</b>	<b>5.0</b>	<b>5.3</b>	<b>5.2</b>	<b>10</b>	<b>4.9</b>	<b>1.8</b>	<b>12</b>	<b>15.2</b>	<b>6.00</b>
17. Jelly	1	5.5	5.4	5.4	5.4		5.7	2.5		15.2	8.50
	2	5.8	5.5	5.5	5.4		5.5	2.0			7.50
	Mittel	<b>5.6</b>	<b>5.5</b>	<b>5.5</b>	<b>5.4</b>	<b>9</b>	<b>5.6</b>	<b>2.3</b>	<b>10</b>	<b>15.2</b>	<b>8.00</b>
18. Lady Felicia	1	6.0	6.5	5.3	5.6		6.0	2.0		13.1	7.50
	2	6.0	5.8	5.5	5.5		5.4	2.0			8.25
	Mittel	<b>6.0</b>	<b>6.1</b>	<b>5.4</b>	<b>5.5</b>	<b>8</b>	<b>5.7</b>	<b>2.0</b>	<b>9</b>	<b>13.1</b>	<b>7.88</b>
19. Laura	1						5.2	2.5		14.1	6.75
	2						4.8	1.5			6.25
	Mittel						<b>5.0</b>	<b>2.0</b>	<b>11</b>	<b>14.1</b>	<b>6.50</b>
20. Victoria	1	6.7	6.8	5.5	5.8		6.4	2.0		14.4	8.00
	2	6.3	6.8	5.3	5.6		6.5	1.0			7.00
	Mittel	<b>6.5</b>	<b>6.8</b>	<b>5.4</b>	<b>5.7</b>	<b>6</b>	<b>6.5</b>	<b>1.5</b>	<b>6</b>	<b>14.4</b>	<b>7.50</b>
21. Agria	1	7.0	6.7	6.0	6.2		6.7	2.5		15.7	8.50
	2	6.8	7.0	6.0	6.2		6.6	2.5			8.50
	Mittel	<b>6.9</b>	<b>6.8</b>	<b>6.0</b>	<b>6.2</b>	<b>2</b>	<b>6.6</b>	<b>2.5</b>	<b>5</b>	<b>15.7</b>	<b>8.50</b>
22. Fontane	1	6.6	6.3	5.9	6.0		6.8	1.0		16.4	8.00
	2	6.8	6.5	6.0	6.1		6.4	1.5			8.00
	Mittel	<b>6.7</b>	<b>6.4</b>	<b>6.0</b>	<b>6.0</b>	<b>4</b>	<b>6.6</b>	<b>1.3</b>	<b>5</b>	<b>16.4</b>	<b>8.00</b>
23. Innovator	1	7.0	6.5	6.4	6.4		5.9	2.0		15.2	8.25
	2	6.3	5.7	6.5	6.3		5.2	1.5			7.25
	Mittel	<b>6.6</b>	<b>6.1</b>	<b>6.4</b>	<b>6.4</b>	<b>1</b>	<b>5.6</b>	<b>1.8</b>	<b>10</b>	<b>15.2</b>	<b>7.75</b>
24. Markies	1	6.8	7.0	5.8	6.1		6.8	1.0		14.8	8.25
	2	6.8	6.8	5.9	6.1		6.4	2.0			7.75
	Mittel	<b>6.8</b>	<b>6.9</b>	<b>5.8</b>	<b>6.1</b>	<b>3</b>	<b>6.6</b>	<b>1.5</b>	<b>5</b>	<b>14.8</b>	<b>8.00</b>
25. Hermes	1						6.8	1.5		18.2	7.50
	2						6.4	1.5			8.00
	Mittel						<b>6.6</b>	<b>1.5</b>	<b>5</b>	<b>18.2</b>	<b>7.75</b>
26. Lady Claire	1						8.0	1.0		17.9	7.25
	2						8.0	1.5			8.25
	Mittel						<b>8.0</b>	<b>1.3</b>	<b>1</b>	<b>17.9</b>	<b>7.75</b>
27. Lady Rosetta	1						7.0	1.5		18.9	7.25
	2						6.2	1.5			6.75
	Mittel						<b>6.6</b>	<b>1.5</b>	<b>5</b>	<b>18.9</b>	<b>7.00</b>
28. Panda	1						6.9	1.5		17.2	7.75
	2						6.6	2.0			7.50
	Mittel						<b>6.8</b>	<b>1.8</b>	<b>4</b>	<b>17.2</b>	<b>7.63</b>
29. Pirol	1						7.4	1.5		18.2	8.50
	2						6.9	2.0			8.25
	Mittel						<b>7.1</b>	<b>1.8</b>	<b>3</b>	<b>18.2</b>	<b>8.38</b>
30. Verdi	1						8.1	1.0		21.1	8.75
	2						7.7	1.0			8.75
	Mittel						<b>7.9</b>	<b>1.0</b>	<b>2</b>	<b>21.1</b>	<b>8.75</b>
31. Cheyenne	1						3.0	1.0		13.3	6.25
	2						2.7	1.5			5.75
	Mittel						<b>2.8</b>	<b>1.3</b>	<b>21</b>	<b>13.3</b>	<b>6.00</b>
32. Jazzy	1						3.1	2.0		12.0	5.50
	2						3.2	1.0			5.25
	Mittel						<b>3.1</b>	<b>1.5</b>	<b>19</b>	<b>12.0</b>	<b>5.38</b>
33. Vitabella	1						4.6	1.0		14.7	8.75
	2						4.3	1.0			8.25
	Mittel						<b>4.4</b>	<b>1.0</b>	<b>15</b>	<b>14.7</b>	<b>8.50</b>

### 5.1 Chips: Farbnoten Sortenliste 2016

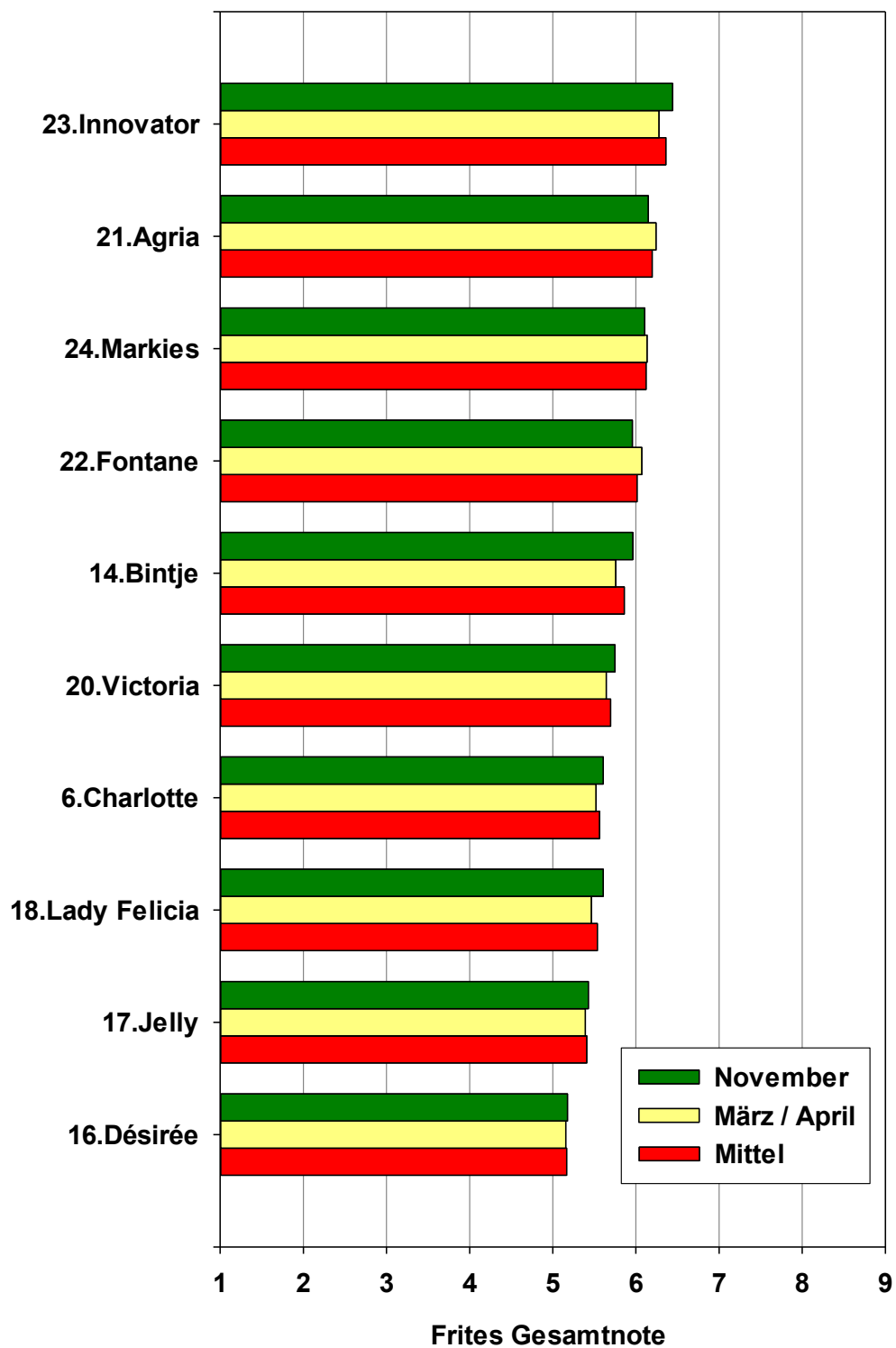
Technische Verarbeitung, Chips Farbnoten  
 Mittelwerte aus zwei Anbauorten  
 Termine: November und März / April



## 5.2 Technische Verarbeitung, Frites Farbnoten

Mittelwerte aus 2 Anbauorten

Termine: November und März/April









Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
**Agroscope**