



**Rapport des essais principaux en 2014
Dégustations de variétés de type culinaires
farineuses et fermes et aptitude au lavage**

**Bericht über die Hauptversuche im Jahr 2014
Degustationen von Kartoffelsorten vom Typ
mehligkochend und festkochend und Waschbarkeit**

Auteurs

R. Schwaerzel, T. Ballmer, S. Sauter, P. Egli, J.-M. Torche et Ch. Vetterli, Agroscope

Impressum

Éditeur: Agroscope, 1260 Nyon 1

Rédaction: Jean - Marie Torche

ISSN: 2296-7230

Copyright: Agroscope

Kartoffelsorten vom Typ mehligkochend

Variétés de type culinaires farineuse

surface de plants cultivées en ha / Pflanzgutfläche in ha																		
		essais	NL 2014	NL 2013	NL 2012	NL 2011	D 2014	D 2013	D 2012	D 2011	F 2014	F 2013	F 2012	F 2011	CH 2014	CH 2013	CH 2012	CH 2011
Lady Felicia	C. Meijer,	2003	0	3	5	10						1	7	4	41	43	49	45
Agria x W72-22-496	Pays-Bas																	
Clairette	Germicopa,	2014-2015									0.2							
Glenna x Emeraude	France	(2011-2012)																
Concordia	Europlant	2014-2015	6	1			141	127	98	54								
B 1019/2/95 x Jelly	Allemagne	(2010-2011)																
Miss Malina	Interseed	2014-2015					19	11	6	1								
Atlantic x 23-195	Allemagne	(2011-2012)																

Variétés type culinaire B-C des essais principaux 2014

Hauptversuche Kochtyp B-C Sorten im 2014

Variété / Sorte	1. Clairette	2. Concordia	3. Miss Malina
Obtenteur / Züchter	Germicopa (F)	Europlant (D)	Interseed (D)
Croisement / Abstammung	Glenna X Emeraude	B 1019/2/95 X Jelly	Atlantic X 23-1-95
Précocité / Reifezeit	<i>précoce à mi-précoce</i> früh bis mittelfrüh	<i>précoce à mi-précoce</i> früh bis mittelfrüh	<i>mi-tardive</i> mittelspät
Amidon % / Stärkegehalt %	12.5 - 14.5	13 - 14	13 - 16
Type culinaire / Kochtyp	B	B	B - C
* Rendement / Ertrag calibre <42,5 mm /	= =	+ -	= =
Forme du tubercule / Knollenform	<i>oblong à oblong court</i> langoval bis kurzoval	<i>oblong court plutôt gros</i> kurzoval eher grossfallend	<i>oblong</i> langoval
Tubercules par plante Knollenzahl pro Staude	13 - 14	8 - 11	10 - 15
Yeux / Augen	<i>superficiels</i> flach	<i>superficiels</i> flach	<i>superficiels</i> flach
Couleur de la peau et de la chair / Schalenfarbe Fleischfarbe	<i>jaune</i> <i>jaune clair</i> gelb hellgelb	<i>jaune</i> <i>jaune</i> gelb gelb	<i>jaune</i> <i>jaune</i> gelb gelb
* Dormance / Keimruhe	<i>plus courte</i> kürzer	<i>plus courte</i> kürzer	<i>semblable</i> gleichartig
* Conservation / Lagerung	<i>moyenne</i> mittel	<i>moyenne à bonne</i> mittel bis gut	<i>moyenne à bonne</i> mittel bis gut
Sensibilité PLRV / Anfälligkeit PLRV	<i>moyenne</i> mittel	<i>faible</i> schwach	<i>faible</i> schwach
Sensibilité PVY / Anfälligkeit PVY	<i>sensible</i> anfällig	<i>faible</i> schwach	<i>faible</i> schwach
Résist. nématodes / Nematodenresistent	Ro 1	Ro 1,4	Ro 1-5
Galle verruqueuse / Krebs	sensible anfällig	sensible anfällig	sensible anfällig
* Sens. gale commune / Anf. gew. Schorf	+	+	+
* Sens. gale poudreuse / Anf. Pulverschorf	+	+	=
* Sens. au mildiou / Anf. Phytophthora	=	=	-

* est comparé à Lady Felicia

* ist Vergleich mit Lady Felicia

- *weniger*, + *mehr*, = *vergleichbar*- *weniger*, + *mehr*, = *vergleichbar*

Resultate Degustationspannel Résultats dégustation-pannel



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung type B-C 14.10.2014

Beurteilungsschema

* Hauptkriterien

note 9 7 5 3 1

Pommes de terre nature (carrelets) Salzkartoffeln

Sorte 4 Lady Felicia von Illarsaz; 12,3 % Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 8 Lady Felicia von Zuzwil; 11,2 % Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 1 Clairette von Illarsaz; 12,8 % Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 5 Clairette von Zuzwil; 11,8 % Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 2 Concordia von Illarsaz; 12,3 % Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 6 Concordia von Zuzwil; 11,7 % Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 3 Miss Malina von Illarsaz; 13,6 % Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 7 Miss Malina von Zuzwil; 11,5 % Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		

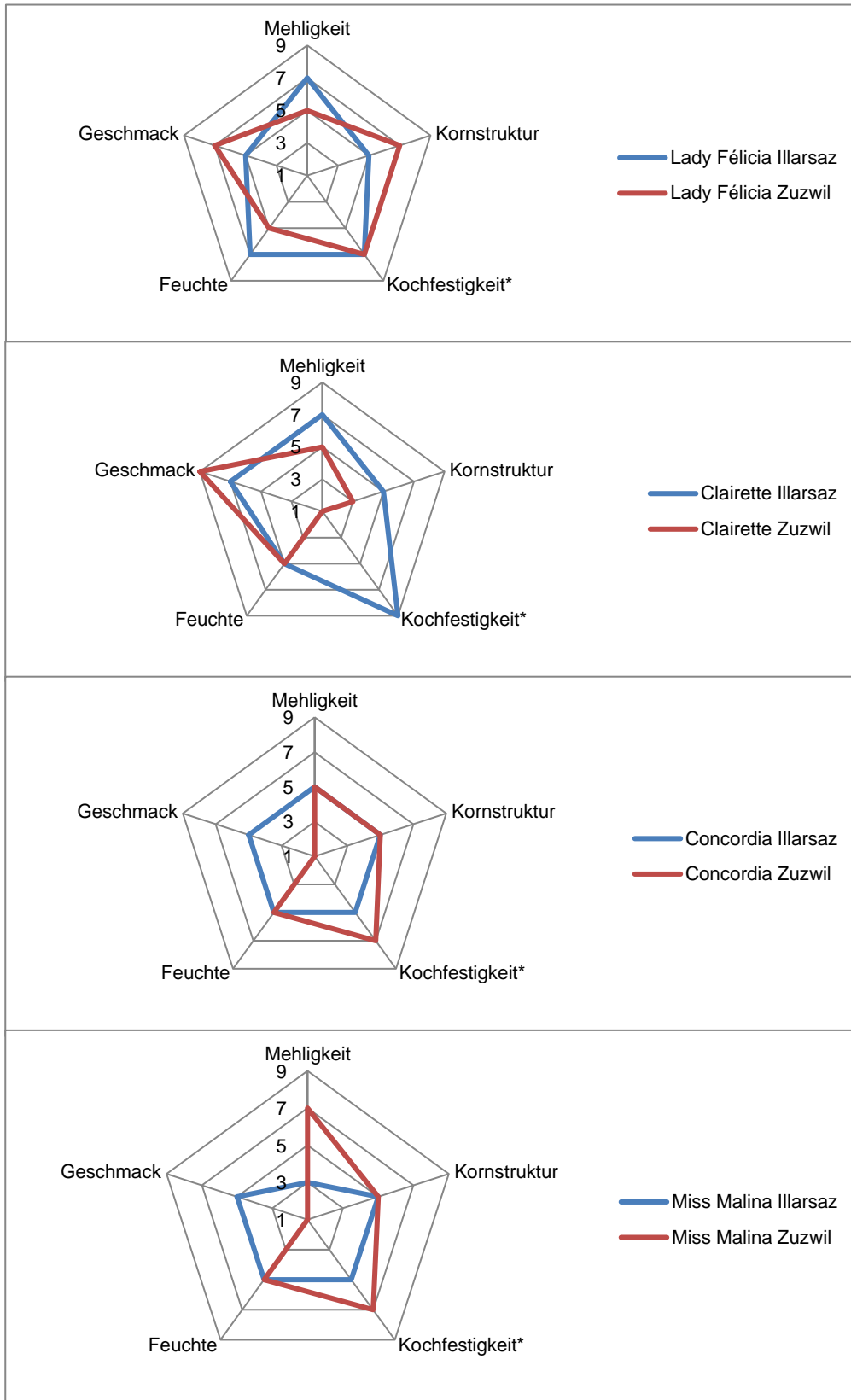
* Hauptkriterien

Pommes de terre nature (carrelets)

Salzkartoffeln

note	9	7	5	3	1
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade

* Hauptkriterien



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

Pommes de terre en robe de champ**Gschwellti**

Sorte 2		Lady Felicia Illarsaz			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	leicht erdig				
Sorte 4		Lady Felicia Zuzwil			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	cremig, nussig				
Sorte 8		Clairette Illarsaz			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	butterig				
Sorte 5		Clairette Zuzwil			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	leicht erdig, Mandel				
Sorte 3		Concordia Illarsaz			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma					
Sorte 1		Concordia Zuzwil			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma					
Sorte 6		Miss Malina Illarsaz			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	butterig, nussig				
Sorte 7		Miss Malina Zuzwil			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	metallig				

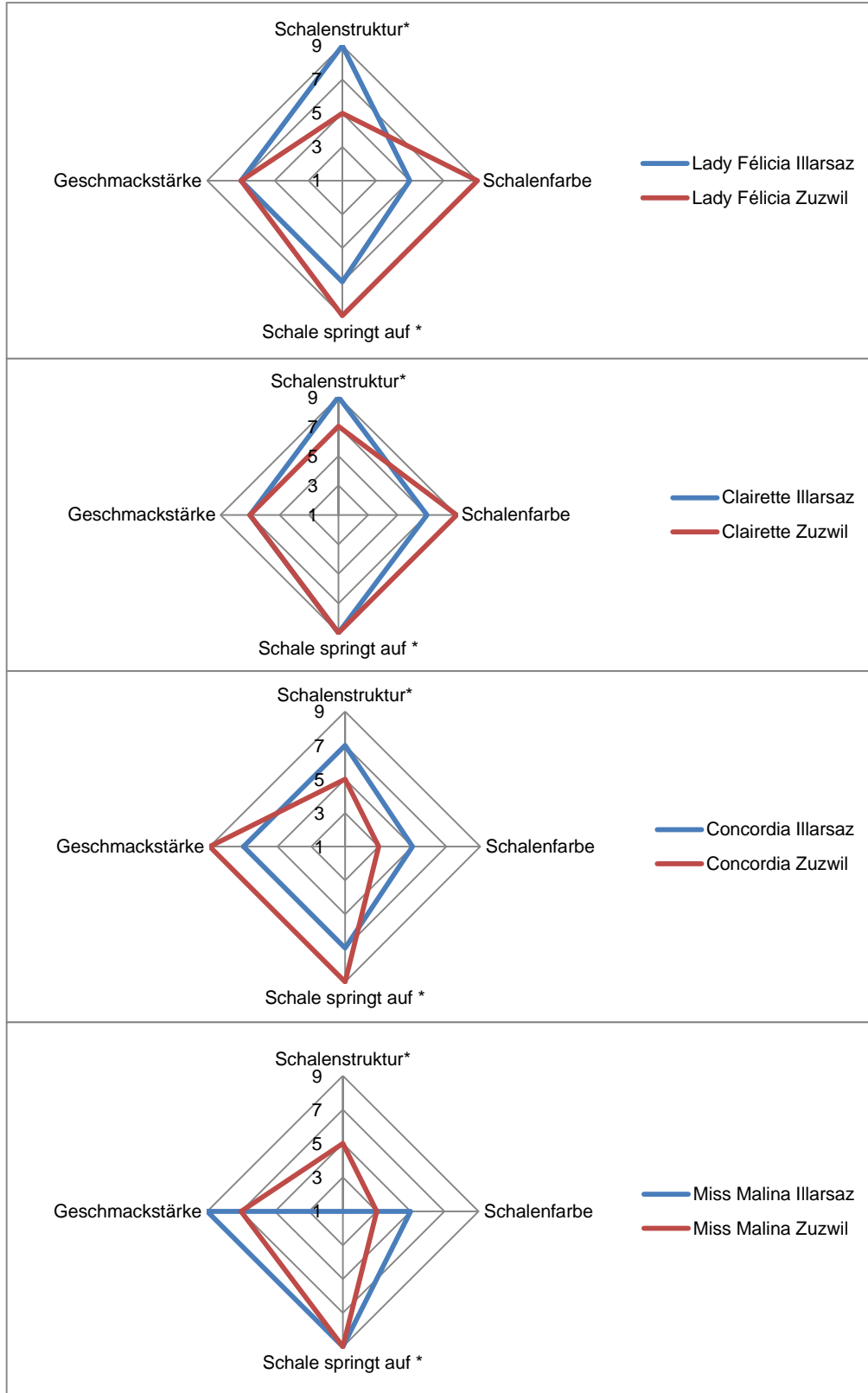
* Hauptkriterien

Pommes de terre en robe de champ

Gschwellti

note	9	7	5	3	1
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	ungeniessbar

* Hauptkriterien



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

Pommes de terre purée au lait

Kartoffelstock mit Milch

Sorte 8 Lady Felicia Illarsaz					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	ungeniessbar
Sorte 4 Lady Felicia Zuzwil					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	ungeniessbar
Sorte 5 Clairette Illarsaz					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	ungeniessbar
Sorte 7 Clairette Zuzwil					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	ungeniessbar
Sorte 3 Concordia Illarsaz					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	ungeniessbar
Sorte 6 Concordia Zuzwil					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	cremig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	
Sorte 1 Miss Malina Illarsaz					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	ungeniessbar
Sorte 2 Miss Malina Zuzwil					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	ungeniessbar

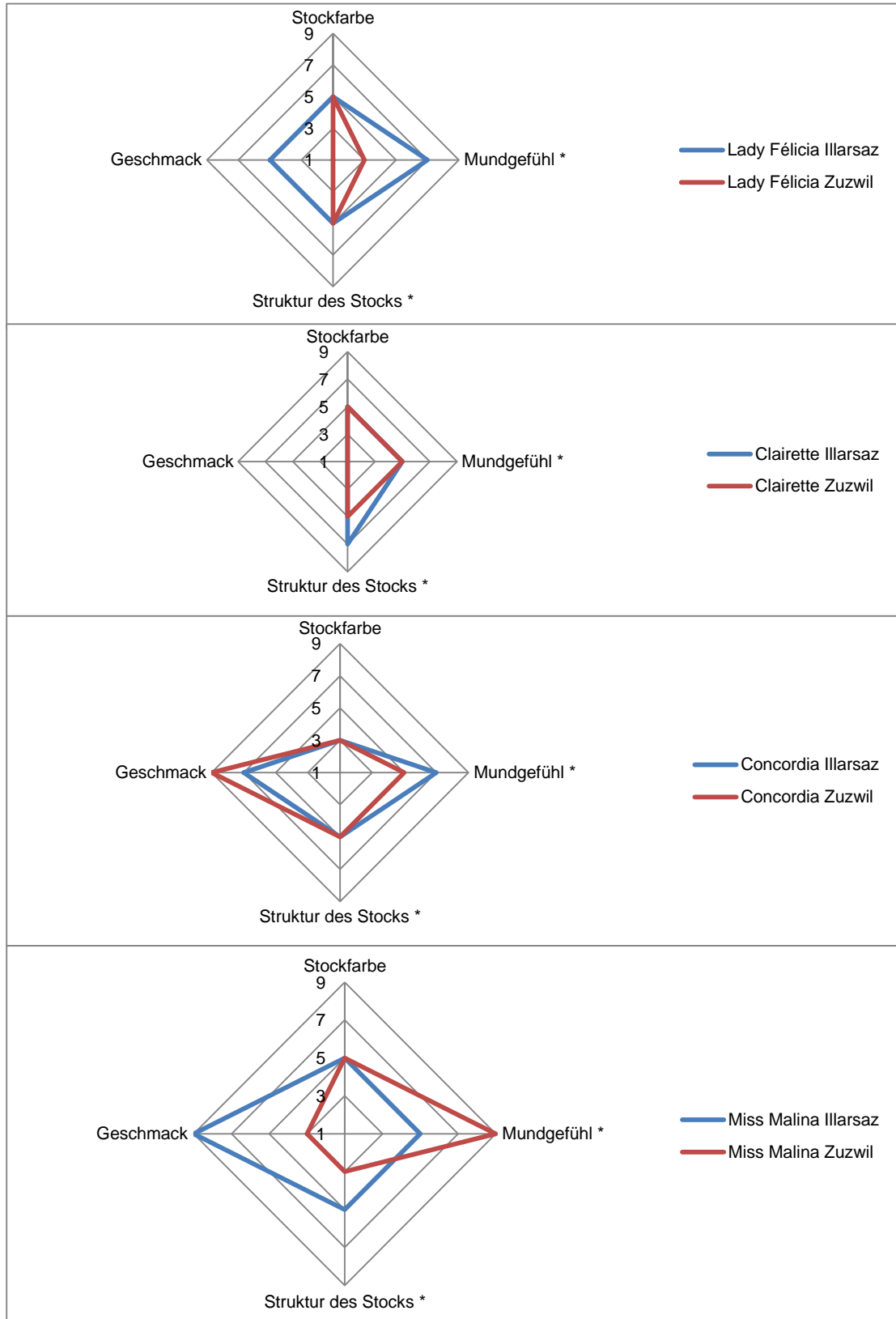
* Hauptkriterien

Pommes de terre purée au lait

Kartoffelstock mit Milch

note	9	7	5	3	1
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässrig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	ungeniessbar

* Hauptkriterien



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

Pommes de terre purée neige

Kartoffelstock Schnee

Sorte 1 Clairette Zuzwil					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
Sorte 2 Concordia Zuzwil					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
Sorte 3 Miss Malina Zuzwil					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
Sorte 4 Lady Felicia Zuzwil					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
Sorte 5 Clairette Illarsaz					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
Sorte 6 Concordia Illarsaz					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	cremig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
Sorte 7 Miss Malina Illarsaz					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
Sorte 8 Lady Felicia Illarsaz					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet

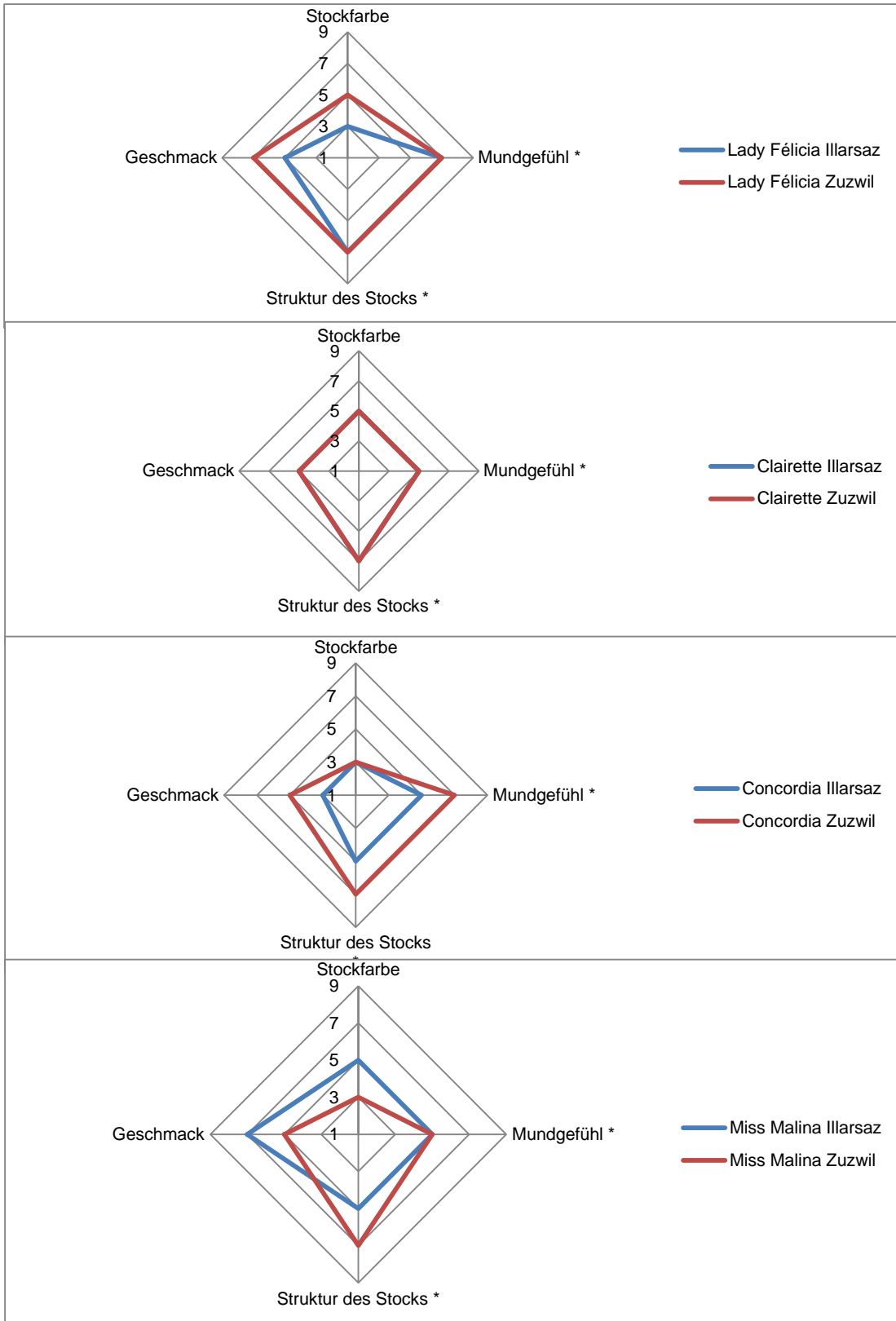
* Hauptkriterien

Pommes de terre purée neige

Kartoffelstock Schnee

note	9	7	5	3	1
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässrig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	ungeniessbar

* Hauptkriterien



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

Pommes de terre salades Salatkartoffeln

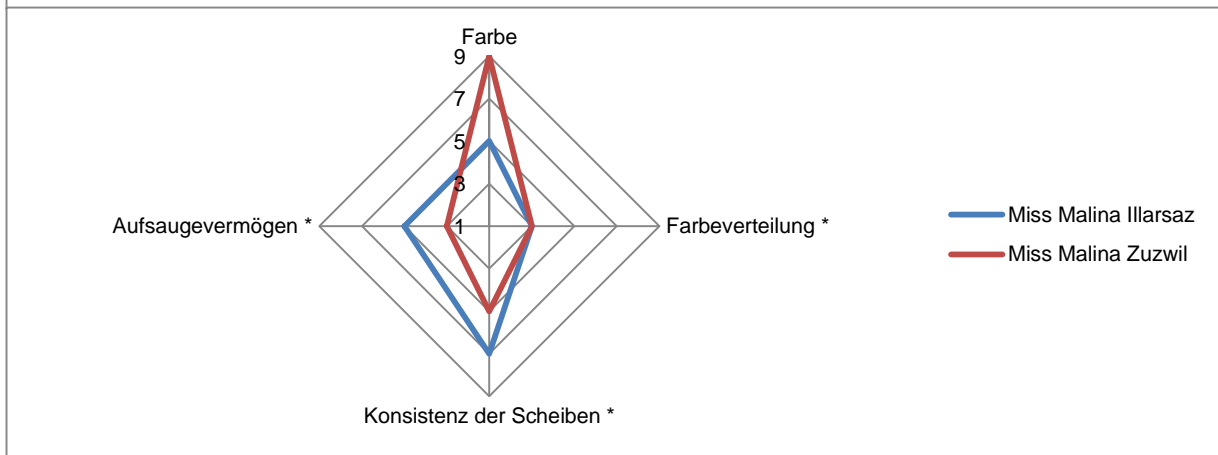
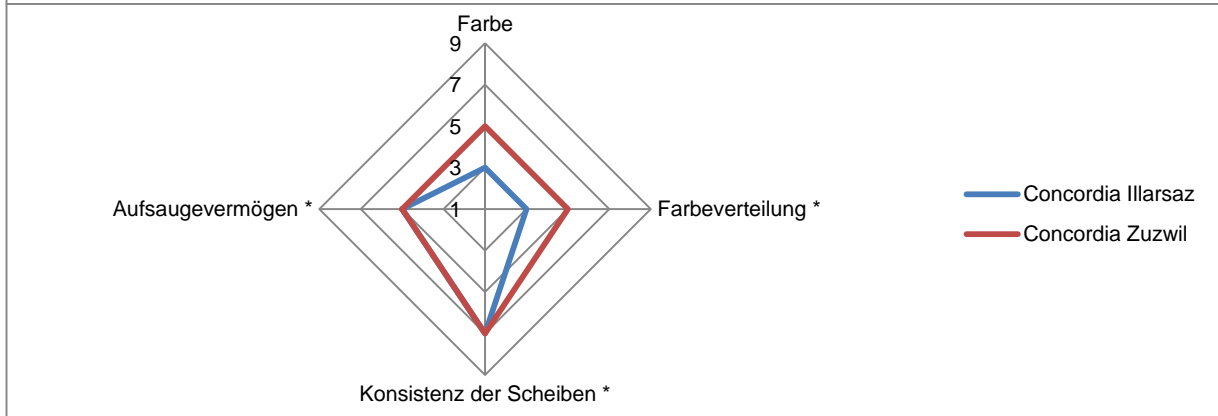
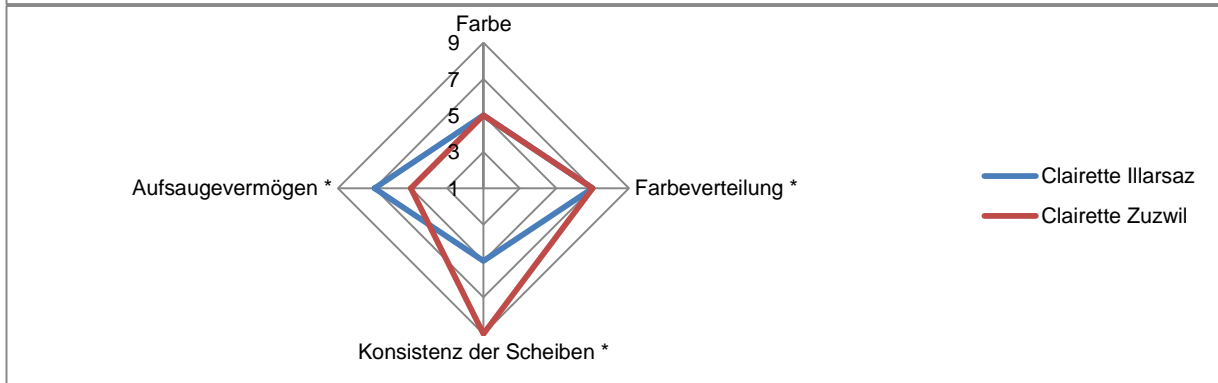
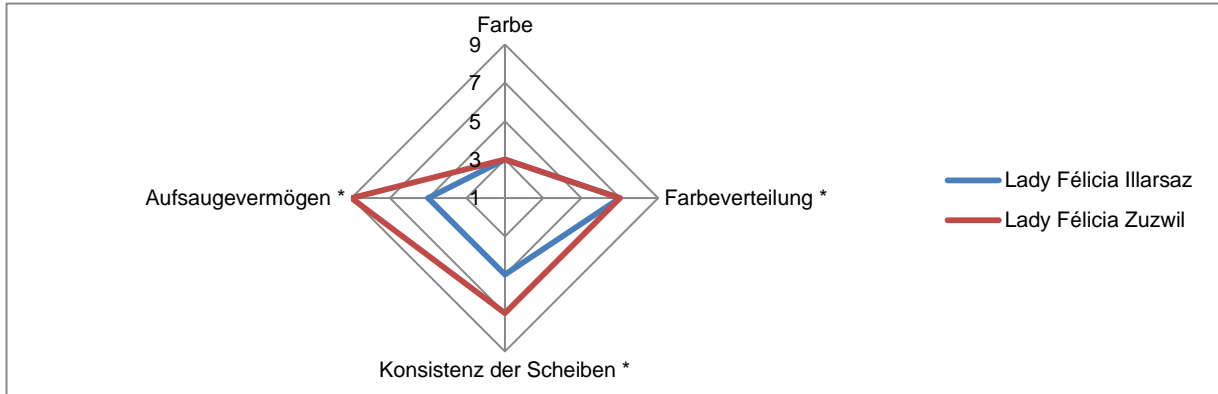
Sorte 3 Lady Felicia Illarsaz					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch
Sorte 2 Lady Felicia Zuzwil					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch
Sorte 4 Clairette Illarsaz					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch
Sorte 8 Clairette Zuzwil					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch
Sorte 7 Concordia Illarsaz					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch
Sorte 5 Concordia Zuzwil					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch
Sorte 1 Miss Malina Illarsaz					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch
Sorte 6 Miss Malina Zuzwil					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch

* Hauptkriterien

Pommes de terre salades

Salatkartoffeln

note	9	7	5	3	1
Farbe	grülich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

Pommes de terre rösti Rösti

Sorte 7 Lady Felicia Illarsaz					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
Sorte 3 Lady Felicia Zuzwil					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
Sorte 2 Clairette Illarsaz					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
Sorte 1 Clairette Zuzwil					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
Sorte 4 Concordia Illarsaz					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
Sorte 8 Concordia Zuzwil					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
Sorte 5 Miss Malina Illarsaz					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
Sorte 6 Miss Malina Zuzwil					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig

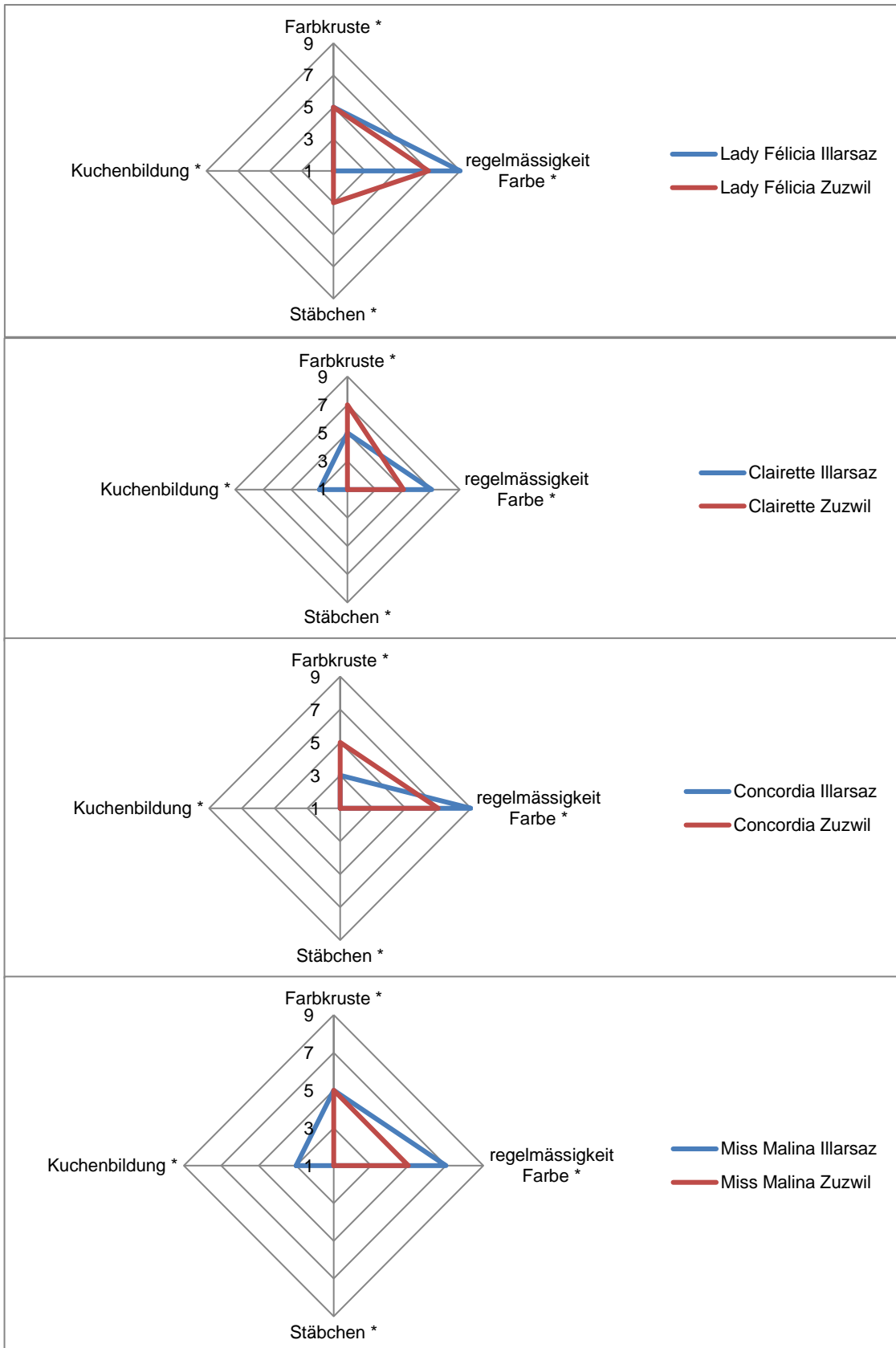
* Hauptkriterien

Pommes de terre rösti

Rösti

note	9	7	5	3	1
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig

* Hauptkriterium



Eignung für das Waschen Aptitude au lavage



Voir les photos Terralog de la taxation sur www.terralog.com.

Beurteilung der Waschbarkeit der mehligkochende Sorten Hauptversuche mehligkochend 2014 / 15

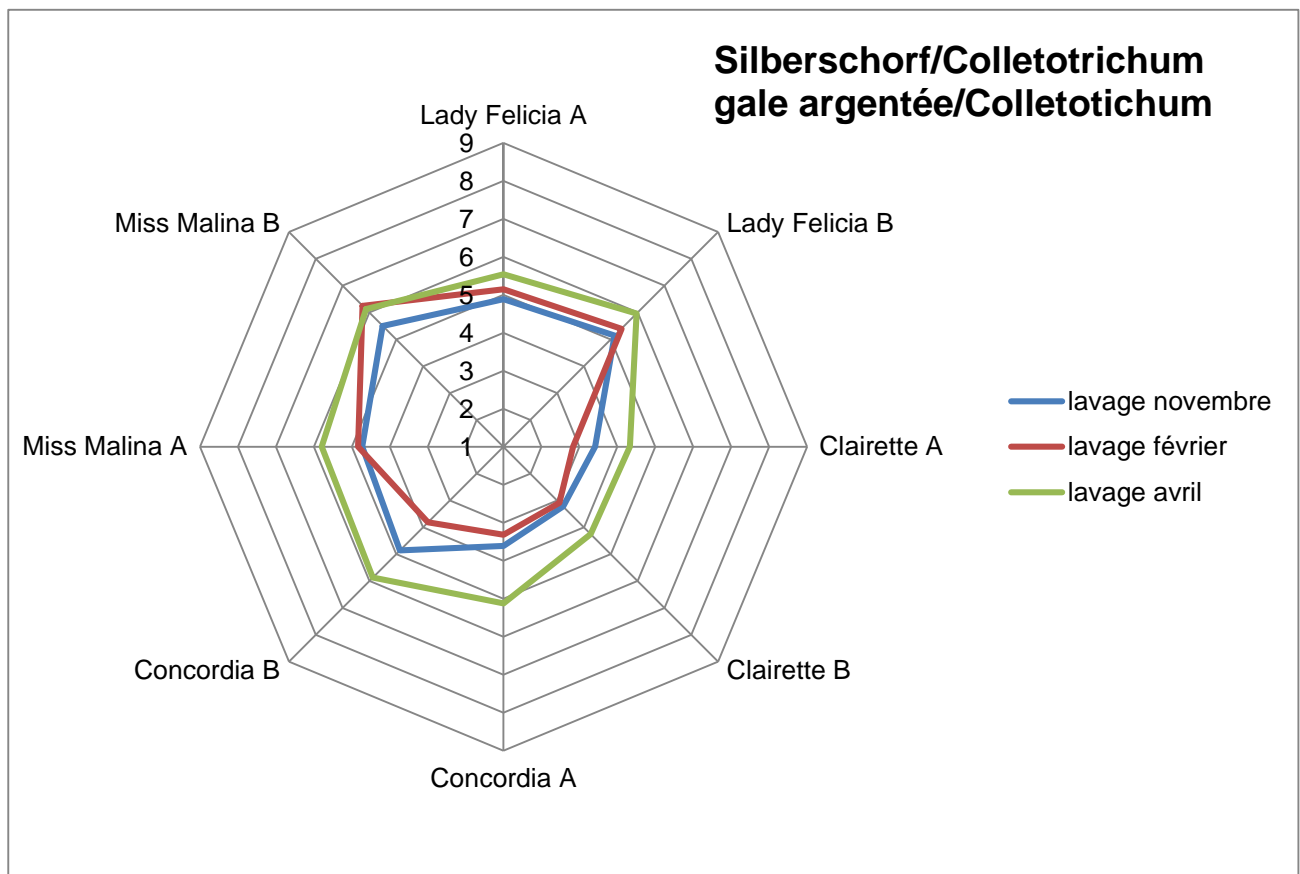
Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
Silberschorf/Colletotrichum	nicht sichtbar	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	stark verbreitet

Verfahren A sofort nach dem Waschen, Menge von 4 Plastiksäcken von 2,5 kg

Verfahren B im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

 Mittel statt erhobene Bewertung (Muster fehlt)

Standort	1	2	3	Mittel	1	2	3	Mittel	1	2	3	Mittel	
													November
Taxierung	November				Februar				April				
Sorte	Verfahren	Silberschorf oder Colletotrichum				Silberschorf oder Colletotrichum				Silberschorf oder Colletotrichum			
Lady Felicia	A	5.3	4.2	5.3	4.9	5.3	3.9	6.3	5.1	6.0	3.1	7.5	5.5
Lady Felicia	B	5.3	4.2	6.0	5.1	5.8	3.9	6.5	5.4	6.5	3.1	8.3	6.0
Clairette	A	4.8	3.0	2.5	3.4	3.3	2.3	3.0	2.8	5.3	3.0	4.8	4.3
Clairette	B	4.0	2.7	3.0	3.2	2.8	3.3	3.3	3.1	5.0	3.3	4.5	4.3
Concordia	A	4.3	4.3	2.3	3.6	3.8	3.9	2.3	3.3	6.5	3.1	5.8	5.1
Concordia	B	4.5	6.3	3.8	4.9	4.5	3.9	3.0	3.8	7.3	3.1	7.3	5.9
Miss Malina	A	5.8	3.7	4.8	4.7	5.0	3.5	6.0	4.8	6.5	3.1	7.8	5.8
Miss Malina	B	6.3	5.0	5.3	5.5	6.3	6.8	5.8	6.3	7.0	3.1	8.3	6.1
Mittel pro Standort		5.0	4.2	4.1		4.6	3.9	4.5		6.3	3.1	6.8	



Beurteilung der Waschbarkeit der mehligkochende Sorten Hauptversuche mehligkochend 2014 / 15

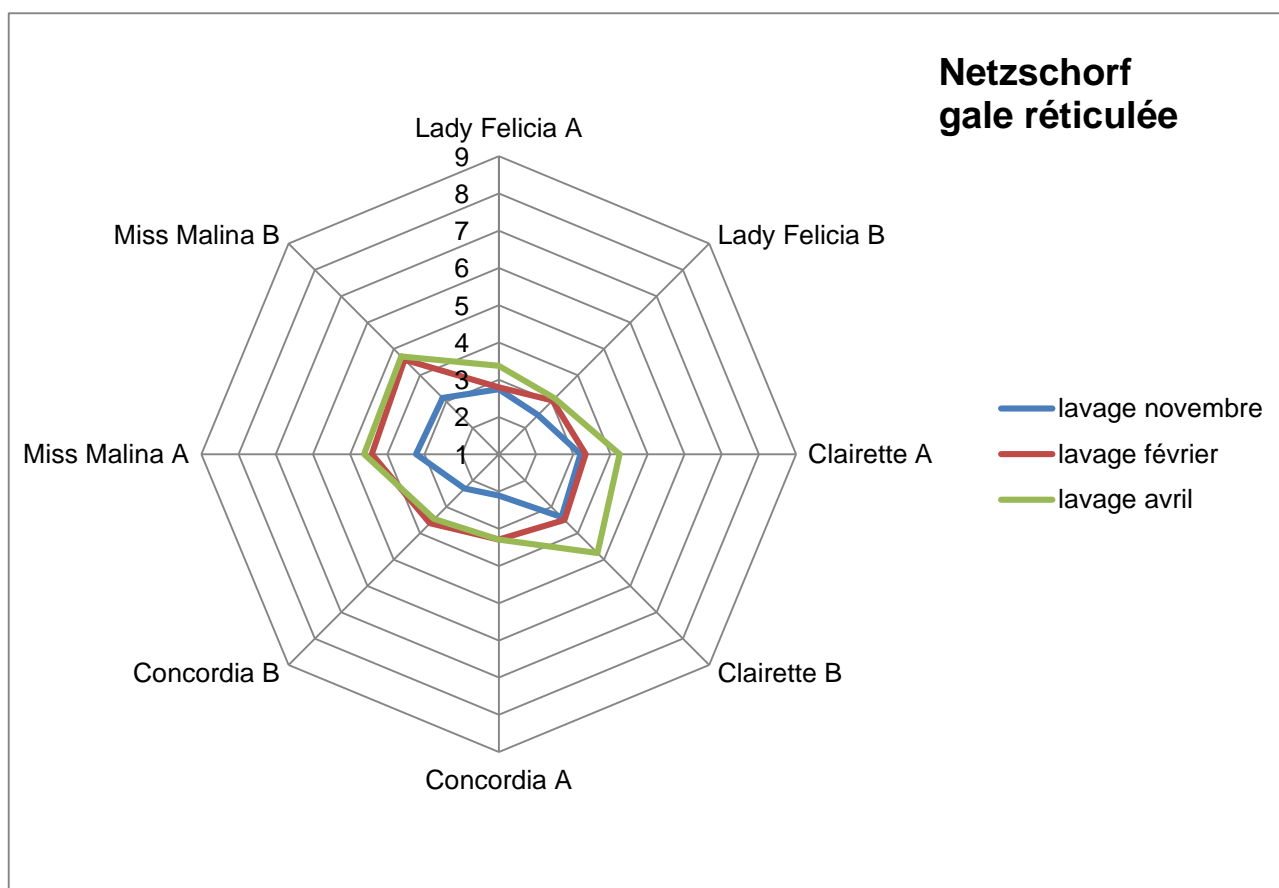
Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
Netzschorf	nicht sichtbar	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	stark verbreitet

Verfahren A sofort nach dem Waschen, Menge von 4 Plastiksäcken von 2,5 kg

Verfahren B im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

 Mittel statt erhobene Bewertung (Muster fehlt)

Standort	Taxierung	1	2	3	Mittel	1	2	3	Mittel	1	2	3	Mittel
		November				Februar				April			
Sorte	Verfahren	Netzschorf				Netzschorf				Netzschorf			
Lady Felicia	A	1.8	4.2	2.3	2.7	1.3	5.9	1.3	2.8	1.5	6.6	2.0	3.4
Lady Felicia	B	1.5	4.2	1.8	2.5	1.8	5.9	1.5	3.0	1.5	6.6	1.3	3.1
Clairette	A	2.0	5.3	2.3	3.2	2.0	5.5	2.5	3.3	2.0	6.5	4.3	4.3
Clairette	B	2.5	4.7	3.0	3.4	2.3	5.5	2.8	3.5	2.5	6.8	5.0	4.8
Concordia	A	2.0	3.3	1.0	2.1	2.5	5.9	1.5	3.3	1.0	6.6	2.3	3.3
Concordia	B	2.8	2.7	1.5	2.3	3.0	5.9	2.0	3.6	1.5	6.6	2.3	3.5
Miss Malina	A	2.3	5.7	1.8	3.2	4.0	7.0	2.3	4.4	4.3	6.6	3.0	4.6
Miss Malina	B	3.3	3.7	2.5	3.1	5.5	5.5	2.8	4.6	5.3	6.6	2.3	4.7
Mittel pro Standort		2.3	4.2	2.0		2.8	5.9	2.1		2.4	6.6	2.8	



Beurteilung der Waschbarkeit der mehligkochende Sorten Hauptversuche mehligkochend 2014 / 15

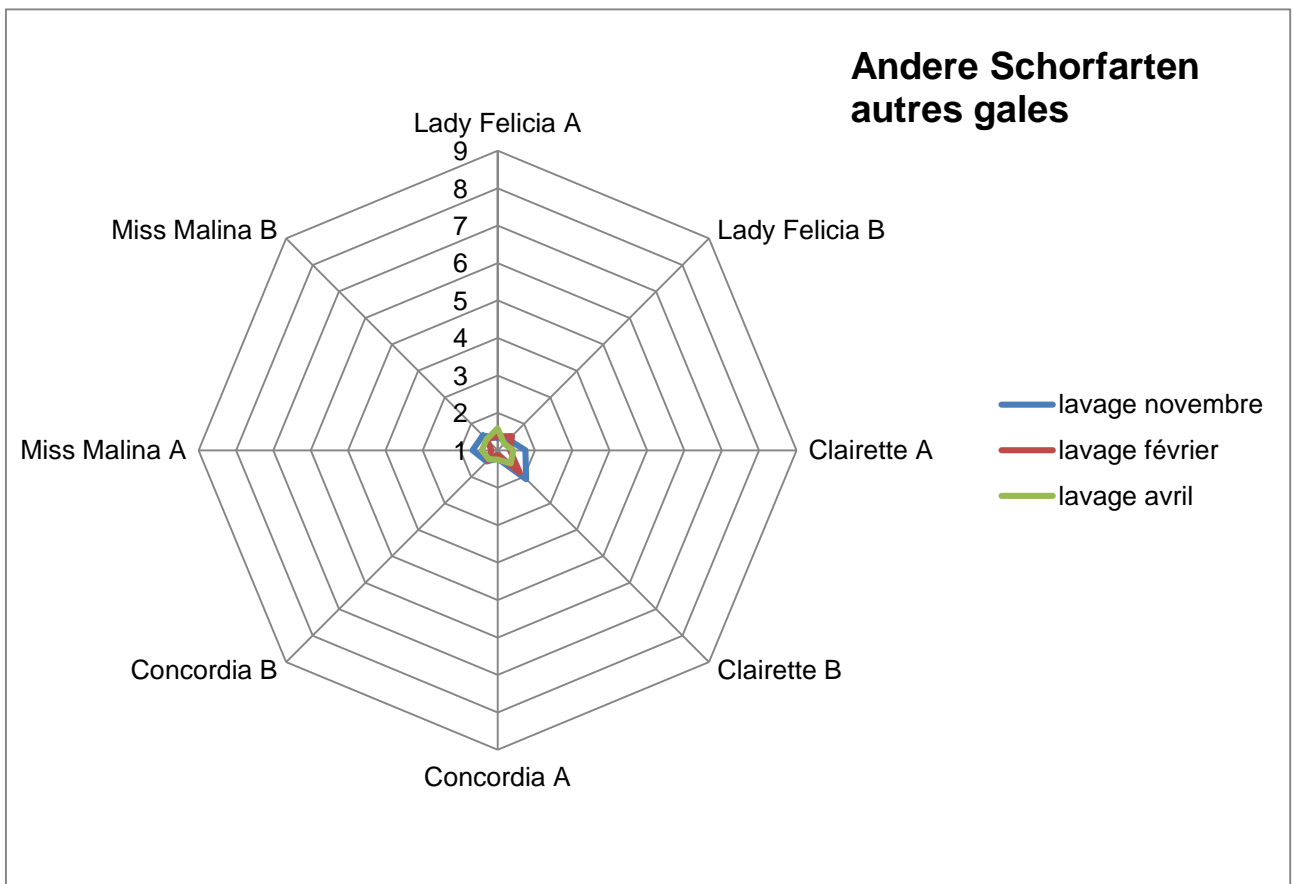
Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
andere Schorfarten	nicht sichtbar	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	stark verbreitet

Verfahren A sofort nach dem Waschen, Menge von 4 Plastiksäcken von 2,5 kg

Verfahren B im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

 Mittel statt erhobene Bewertung (Muster fehlt)

Sorte	Verfahren	November				Februar				April			
		1	2	3	Mittel	1	2	3	Mittel	1	2	3	Mittel
Lady Felicia	A	1.0	1.7	1.3	1.3	1.0	1.4	1.8	1.4	1.0	1.3	2.5	1.6
Lady Felicia	B	1.0	1.7	1.5	1.4	1.0	1.4	2.3	1.5	1.0	1.3	1.5	1.3
Clairette	A	2.0	2.0	1.3	1.8	1.0	1.3	1.8	1.3	1.0	1.0	2.3	1.4
Clairette	B	1.8	2.0	2.5	2.1	1.8	1.5	2.3	1.8	1.0	1.5	2.0	1.5
Concordia	A	1.0	1.7	1.0	1.2	1.0	1.4	1.0	1.1	1.3	1.3	1.3	1.3
Concordia	B	2.0	1.0	1.3	1.4	1.3	1.4	1.5	1.4	1.3	1.3	1.5	1.3
Miss Malina	A	1.3	2.0	1.8	1.7	1.0	1.0	1.5	1.2	1.3	1.3	1.8	1.4
Miss Malina	B	1.5	1.7	1.5	1.6	1.0	1.8	1.5	1.4	1.5	1.3	1.5	1.4
Mittel pro Standort		1.4	1.7	1.5		1.1	1.4	1.7		1.2	1.3	1.8	



Beurteilung der Waschbarkeit der mehligkochende Sorten Hauptversuche mehligkochend 2014 / 15

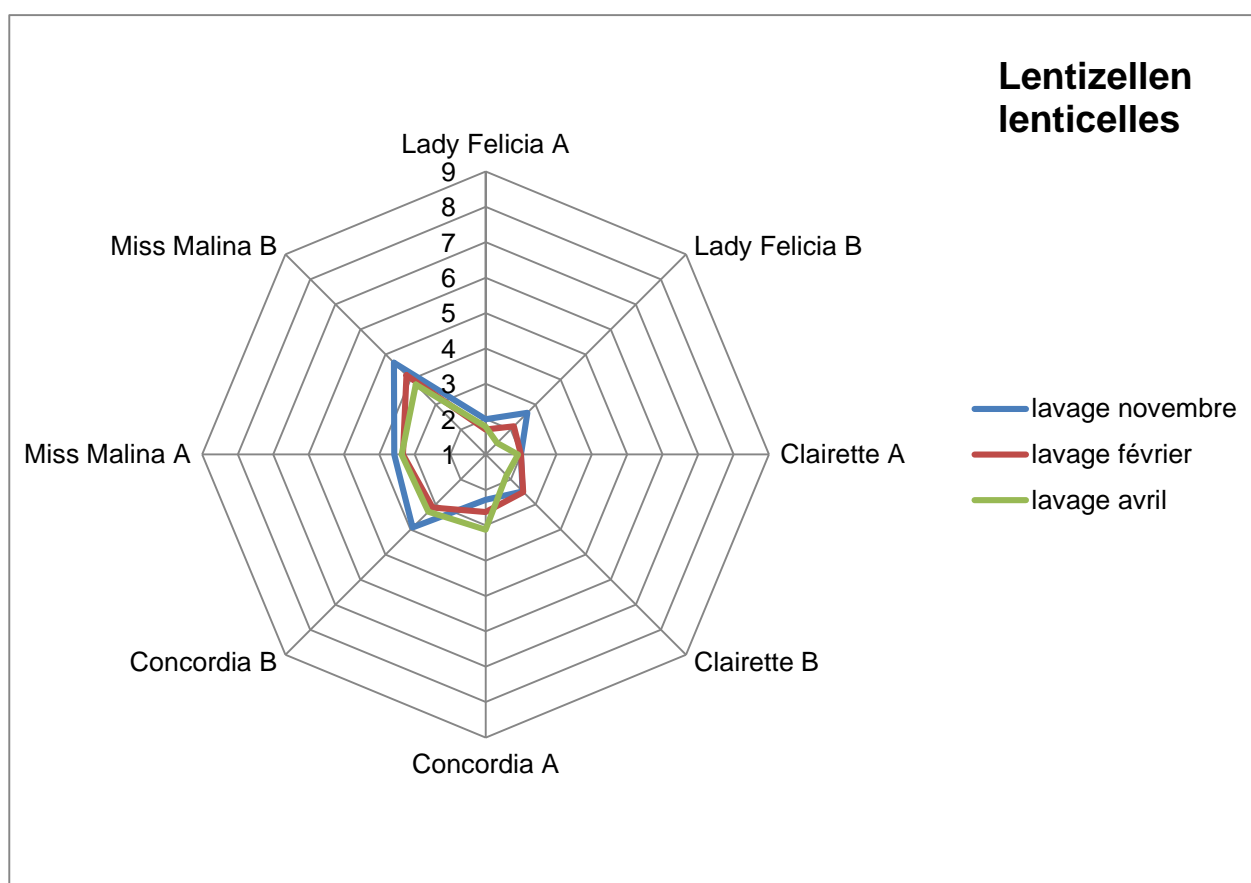
Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
Lentizellen	nicht sichtbar	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	stark verbreitet

Verfahren A sofort nach dem Waschen, Menge von 4 Plastiksäcken von 2,5 kg

Verfahren B im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

 Mittel statt erhobene Bewertung (Muster fehlt)

Sorte	Verfahren	November				Februar				April			
		1	2	3	Mittel	1	2	3	Mittel	1	2	3	Mittel
Lady Felicia	A	2.0	2.5	1.5	2.0	1.0	1.9	2.3	1.7	1.5	1.1	2.8	1.8
Lady Felicia	B	2.8	2.5	2.8	2.7	1.3	1.9	3.3	2.1	1.0	1.1	2.3	1.5
Clairette	A	1.5	2.0	2.5	2.0	1.8	1.0	3.3	2.0	1.3	1.0	3.5	1.9
Clairette	B	2.3	1.7	3.5	2.5	2.0	1.3	4.3	2.5	1.0	1.3	3.3	1.8
Concordia	A	2.0	2.3	2.5	2.3	2.3	1.9	3.8	2.6	2.3	1.1	6.0	3.1
Concordia	B	3.3	3.0	5.5	3.9	3.0	1.9	4.5	3.1	3.0	1.1	5.8	3.3
Miss Malina	A	2.3	3.0	5.5	3.6	2.8	2.0	5.3	3.3	3.0	1.1	6.0	3.4
Miss Malina	B	4.0	3.0	7.0	4.7	2.8	3.3	6.5	4.2	3.0	1.1	7.3	3.8
Mittel pro Standort		2.5	2.5	3.8		2.1	1.9	4.1		2.0	1.1	4.6	



Beurteilung der Waschbarkeit der mehligkochende Sorten Hauptversuche mehligkochend 2014 / 15

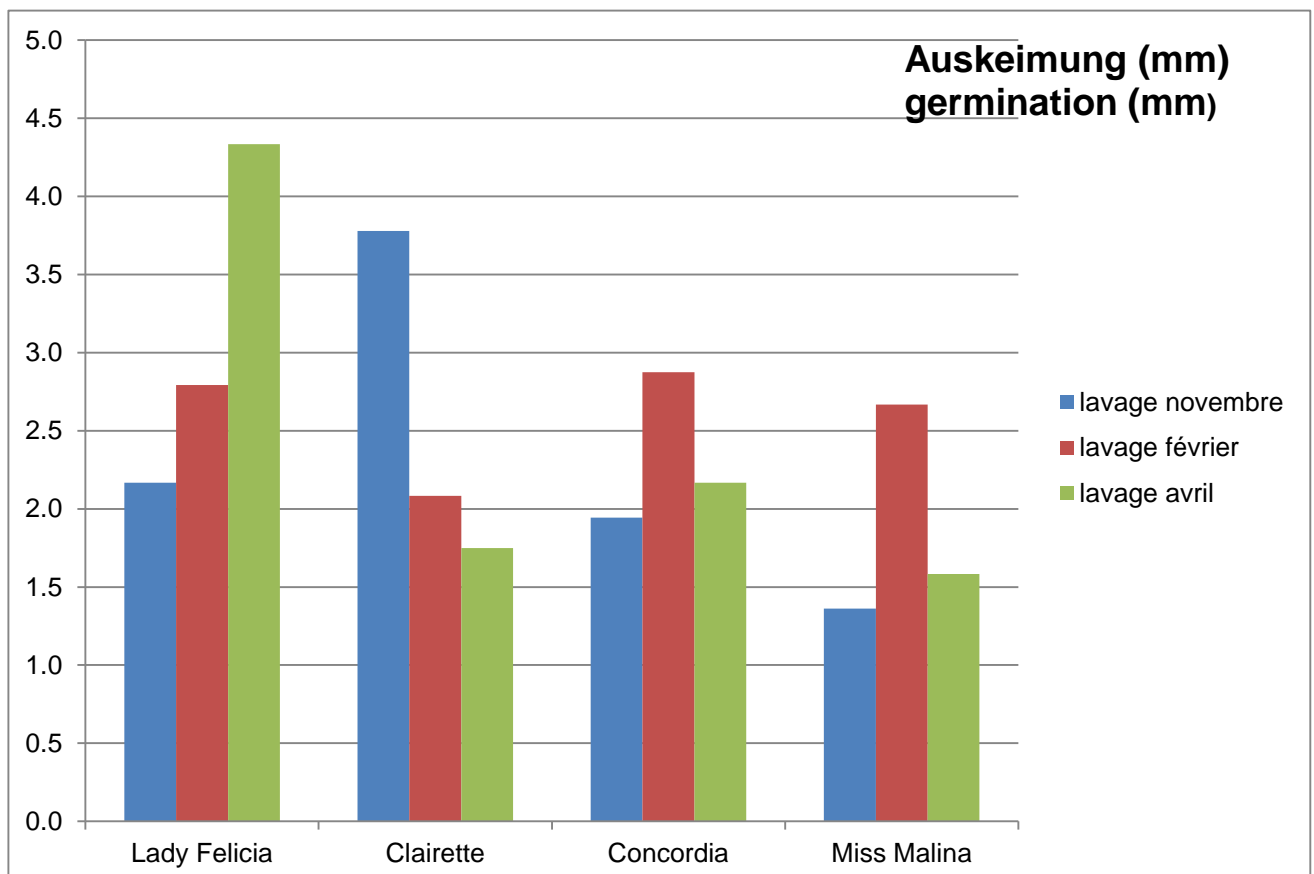
Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
Lentizellen	nicht sichtbar	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	ausgekeimt

Verfahren A sofort nach dem Waschen, Menge von 4 Plastiksäcken von 2,5 kg

Verfahren B im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

 Mittel statt erhobene Bewertung (Muster fehlt)

Standort	Taxierung	1	2	3	Mittel	1	2	3	Mittel	1	2	3	Mittel
		November				Februar				April			
Sorte	Verfahren	Auskeimung				Auskeimung				Auskeimung			
Lady Felicia	A												
Lady Felicia	B	1.0	4.0	1.5	2.2	1.8	3.6	3.0	2.8	2.8	2.5	7.8	4.3
Clairette	A												
Clairette	B	1.3	8.3	1.8	3.8	1.5	3.8	1.0	2.1	1.0	2.5	1.8	1.8
Concordia	A												
Concordia	B	1.3	2.3	2.3	1.9	2.3	3.6	2.8	2.9	1.0	2.5	3.0	2.2
Miss Malina	A												
Miss Malina	B	1.5	1.3	1.3	1.4	2.8	3.5	1.8	2.7	1.0	2.5	1.3	1.6
Mittel pro Standort		1.3	4.0	1.7		2.1	3.6	2.1		1.4	2.5	3.4	



Beurteilung der Waschbarkeit der mehligkochende Sorten Hauptversuche mehligkochend 2014 / 15

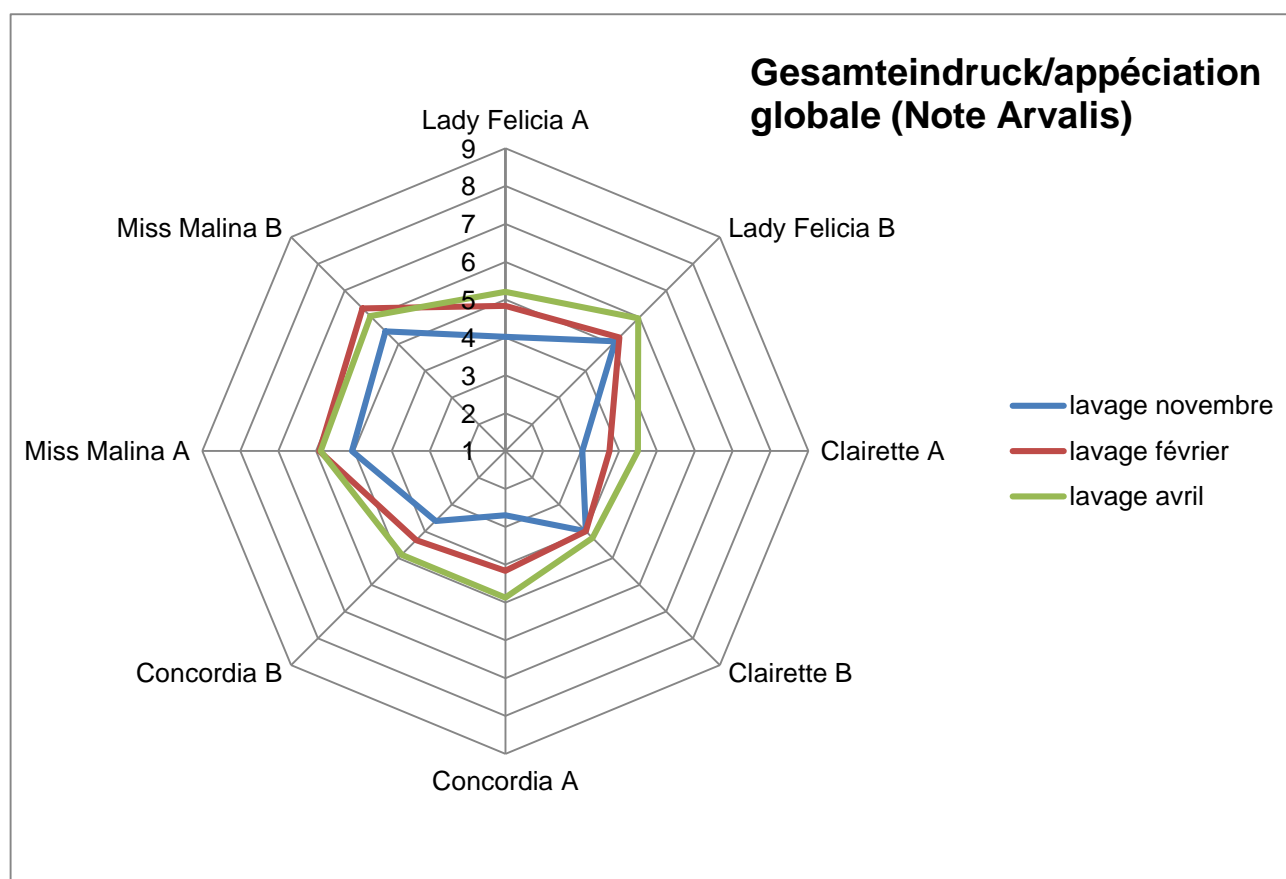
Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
Gesamteindruck (Note Arvalis)	sehr schön	schön	knapp genügend	ungenügend	ungenügend

Verfahren A sofort nach dem Waschen, Menge von 4 Plastiksäcken von 2,5 kg

Verfahren B im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

 Mittel statt erhobene Bewertung (Muster fehlt)

		Standort	1	2	3	Mittel	1	2	3	Mittel	1	2	3	Mittel
		Taxierung	November				Februar				April			
Sorte	Verfahren	Gesamteindruck (Note Arvalis)				Gesamteindruck (Note Arvalis)				Gesamteindruck (Note Arvalis)				
Lady Felicia	A	3.0	5.1	4.0	4.0	3.5	6.3	4.8	4.8	4.0	5.9	5.8	5.2	
Lady Felicia	B	4.5	5.1	5.8	5.1	3.8	6.3	5.8	5.3	5.0	5.9	7.0	6.0	
Clairette	A	2.0	4.3	2.8	3.0	2.0	5.8	3.5	3.8	2.8	6.3	4.5	4.5	
Clairette	B	2.5	6.0	3.5	4.0	2.3	5.5	4.3	4.0	2.8	5.5	4.5	4.3	
Concordia	A	2.8	3.3	2.0	2.7	2.8	6.3	3.5	4.2	3.8	5.9	5.0	4.9	
Concordia	B	3.3	4.3	3.3	3.6	3.8	6.3	3.0	4.3	4.0	5.9	4.8	4.9	
Miss Malina	A	3.8	6.7	4.8	5.1	4.8	7.0	6.0	5.9	5.5	5.9	6.3	5.9	
Miss Malina	B	5.3	5.7	5.5	5.5	6.0	6.8	6.3	6.3	5.5	5.9	6.8	6.0	
Mittel pro Standort		3.4	5.1	3.9		3.6	6.3	4.6		4.2	5.9	5.6		



Kartoffelsorten festkochende

Variétés à chair ferme

surface de plants cultivées en ha / Pflanzgutfläche in ha

			NL	NL	NL	NL	D	D	D	D	F	F	F	F	CH	CH	CH	CH
			2014	2013	2012	2011	2014	2013	2012	2011	2014	2013	2012	2011	2014	2013	2012	2011
Charlotte Hansa x Danaé	Gemicopa SA, France	1984	23	12	16	13	3	4	3	7	537	547	521	583	162	174	182	209
Antonia P93-388 x L368/93/586	Europlant Allemagne	2014-2015 (2009-2010)	8	6			39	44	43	26								
Campina 95-003-1 x Filea	Solana Allemagne	2014-2015 (2010-2011)	2				36	36	28	32								
Esmeralda Pompador x (AusionaxGloria)	Comité Nord France	2014-2015 (2011-2012)									21	31	23					

Resultate Degustationspannel Résultats dégustation-pannel



Variétés chair ferme des essais principaux 2014

Hauptversuche festkochende Sorten im 2014

Variété / Sorte	1. Antonia	2. Campina	3. Esmeralda
Obtenteur / Züchter	Europlant (D)	Solana (D)	Comité Nord (F)
Croisement / Abstammung	P 93-388 X L 368/93/586	95-003-1 X Filea	Pompadour X (Ausonia X Gloria)
Précocité / Reifezeit	<i>mi-précoce à mi-tardive</i> mittelfrüh bis mittelspät	<i>mi-précoce</i> mittelfrüh	<i>précoce</i> früh
Amidon % / Stärkegehalt %	12,5 - 13,5	10 - 12	12 - 13
Type culinaire/Kochtyp	B - A	A - B	B - A
* Rendement / Ertrag calibre <42,5 mm /	+ +	+ +	= +
Forme du tubercule / Knollenform	<i>oblong court</i> à <i>oblong</i> kurzoval bis langoval	<i>oblong, plutôt</i> <i>gros et régulier</i> langoval, eher grossfallend und regelmässig	<i>oblong à long</i> <i>plutôt gros</i> langoval bis lang eher grossfallend
Tubercules par plante Knollenzahl pro Staude	12 - 15	18 - 20	12 - 15
Yeux / Augen	<i>superficiels</i> flach	<i>superficiels à mi-sup.</i> flach bis mittelflach	<i>superficiels à mi-sup.</i> flach bis mittelflach
Couleur de la peau et de la chair / Schalenfarbe Fleischfarbe	<i>jaune</i> <i>jaune à jaune foncé</i> gelb gelb bis tiefgelb	<i>jaune</i> <i>jaune</i> gelb gelb	<i>jaune</i> <i>jaune clair</i> gelb hellgelb
* Dormance / Keimruhe	<i>semblable</i> gleichartig	<i>semblable</i> gleichartig	<i>plus longue</i> langer
* Conservation / Lagerung	<i>moyenne à bonne</i> mittel bis gut	<i>bonne</i> gut	<i>bonne</i> gut
Sensibilité PLRV / Anfälligkeit PLRV Sensibilité PVY / Anfälligkeit PVY	<i>moyenne à faible</i> mittel bis schwach <i>faible</i> schwach	<i>faible</i> schwach <i>faible</i> schwach	<i>moyenne</i> mittel <i>sensible</i> anfällig
Résist. nématodes / Nematodenresistent	Ro 1,4	Ro 1,4	<i>sensible</i> anfällig
Galle verruqueuse / Krebs	<i>sensible</i> anfällig	<i>sensible</i> anfällig	<i>sensible</i> anfällig
* Sens. gale commune / Anf. gew. Schorf	+	=	=
* Sens. gale poudreuse / Anf. Pulverschorf	=	-	-
* Sens. au mildiou / Anf. Phytophthora	-	-	=

* est comparé à Charlotte

* ist Vergleich mit Charlotte

- moins, + plus, = comparable

- weniger, + mehr, = vergleichbar

Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung type A-B 9.12.2014

Beurteilungsschema

* Hauptkriterien

note 9 7 5 3 1

Pommes de terre nature (carrelets)

Salzkartoffeln

Sorte 1 Antonia von Ersigen 10,8% Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 2 Campina von Ersigen 10,0 % Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 3 Esmeralda von Ersigen 11,5 % Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 4 Charlotte von Ersigen 12,4 % Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 5 Antonia von Diepodsau 13,1 % Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 6 Campina von Diepodsau 10,4 % Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 7 Esmeralda von Diepodsau 11, 8 % Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		
Sorte 8 Charlotte von Diepolsau 14,4 % Stärke							
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich	glasig
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig		
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob		
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt		
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig		
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade		

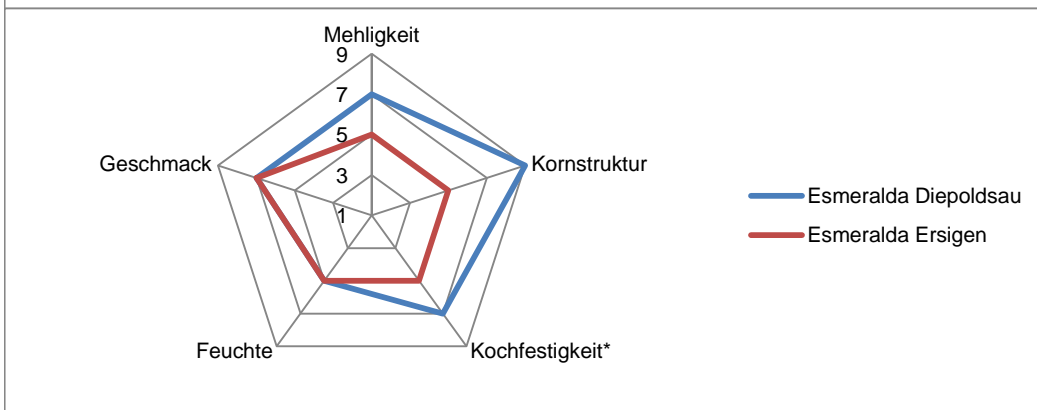
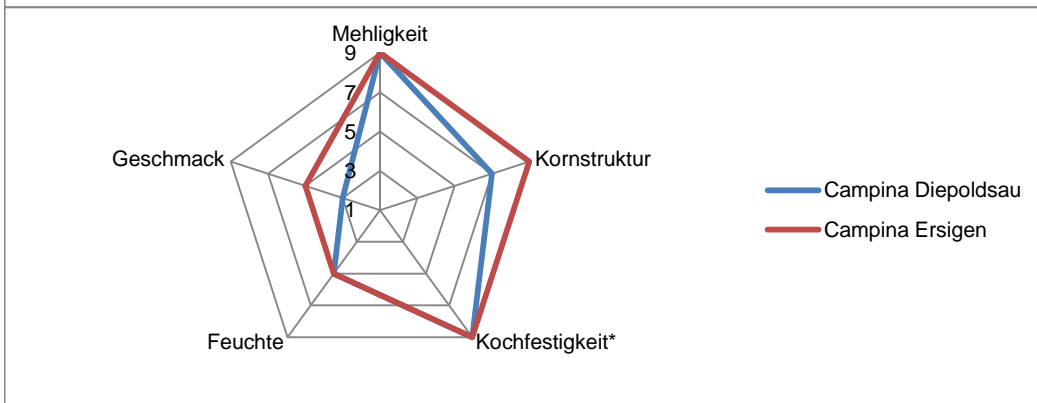
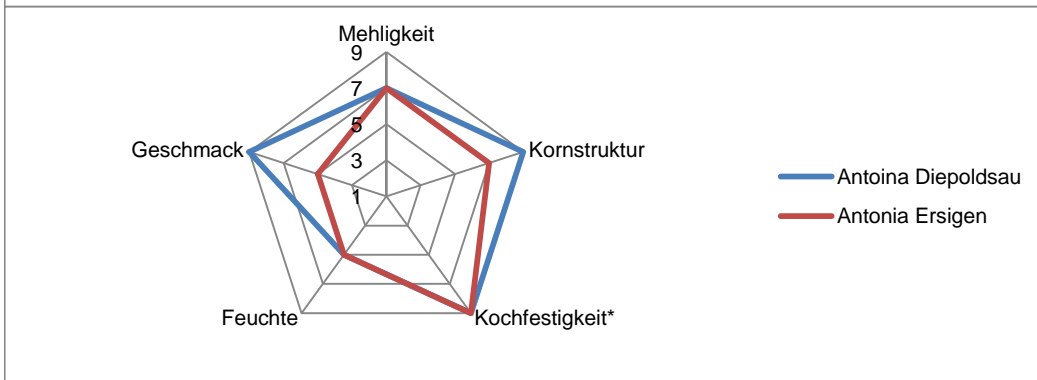
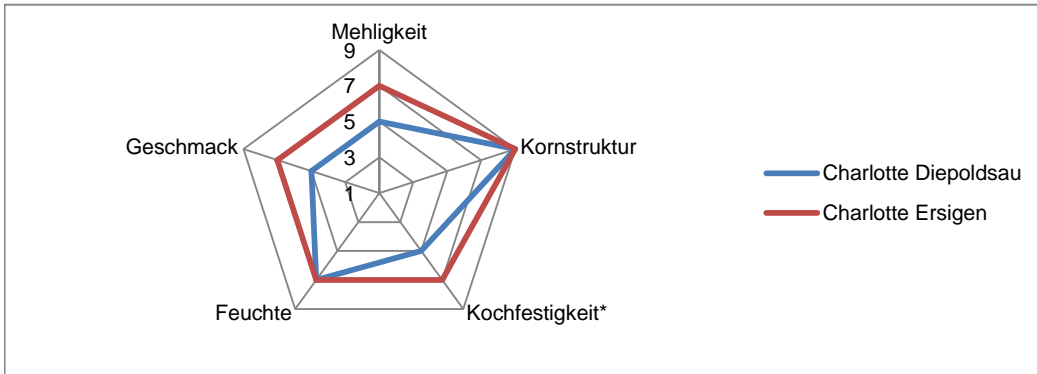
* Hauptkriterien

Pommes de terre nature (carrelets)

Salzkartoffeln

note	9	7	5	3	1
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade

* Hauptkriterien



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

Pommes de terre en robe de champ

Gschwellti

Sorte 1		Esmeralda Diepodsau			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	leicht Spargeln				
Sorte 2		Charlotte Ersigen			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	Haselnuss				
Sorte 3		Antonia Ersigen			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	leicht süss				
Sorte 4		Charlotte Diepoldsau			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	Marroni				
Sorte 5		Campina Ersigen			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	säuerlich, metallig				
Sorte 6		Antonia Diepoldsau			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	Marroni				
Sorte 7		Esmeralda Ersigen			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	erdig, bitter				
Sorte 8		Campina Diepoldsau			
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	säuerlich, metallig				

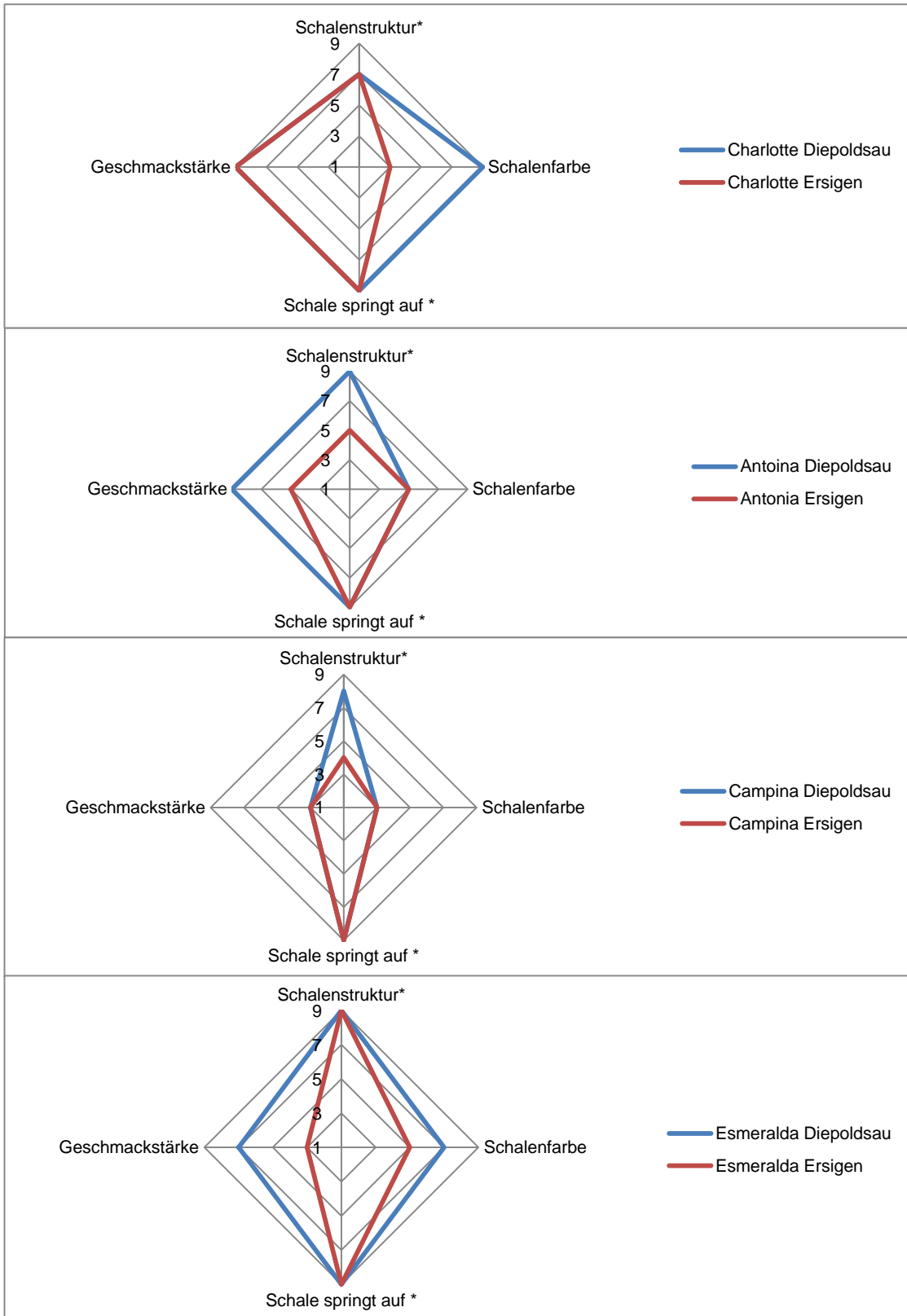
* Hauptkriterien

Pommes de terre en robe de champ

Gschwellti

note	9	7	5	3	1
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	ungeniessbar

* Hauptkriterien



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

Pommes de terre purée

Kartoffelstock

Sorte 1 Campina Diepoldsau					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
Sorte 2 Antonia Ersigen					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
Sorte 3 Antonia Diepoldsau					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
Sorte 4 Charlotte Diepoldsau					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
Sorte 5 Charlotte Ersigen					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
Sorte 6 Esmeralda Ersigen					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
Sorte 7 Esmeralda Diepoldsau					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet
Sorte 8 Campina Ersigen					
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet

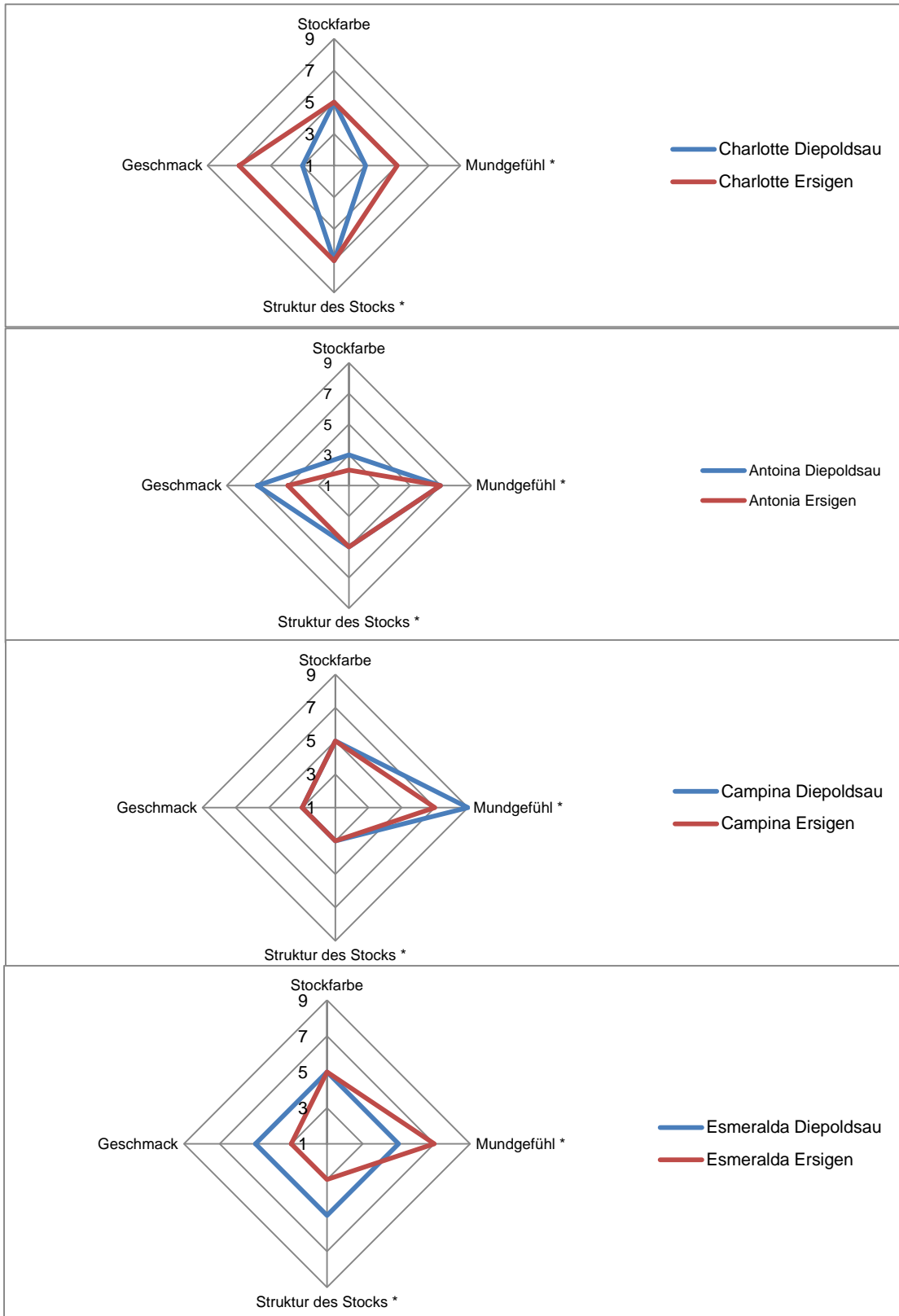
* Hauptkriterien

Pommes de terre purée-neige

Kartoffelstock Schnee

note	9	7	5	3	1
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässrig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	ungeniessbar

* Hauptkriterien



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

Pommes de terre salades

Salatkartoffeln

Sorte 1 Campina Ersigen					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch
Sorte 2 Esmeralda Diepoldsau					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch
Sorte 3 Charlotte Ersigen					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch
Sorte 4 Antonia Diepoldsau					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch
Sorte 5 Charlotte Diepoldsau					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch
Sorte 6 Esmeralda Ersigen					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch
Sorte 7 Campina Diepoldsau					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch
Sorte 8 Antonia Ersigen					
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch

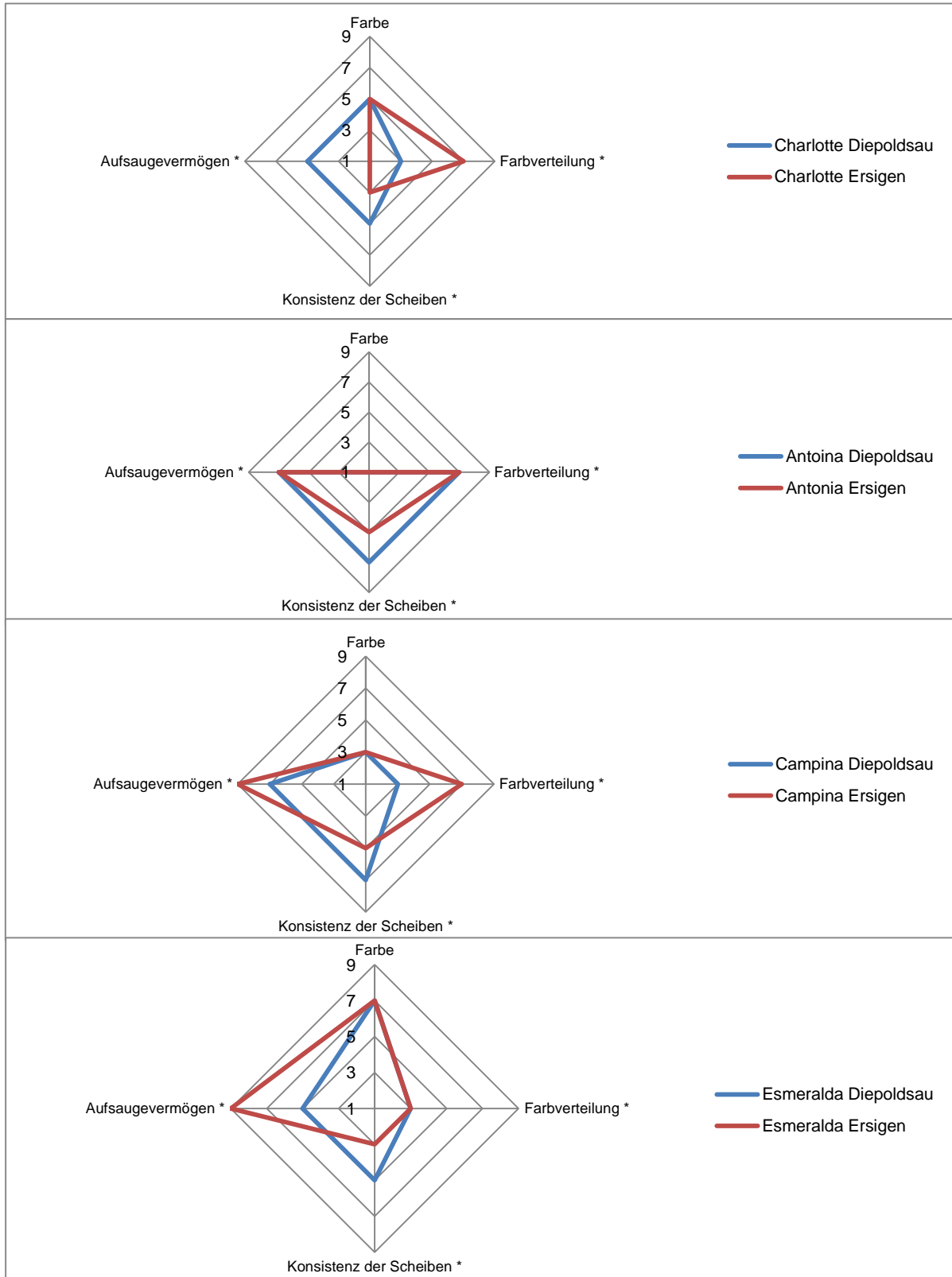
* Hauptkriterien

Pommes de terre salades

Salatkartoffeln

note	9	7	5	3	1
Farbe	grünlich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch

* Hauptkriterien



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

Pommes de terre rösti

Rösti

Sorte 1 Charlotte Diepoldsau					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
Sorte 2 Charlotte Ersigen					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
Sorte 3 Campina Diepoldsau					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
Sorte 4 Esmeralda Ersigen					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
Sorte 5 Antonia Ersigen					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
Sorte 6 Esmeralda Diepoldsau					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
Sorte 7 Campina Ersigen					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig
Sorte 8 Antonia Diepoldsau					
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig

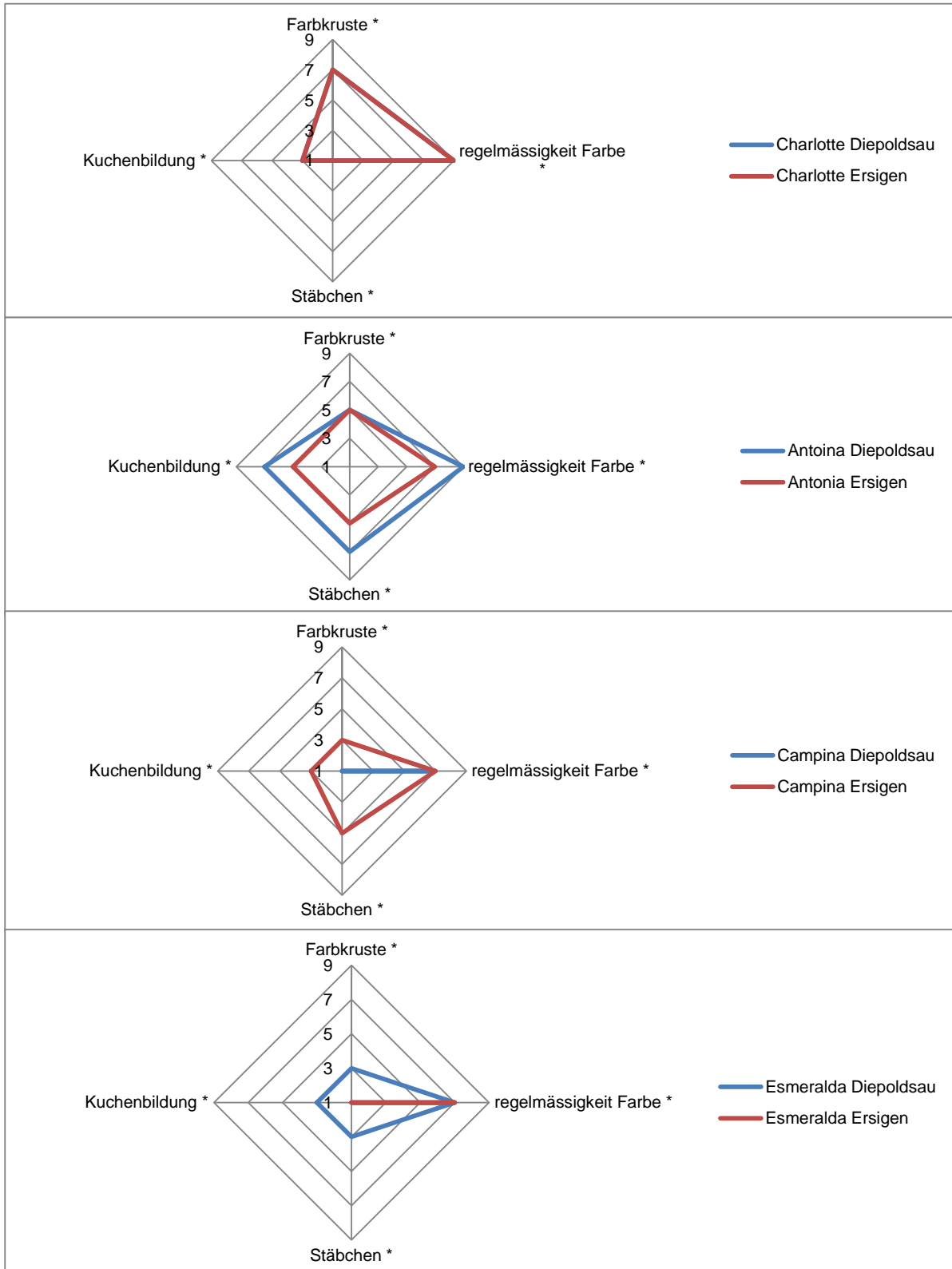
* Hauptkriterien

Pommes de terre rösti

Rösti

note	9	7	5	3	1
Farbkruste *	bleich	hellgelb	goldgelb	braun	dunkelbraun
regelmässigkeit Farbe *	regelmässig		etwas unregelmässig		unregelmässig
Stäbchen *	bleiben ganz		zerfallen leicht		zerfallen
Kuchenbildung *	trocken, locker	locker zerfällt	leicht kompakt	schmierig	matschig

* Hauptkriterien



Eignung für das Waschen Aptitude au lavage



Voir les photos Terralog de la taxation sur www.terralog.com.

Beurteilung der Waschbarkeit der festkochenden Sorten Hauptversuche festkochend 2014 / 15

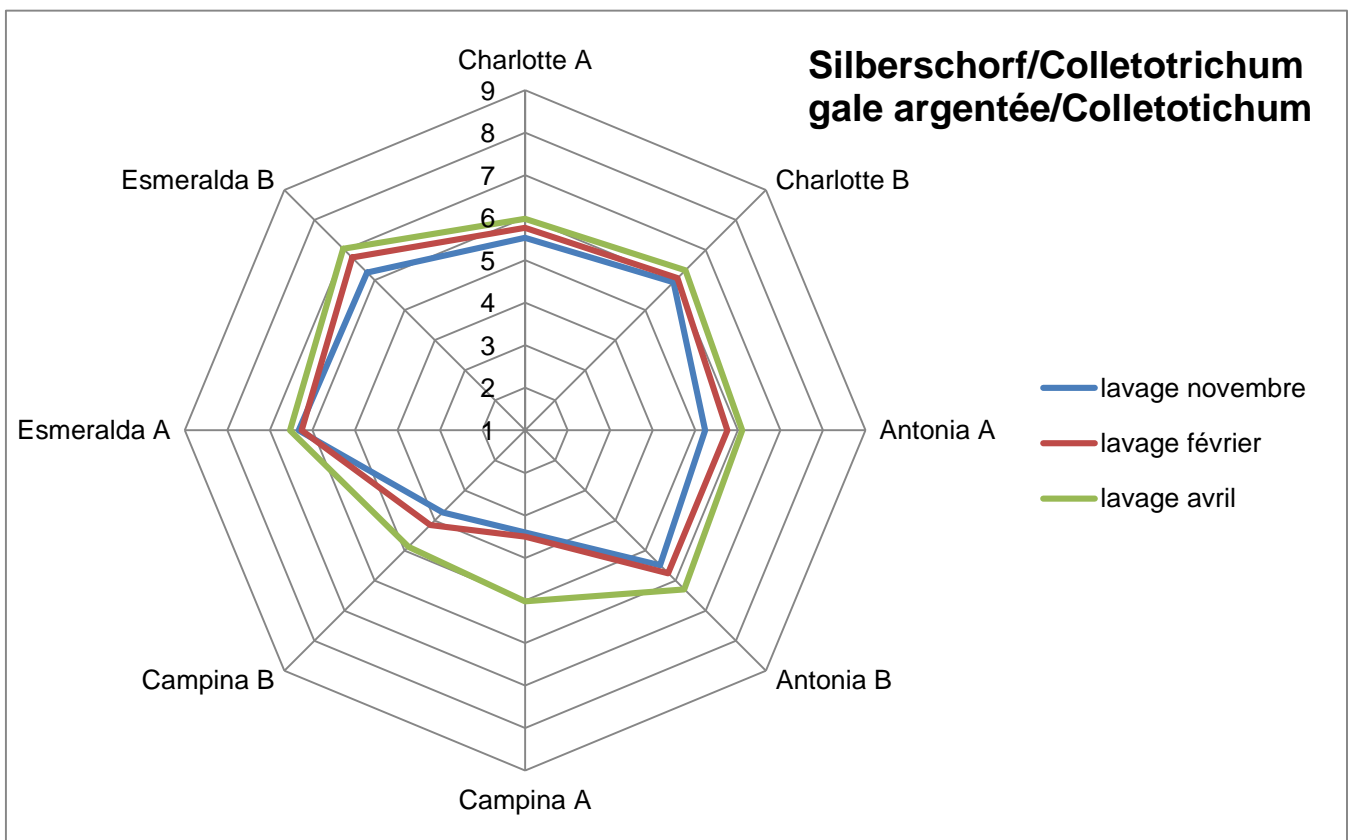
Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
Silberschorf/Colletotrichum	nicht sichtbar	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	stark verbreitet

Verfahren A sofort nach dem Waschen, Menge von 4 Plastiksäcken von 2,5 kg

Verfahren B im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

 Mittel statt erhobene Bewertung (Muster fehlt)

Standort	Taxierung	November					Februar					April								
		1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel
Sorte	Verfahren	Silberschorf oder Colletotrichum					Silberschorf oder Colletotrichum					Silberschorf oder Colletotrichum								
Charlotte	A	6.5	8.0	6.8	3.7	2.7	5.5	8.5	7.0	7.7	3.0	2.7	5.8	9.0	7.8	8.4	2.0	2.5	6.1	6.0
Charlotte	B	7.0	8.3	8.0	3.7	2.7	5.9	9.0	8.0	7.7	3.0	2.7	6.1	9.0	8.8	8.4	3.3	2.5	6.0	6.3
Antonia	A	6.3	6.8	7.5	3.3	2.3	5.2	6.5	8.3	8.5	2.8	2.8	5.8	8.0	8.5	9.0	2.5	2.5	6.1	6.1
Antonia	B	7.3	6.8	7.8	2.3	3.3	5.5	7.0	7.5	8.5	2.5	3.3	5.8	8.0	8.8	9.0	2.3	3.5	6.3	6.3
Campina	A	2.3	3.3	5.5	3.3	2.7	3.4	5.5	4.0	5.3	1.8	1.0	3.5	7.8	5.0	7.0	2.5	1.8	6.1	5.0
Campina	B	3.3	4.8	6.0	3.7	1.0	3.7	6.5	3.5	6.3	2.3	2.3	4.2	8.0	5.8	7.8	2.0	1.5	4.3	4.9
Esmeralda	A	6.3	7.8	8.3	6.0	3.3	6.3	8.5	7.0	8.8	4.3	2.8	6.3	9.0	7.5	9.0	5.0	2.5	6.1	6.5
Esmeralda	B	6.8	8.5	9.0	3.7	3.3	6.3	9.0	7.5	8.8	4.5	4.0	6.8	9.0	8.5	8.8	4.5	3.5	8.0	7.0
Mittel pro Standort		5.7	6.8	7.3	3.7	2.7		7.6	6.6	7.7	3.0	2.7		8.5	7.6	8.4	3.0	2.5	6.1	



Beurteilung der Waschbarkeit der festkochenden Sorten Hauptversuche festkochend 2014 / 15

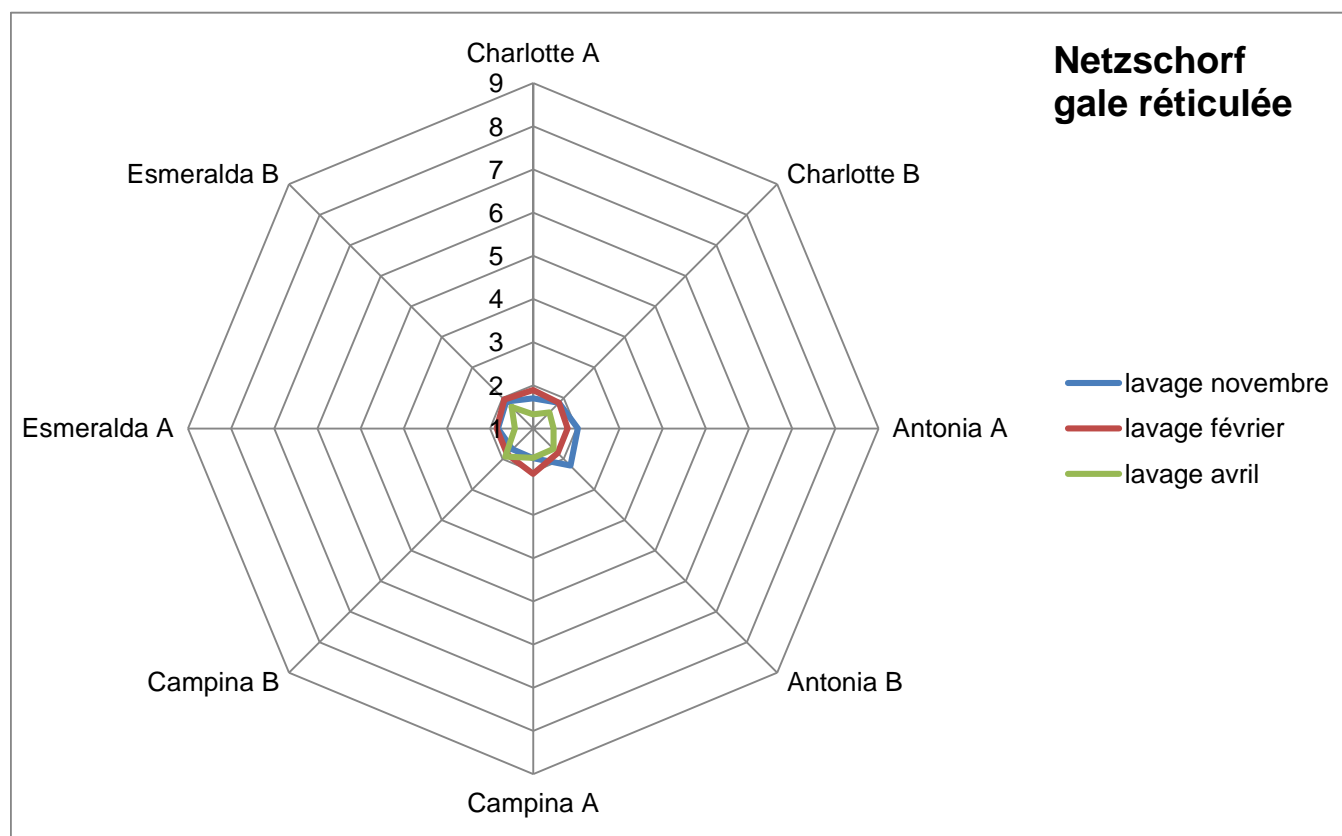
Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
Netzschorf	nicht sichtbar	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	stark verbreitet

Verfahren A sofort nach dem Waschen, Menge von 4 Plastiksäcken von 2,5 kg

Verfahren B im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

 Mittel statt erhobene Bewertung (Muster fehlt)

Standort	1	2	3	4	5	Mittel	November						Februar						April					
							1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel					
Sorte	Verfahren	Netzschorf						Netzschorf						Netzschorf										
Charlotte	A	1.0	1.0	1.0	3.6	1.9	1.7	1.3	1.0	1.3	4.0	2.0	1.9	1.0	1.0	1.4	2.3	1.3	1.1	1.3				
Charlotte	B	1.8	1.0	1.0	3.6	1.9	1.8	1.0	1.0	1.3	4.0	2.0	1.8	1.0	1.3	1.4	3.0	1.3	1.3	1.5				
Antonia	A	1.8	1.0	1.8	3.7	2.0	2.0	1.0	1.3	1.3	3.5	2.0	1.8	1.0	1.3	1.5	3.0	1.0	1.1	1.5				
Antonia	B	2.0	1.3	1.5	4.3	2.0	2.2	1.0	1.0	1.8	3.3	2.0	1.8	1.0	1.3	1.5	4.0	1.3	1.0	1.7				
Campina	A	1.0	1.0	1.3	3.3	1.9	1.7	1.0	1.8	1.0	4.8	1.8	2.1	1.0	1.0	1.8	4.3	1.0	1.1	1.7				
Campina	B	1.5	1.3	1.0	3.0	1.7	1.7	1.0	1.0	1.0	4.5	1.8	1.9	1.0	1.3	1.5	5.5	1.3	1.0	1.9				
Esmeralda	A	1.3	1.0	1.5	3.7	1.7	1.8	1.3	1.0	1.3	3.8	2.0	1.9	1.0	1.0	1.0	2.8	1.8	1.1	1.4				
Esmeralda	B	1.0	1.3	1.5	3.7	2.0	1.9	1.0	1.0	1.3	4.0	2.5	2.0	1.0	1.3	1.0	4.5	1.5	1.0	1.7				
Mittel pro Standort		1.4	1.1	1.3	3.6	1.9		1.1	1.1	1.3	4.0	2.0		1.0	1.2	1.4	3.7	1.3	1.1					



Beurteilung der Waschbarkeit der festkochenden Sorten Hauptversuche festkochend 2014 / 15

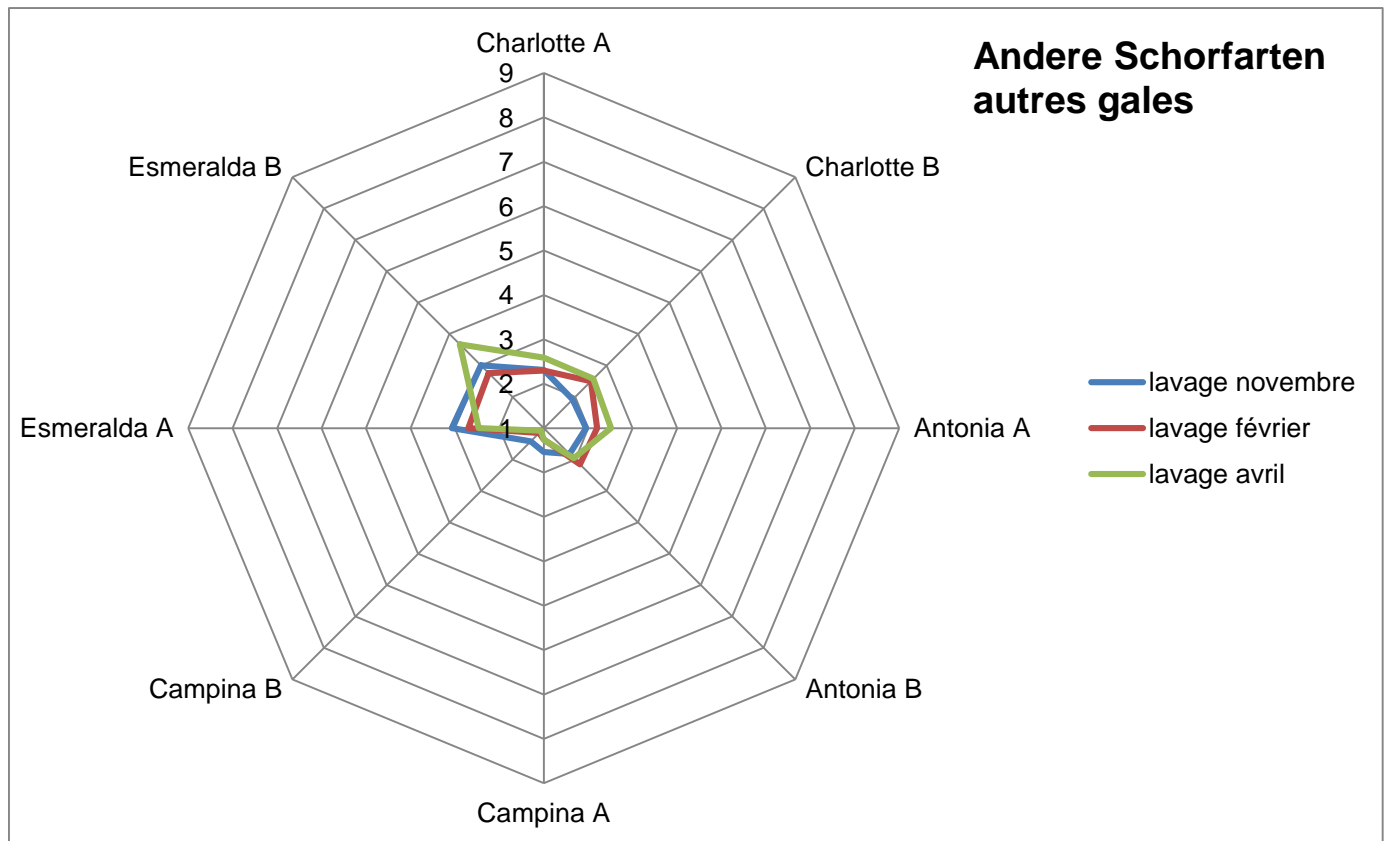
Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
andere Schorfarten	nicht sichtbar	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	stark verbreitet

Verfahren A sofort nach dem Waschen, Menge von 4 Plastiksäcken von 2,5 kg

Verfahren B im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

 Mittel statt erhobene Bewertung (Muster fehlt)

Standort	Taxierung	November						Februar						April						
		1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel
Sorte	Verfahren	andere Schorfarten						andere Schorfarten						andere Schorfarten						
Charlotte	A	1.3	3.0	2.0	2.7	2.6	2.3	4.3	1.0	1.6	2.2	2.5	2.3	7.5	1.0	2.2	1.3	2.5	1.1	2.6
Charlotte	B	1.0	2.3	1.0	2.7	2.6	1.9	5.3	1.0	1.6	2.2	2.5	2.5	7.5	1.0	2.2	1.3	2.5	1.0	2.6
Antonia	A	1.3	2.5	2.0	1.7	2.3	2.0	3.5	2.3	1.3	2.3	1.8	2.2	6.5	2.0	1.8	1.5	2.3	1.1	2.5
Antonia	B	1.3	2.5	2.0	1.0	2.3	1.8	5.0	1.0	1.3	2.0	1.5	2.2	5.0	1.5	1.5	1.0	1.8	1.0	2.0
Campina	A	1.0	1.3	1.5	1.3	2.6	1.5	2.0	1.0	1.0	1.3	1.0	1.3	1.5	1.0	1.5	1.5	1.0	1.1	1.3
Campina	B	1.3	1.3	1.3	1.3	2.0	1.4	1.3	1.0	1.5	1.0	1.0	1.2	1.3	1.0	1.0	1.0	1.3	1.0	1.1
Esmeralda	A	1.8	2.3	3.0	5.3	3.0	3.1	2.5	1.3	1.8	3.5	4.5	2.7	2.3	1.0	3.3	3.8	3.5	1.1	2.5
Esmeralda	B	1.3	2.5	2.3	5.7	3.3	3.0	1.5	1.3	2.8	3.3	5.0	2.8	4.8	1.0	4.3	5.5	5.3	1.3	3.7
Mittel pro Standort		1.3	2.2	1.9	2.7	2.6		3.2	1.2	1.6	2.2	2.5		4.5	1.2	2.2	2.1	2.5	1.1	



Beurteilung der Waschbarkeit der festkochenden Sorten Hauptversuche festkochend 2014 / 15

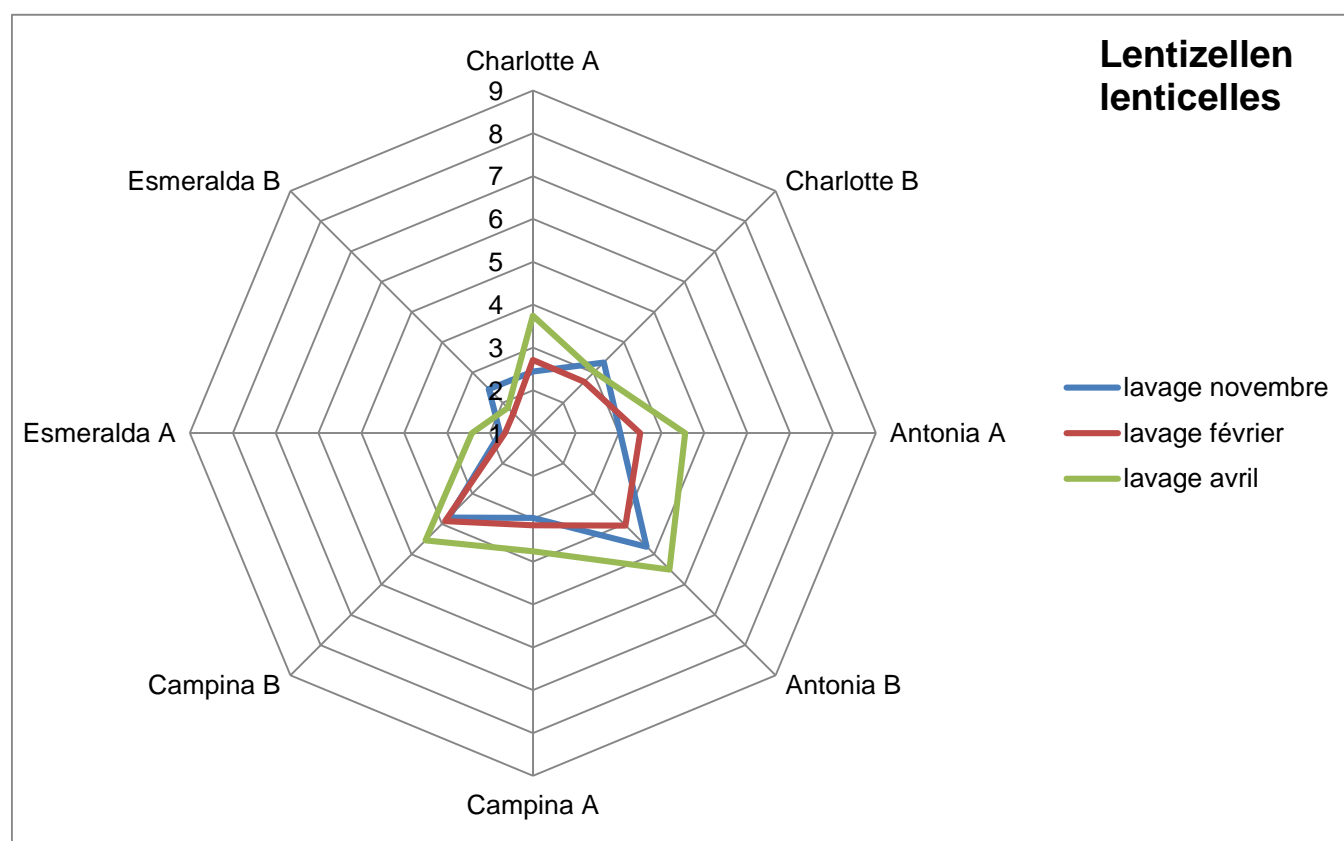
Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
Lentizellen	nicht sichtbar	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	stark verbreitet

Verfahren A sofort nach dem Waschen, Menge von 4 Plastiksäcken von 2,5 kg

Verfahren B im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

 Mittel statt erhobene Bewertung (Muster fehlt)

Standort	Taxierung	November						Februar						April						
		1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel
Sorte	Verfahren	Lentizellen						Lentizellen						Lentizellen						
Charlotte	A	2.5	1.0	2.0	3.3	3.4	2.4	1.8	2.0	2.9	3.4	3.5	2.7	2.0	2.3	3.3	5.3	4.1	5.6	3.7
Charlotte	B	3.5	2.3	4.3	3.3	3.4	3.3	2.0	1.7	2.9	3.4	3.5	2.7	1.8	1.8	3.3	3.8	4.1	3.5	3.0
Antonia	A	3.8	2.0	2.8	3.0	3.7	3.0	3.3	2.8	3.5	4.0	4.0	3.5	1.5	3.8	5.3	5.5	5.8	5.6	4.6
Antonia	B	5.5	4.8	4.5	4.0	5.0	4.8	3.5	3.5	4.5	4.3	4.5	4.1	2.8	3.5	5.0	7.0	6.3	8.5	5.5
Campina	A	3.3	2.0	2.3	4.0	3.4	3.0	2.8	3.0	3.0	3.3	3.8	3.2	3.8	3.0	2.8	3.8	3.8	5.6	3.8
Campina	B	3.5	3.8	4.0	3.7	4.0	3.8	3.3	4.0	3.3	4.3	4.8	3.9	3.0	3.5	3.3	4.5	5.3	7.8	4.5
Esmeralda	A	2.0	1.3	1.3	2.3	2.0	1.8	1.3	1.3	1.8	2.0	2.0	1.7	2.5	1.0	1.5	2.3	1.8	5.6	2.4
Esmeralda	B	2.3	2.0	3.0	2.7	2.3	2.5	1.0	1.3	1.5	2.8	1.8	1.7	1.3	1.8	1.8	1.8	2.0	2.5	1.8
Mittel pro Standort		3.3	2.4	3.0	3.3	3.4		2.3	2.4	2.9	3.4	3.5		2.3	2.6	3.3	4.2	4.1	5.6	



Beurteilung der Waschbarkeit der festkochenden Sorten Hauptversuche festkochend 2014 / 15

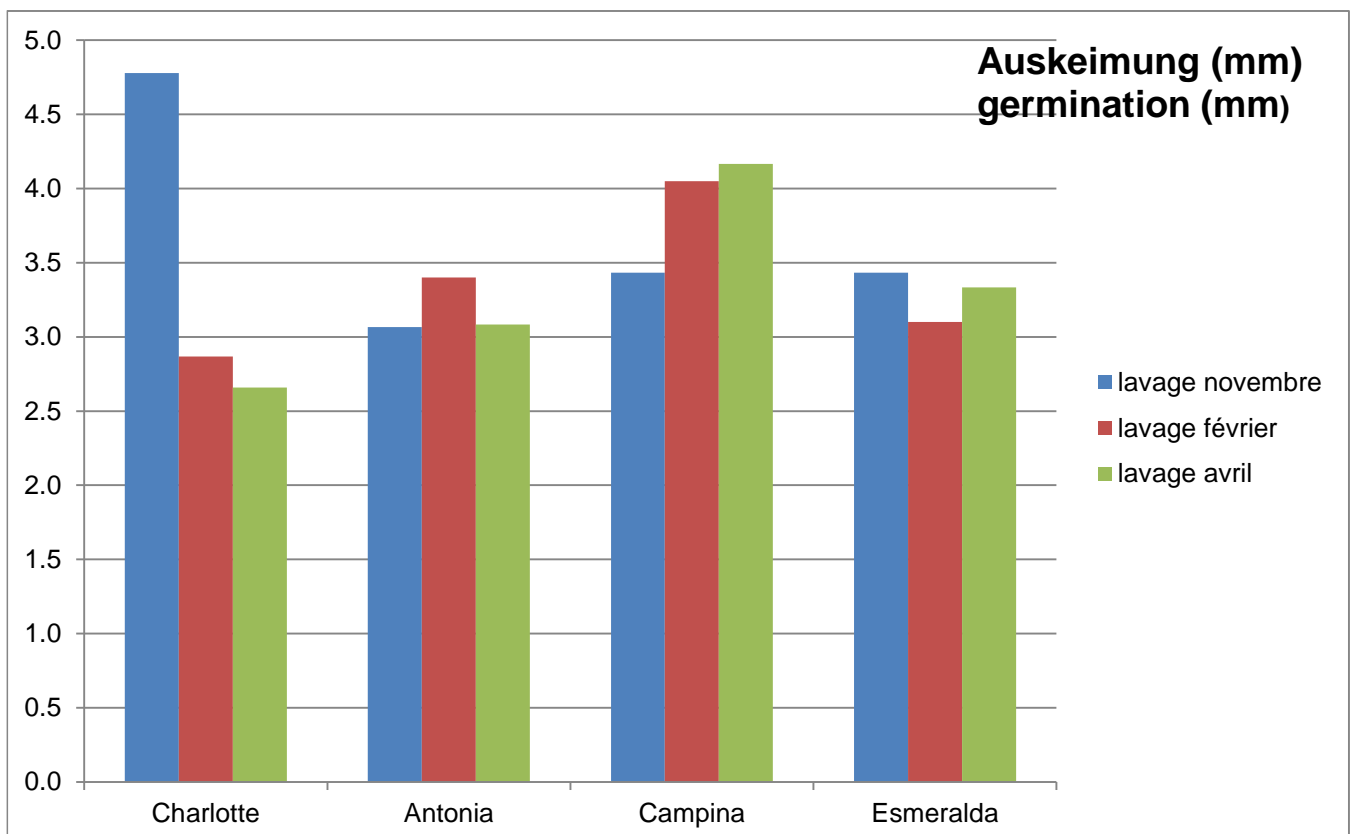
Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
Auskeimung	nicht sichtbar	ein wenig	in der Toleranz	über Toleranz	ausgekeimt

Verfahren A sofort nach dem Waschen, Menge von 4 Plastiksäcken von 2,5 kg

Verfahren B im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

Mittel statt erhobene Bewertung (Muster fehlt)

Standort	Taxierung	November						Februar						April						
		1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel
Sorte	Verfahren	Auskeimung						Auskeimung						Auskeimung						
Charlotte	A																			
Charlotte	B	3.0	3.0	9.0	3.9	5.0	4.8	2.3	1.7	2.1	2.2	6.2	2.9	1.0	3.3	2.0	2.3	3.2	4.3	2.7
Antonia	A																			
Antonia	B	3.3	1.3	1.5	4.3	5.0	3.1	1.8	7.0	1.0	1.5	5.8	3.4	3.0	8.5	1.8	1.8	1.5	2.0	3.1
Campina	A																			
Campina	B	2.5	2.5	2.5	4.7	5.0	3.4	3.5	2.8	3.8	3.3	7.0	4.1	3.5	8.5	3.3	2.3	4.5	3.0	4.2
Esmeralda	A																			
Esmeralda	B	6.3	1.0	2.3	2.7	5.0	3.4	4.5	2.0	1.5	1.8	5.8	3.1	1.5	8.8	1.0	2.3	3.5	3.0	3.3
Mittel pro Standort		3.8	1.9	3.8	3.9	5.0		3.0	3.4	2.1	2.2	6.2		2.3	7.3	2.0	2.1	3.2	3.1	



Beurteilung der Waschbarkeit der festkochenden Sorten Hauptversuche festkochend 2014 / 15

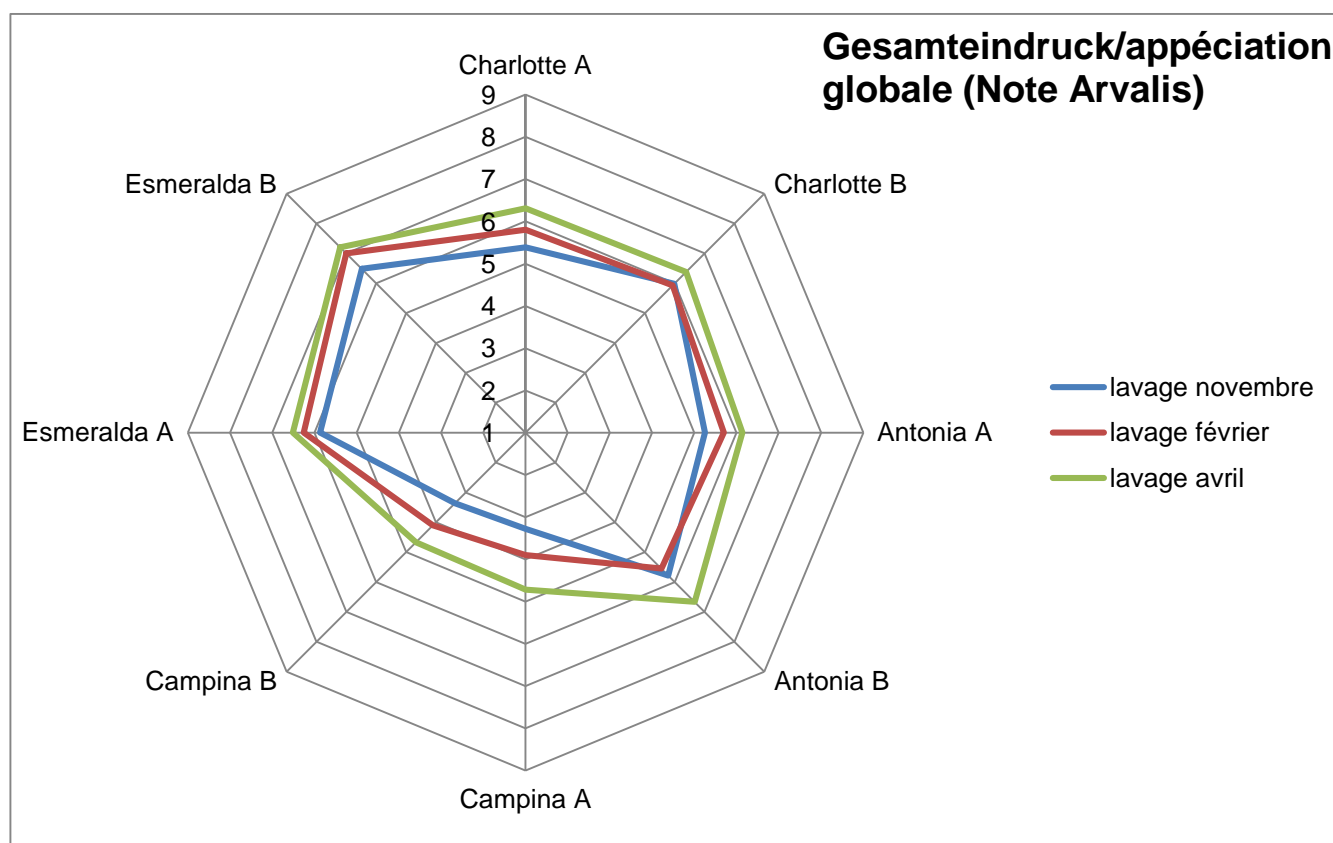
Skala der Benotung	1	3	5	7	9
entspricht folgender Qualität	sehr gut	gut	waschbar	unwaschbar	schlechte Basic
Gesamteindruck (Note Arvalis)	sehr schön	schön	genügend	ungenügend	ungenügend

Verfahren A sofort nach dem Waschen, Menge von 4 Plastiksäcken von 2,5 kg

Verfahren B im Dukeln in Plastiksäcken bei 20-25°C gelagert und 5 Tage später beurteilt

 Mittel statt erhobene Bewertung (Muster fehlt)

Standort	1	2	3	4	5	Mittel	November						Februar						April					
							1	2	3	4	5	Mittel	1	2	3	4	5	6	Mittel					
Sorte	Verfahren	Gesamteindruck (Note Arvalis)						Gesamteindruck (Note Arvalis)						Gesamteindruck (Note Arvalis)										
Charlotte	A	4.3	8.0	6.5	4.7	3.5	5.4	7.3	6.3	6.0	5.4	4.2	5.8	9.0	7.3	7.2	5.0	3.6	5.8	6.3				
Charlotte	B	6.3	7.3	8.3	4.7	3.5	6.0	7.5	6.7	6.0	5.4	4.2	5.9	9.0	8.8	7.2	5.3	3.6	4.5	6.4				
Antonia	A	5.8	6.5	7.0	3.7	3.3	5.3	5.5	7.3	7.0	5.0	3.8	5.7	8.0	8.0	7.3	4.0	3.8	5.8	6.1				
Antonia	B	6.3	6.5	7.5	4.3	4.3	5.8	6.0	7.0	6.5	4.8	3.5	5.6	7.5	8.8	8.0	5.3	4.0	6.5	6.7				
Campina	A	2.5	2.8	4.0	3.7	3.5	3.3	4.5	3.0	4.0	5.0	3.0	3.9	5.5	4.3	5.5	4.5	2.8	5.8	4.7				
Campina	B	3.0	3.3	4.3	4.3	2.0	3.4	5.8	2.8	4.0	4.8	3.3	4.1	6.3	3.5	5.8	4.8	2.8	5.0	4.7				
Esmeralda	A	5.3	7.3	7.5	6.3	3.0	5.9	7.5	6.0	6.5	6.0	5.3	6.3	9.0	6.5	8.0	6.0	3.8	5.8	6.5				
Esmeralda	B	6.0	7.8	8.0	6.0	4.7	6.5	7.8	6.5	7.8	6.8	6.3	7.0	9.0	7.5	8.8	6.3	4.5	7.3	7.2				
Mittel pro Standort		4.9	6.2	6.6	4.7	3.5		6.5	5.7	6.0	5.4	4.2		7.9	6.8	7.2	5.1	3.6	5.8					



Entwicklung von Silberschorf/Colletotrichum

bei den offiziellen Versuchssorten 14/15

-

Fotoreihe



Antonia, Bühler

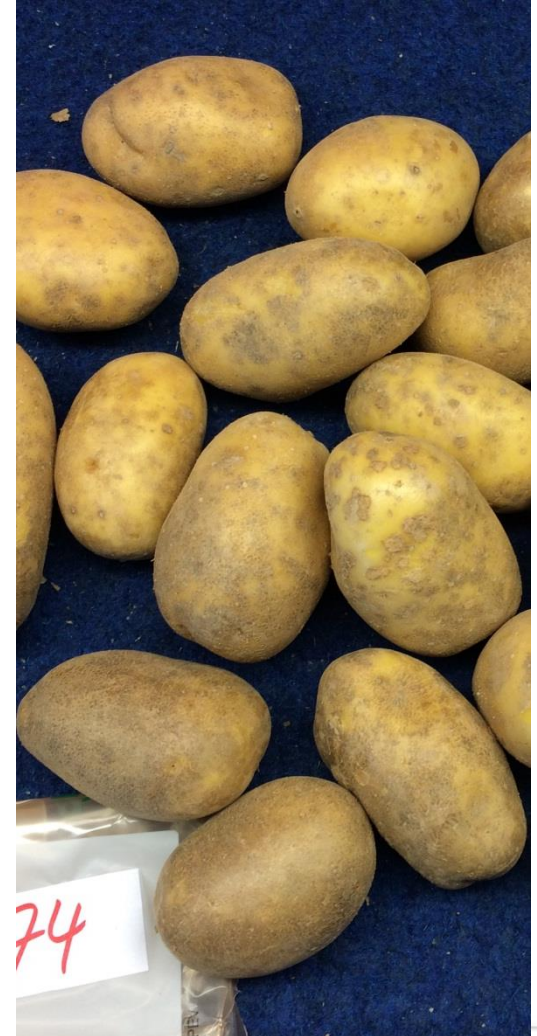
November 14



Februar 15



April 15



Lagerort: Bätterkinden

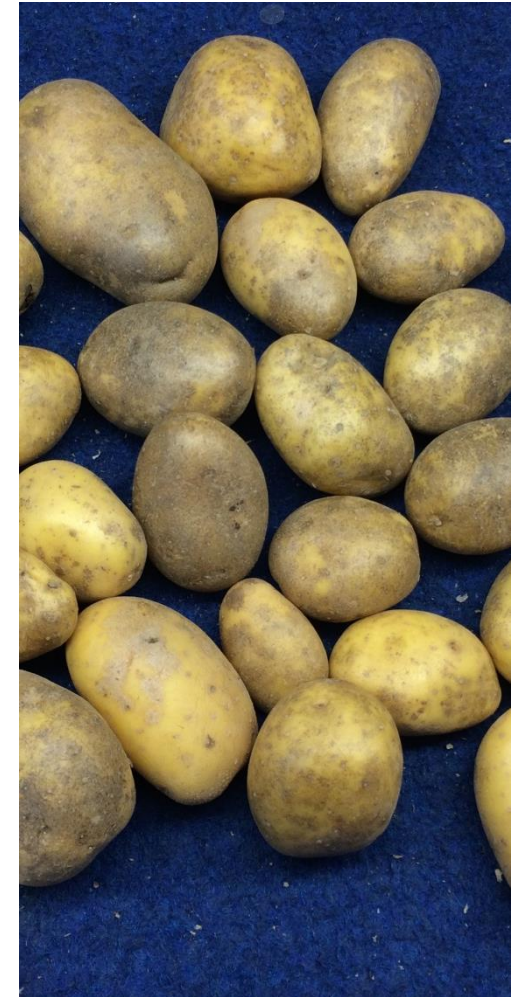


Antonia, Kuhn

November 14

Februar 15

April 15



Lagerort: Frauenfeld



Antonia, Meyer

November14



Februar 15



April 15



Lagerort: Bercher



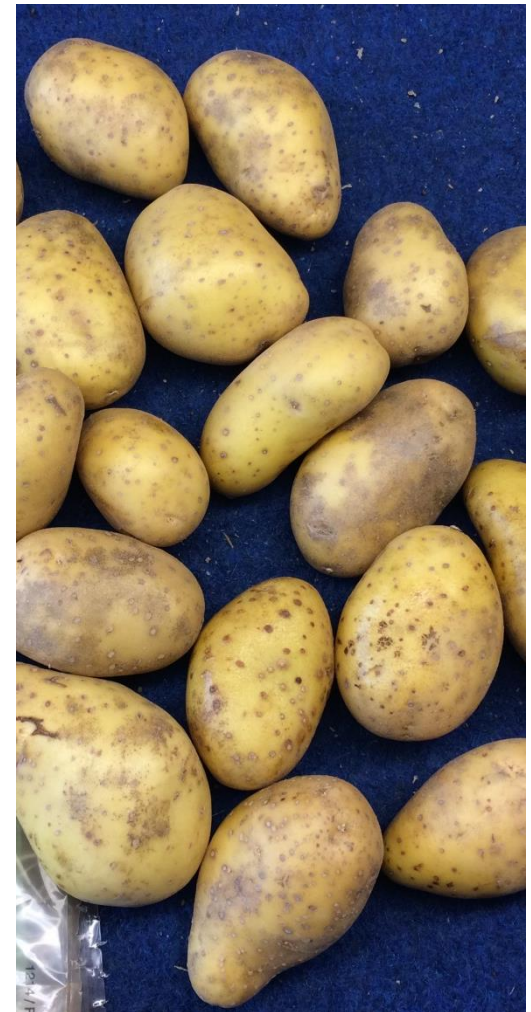
Antonia, Britschgi



November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Azmoos



Antonia, Probst

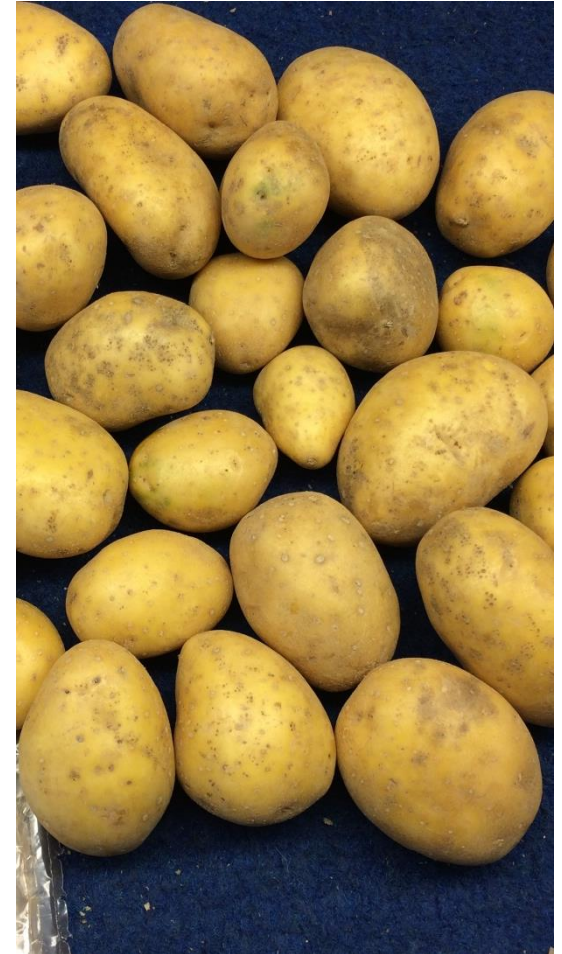
November 14



Februar 15



April 15



Lagerort: Terralog

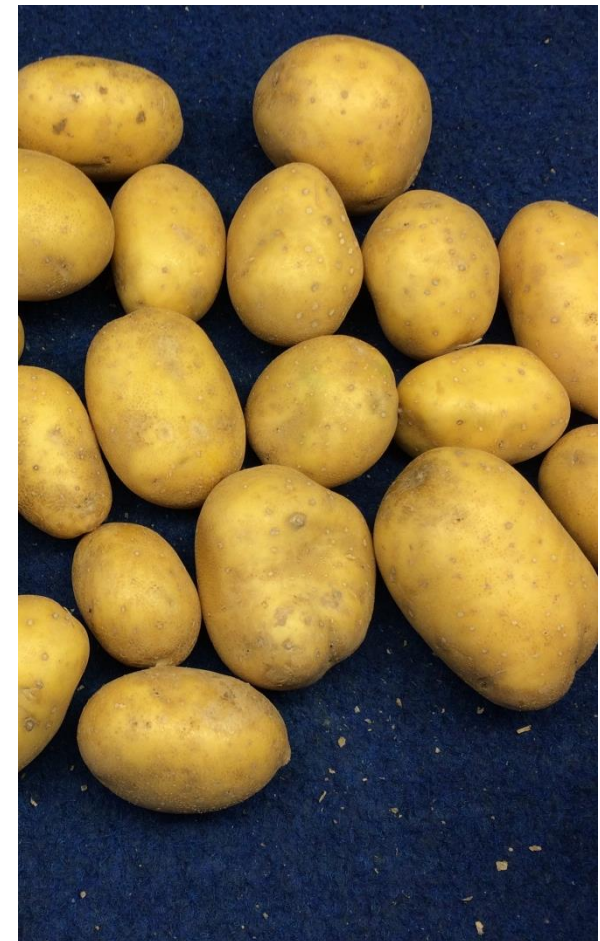


Antonia, Werthmüller

November14

Februar 15

April 15



Campina, Bühler

November14



Februar 15



April 15



Lagerort: Bätterkinden

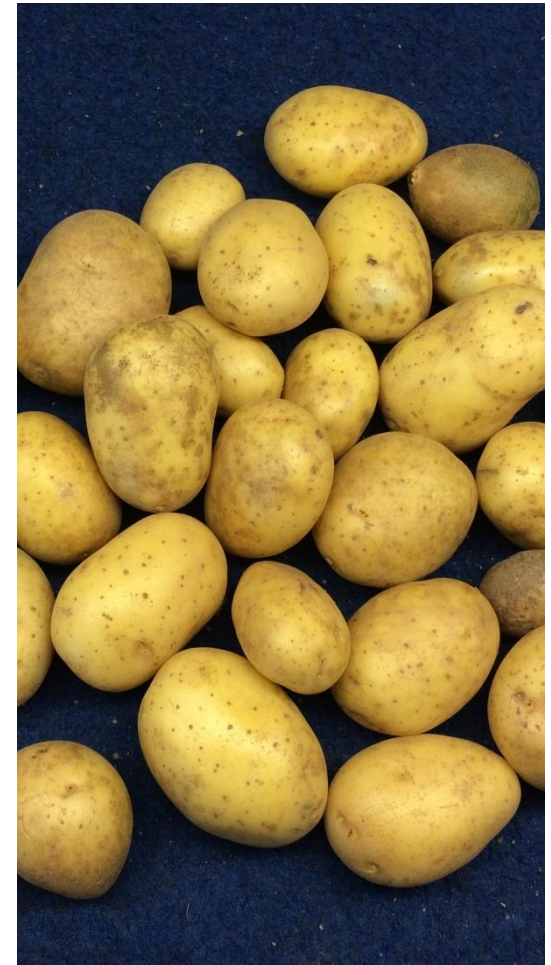


Campina, Kuhn

November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Frauenfeld



Campina, Meyer

November 14



Februar 15



April 15



Lagerort: Bercher



Campina, Britschgi



November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Azmoos



Campina, Probst

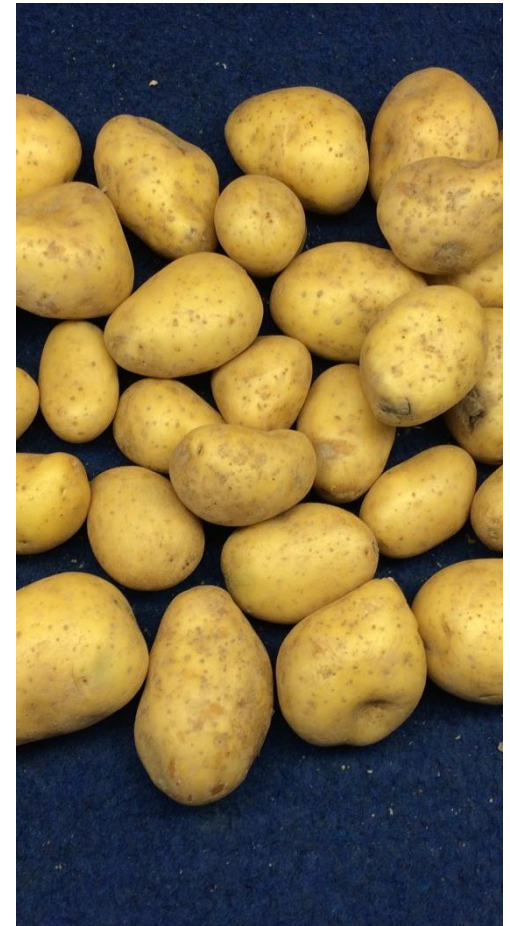
November14



Februar 15



April 15



Campina, Werthmüller



November14



Februar 15



April 15



Lagerort: Terralog



Charlotte, Besson



November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Bercher

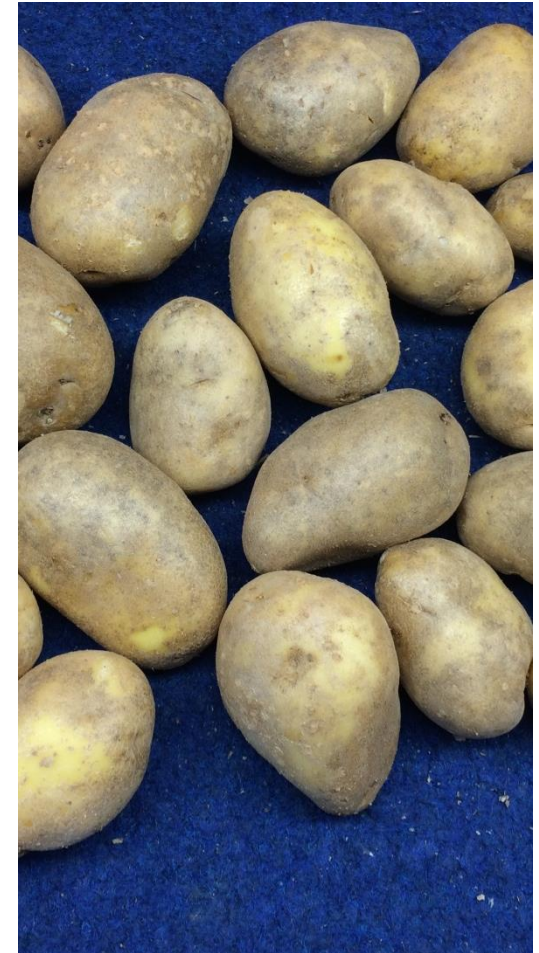


Charlotte, Bühler

November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Bätterkinden

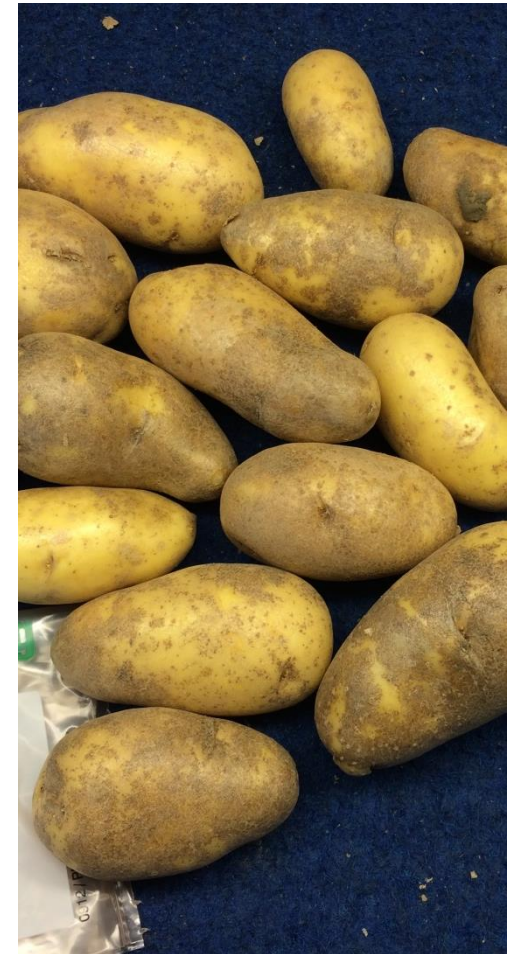


Charlotte, Kuhn

November 14

Februar 15

April 15



Lagerort: Frauenfeld



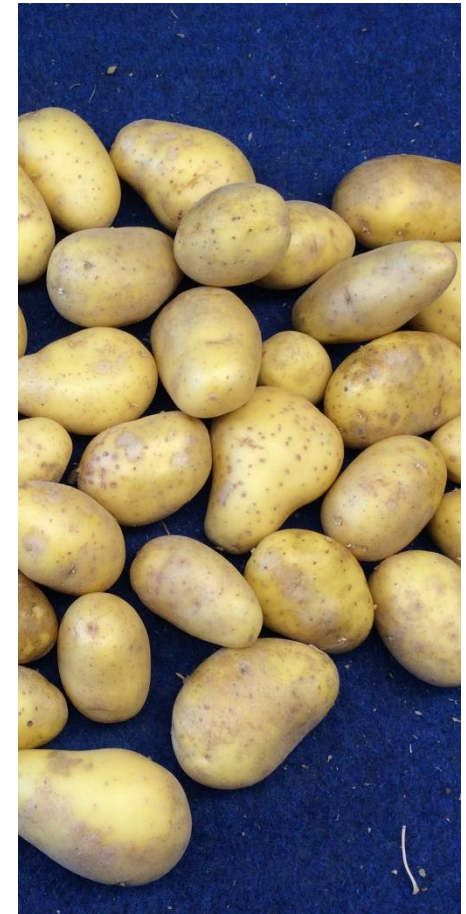
Charlotte, Britschgi



November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Steffen Ris



Charlotte, Probst



November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Steffen Ris



Clairette, Angst

November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Steffen Ris



Clairette, Marti

November14



Februar 15



April 15



Clairette, Rufer

November14



Februar 15



April 15



Lagerort: Bätterkinden

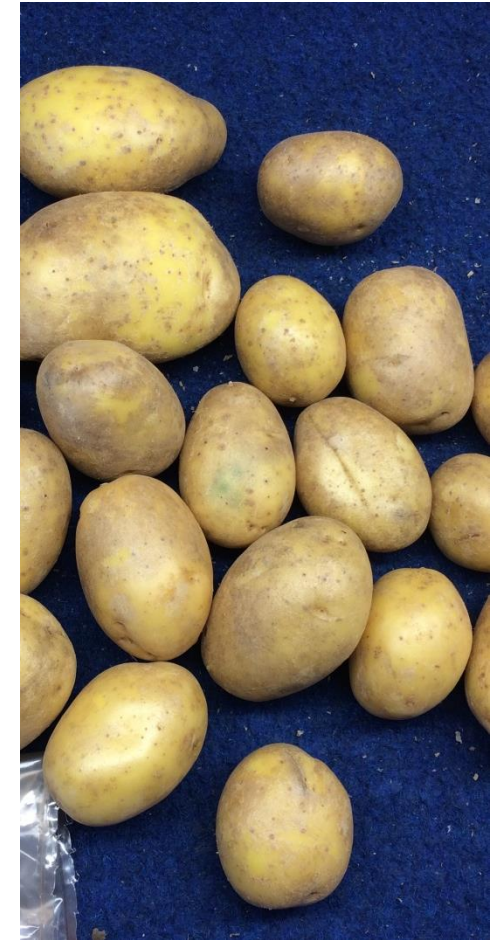


Concordia, Angst

November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Bätterkinden



Concordia, Rufer

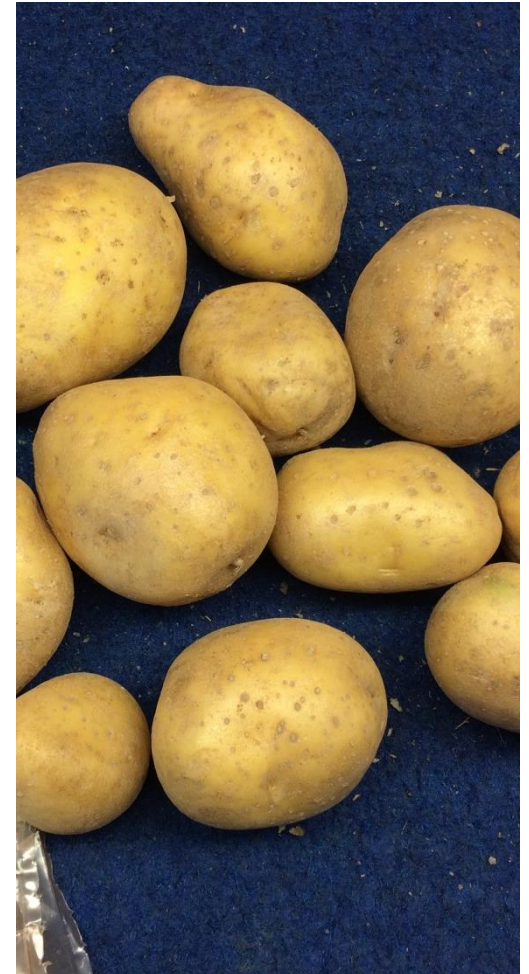
November14



Februar 15



April 15



Lagerort: Bätterkinden



Esmeralda, Bühler

November14



Februar 15



April 15



Lagerort: Bätterkinden



Esmeralda, Kuhn

November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Frauenfeld



Esmeralda, Meyer

November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Bercher



Esmeralda, Britschgi



November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Azmoos



Esmeralda, Probst

November 14

Februar 15

April 15



Lagerort: Terralog



Esmeralda, Werthmüller



November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Bätterkinden



Lady Felicia, Angst

November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Bätterkinden

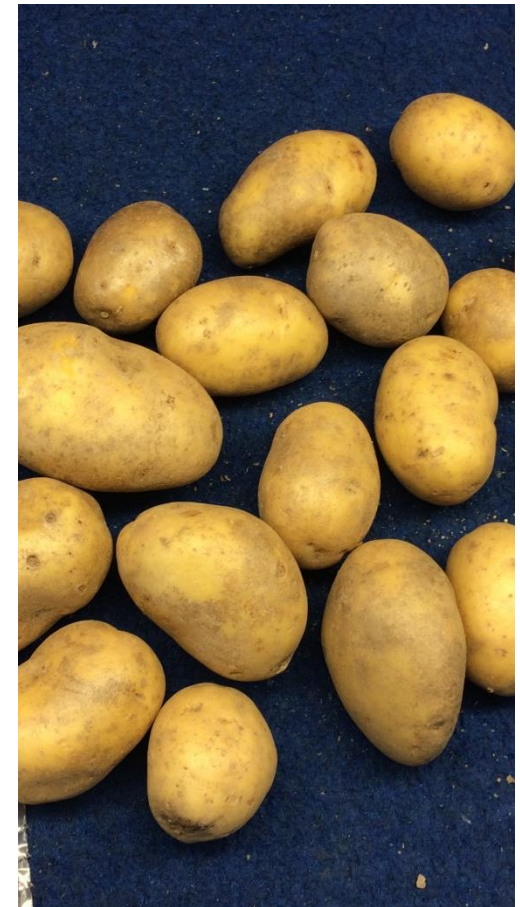


Lady Felicia, Rufer

November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Bätterkinden



Miss Malina, Angst

November 14

Februar 15

April 15



Lagerort: Bätterkinden



Miss Malina, Marti



November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Terralog



Miss Malina, Rufer

November14

Februar 15

April 15



Lagerort: Bätterkinden



Vom schönstem zum schlechtesten Posten

