



**Rapport des essais principaux bio en 2017
Dégustations de variétés de type culinaires
à chair ferme**

**Bericht über die Hauptversuche Bio im Jahr 2017
Degustationen von Kartoffelsorten vom Typ
festkochend**

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
Copyright:	© Agroscope
ISSN:	2296-7222 (print) 2296-7230 (online)

Kartoffelsorten vom Typ A-B Bio

Variétés de type culinaire A-B Bio

variétés à chair ferme cultivées bio			NL 2017	NL 2016	NL 2015	NL 2014	NL 2013	D 2017	D 2016	D 2015	D 2014	D 2013	F 2017	F 2016	F 2015	F 2014	F 2013
Charlotte Hansa x Danaé	Germicopa S France	1984	19	11	8	23	12	1	3	2	3	4	452	457	444	537	547
Anuschka (bio)	Norika Allemagne	2017-2018 (2005-2006)											128	117			122
Goldmarie (bio)	Norika Allemagne	2017-2018 (2016-2017)	2					97	45	?	?	5					
Passion (bio) 96F352.14 x 90F180.12	Bretagne Pla France	2016-2017 (2013-2014)											26	13	12	4	1
Soraya (bio)	Norika Allemagne	2016-2017 (2009-2010)						187	174	138	150	98		1			

Variétés chair ferme des essais principaux bio 2017

Hauptversuche festkochende Sorten Bio im 2017

provisoire 1 année préél.

Variété / Sorte	1. Passion	2. Soraya	3. Goldmarie	4. Anuschka
Obtenteur / Züchter	Bretagne Plants (F)	Norika (D)	Norika (D)	Europlant (D)
Croisement / Abstammung	96F352.14 X 90F180.12	inconnu	inconnu	Leyla x Marabel
Précocité / Reifezeit	<i>mi-précoce à mi-tardive</i> mittelfrüh bis mittelspät	<i>précoce</i> früh	<i>mi-précoce</i> mittelfrüh	<i>très précoce à précoce</i> sehr früh bis früh
Amidon % / Stärkegehalt %	10 - 13	10 - 12	13 - 15	12 - 14
Type culinaire / Kochtyp	B - A	B - Aw	A - B	A - B
* Rendement / Ertrag calibre <42,5 mm /	+	+	=	=
Forme du tubercule / Knollenform	<i>oblong,</i> langoval,	<i>oblong court</i> <i>plutôt gros</i> kurzoval eher grossfallend	<i>oblong</i> langoval	<i>oblong court</i> kurzoval
Tubercules par plante Knollenzahl pro Staude	13 - 16	10 - 14	12 - 16	10 - 12
Yeux / Augen	<i>superficiels</i> flach	<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	<i>jaune</i> <i>jaune à jaune foncé</i> gelb gelb bis tiefgelb
* Dormance / Keimruhe	<i>plus courte</i> kürzer	<i>semblable</i> gleichartig	<i>plus courte</i> kürzer	<i>plus courte</i> kürzer
* Conservation / Lagerung	<i>bonne</i> gut	<i>bonne</i> gut	<i>moyenne</i> mittel	<i>moyenne</i> mittel
Sensibilité PLRV / Anfälligkeit PLRV Sensibilité PVY / Anfälligkeit PVY	<i>faible</i> schwach <i>moyenne</i> mittel	<i>faible</i> schwach <i>faible</i> schwach	<i>faible à moyenne</i> schwach bis mittel <i>faible</i> schwach	<i>faible</i> schwach <i>faible</i> schwach
Résist. nématodes / Nematodenresistent	sensible anfällig	Ro 1,4	Ro 1,4	Ro 1+4
Galle verruqueuse / Krebs	sensible anfällig	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 Charlotte

* ist Vergleich mit Charlotte

- moins, + plus, = comparable

- weniger, + mehr, = vergleichbar

Resultate Degustationspannel Résultats dégustation-pannel



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung type A-B bio 14.12.2017

Beurteilungsschema

* Hauptkriterien

note 9 7 5 3 1

Pommes de terre nature (carrelets)

Salzkartoffeln

1 Passion 9.2% Egolzwil

Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich
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	erdig

2 Soraya 10.6% Egolzwil

Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich
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	

3 Goldmarie 13.0 % Egolzwil

Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich
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	

4 Anuschka 11.8% Egolzwil

Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich
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	

5 Passion 9.1% Ried

Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich
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	

6 Soraya 11.7% Ried

Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich
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	

7 Goldmarie 11.7% Ried

Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich
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	

8 Anuschka 12.2% Ried

Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich
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	

9 Charlotte 14.1% Egolzwil

Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich
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	

10 Charlotte 13.5% Ried

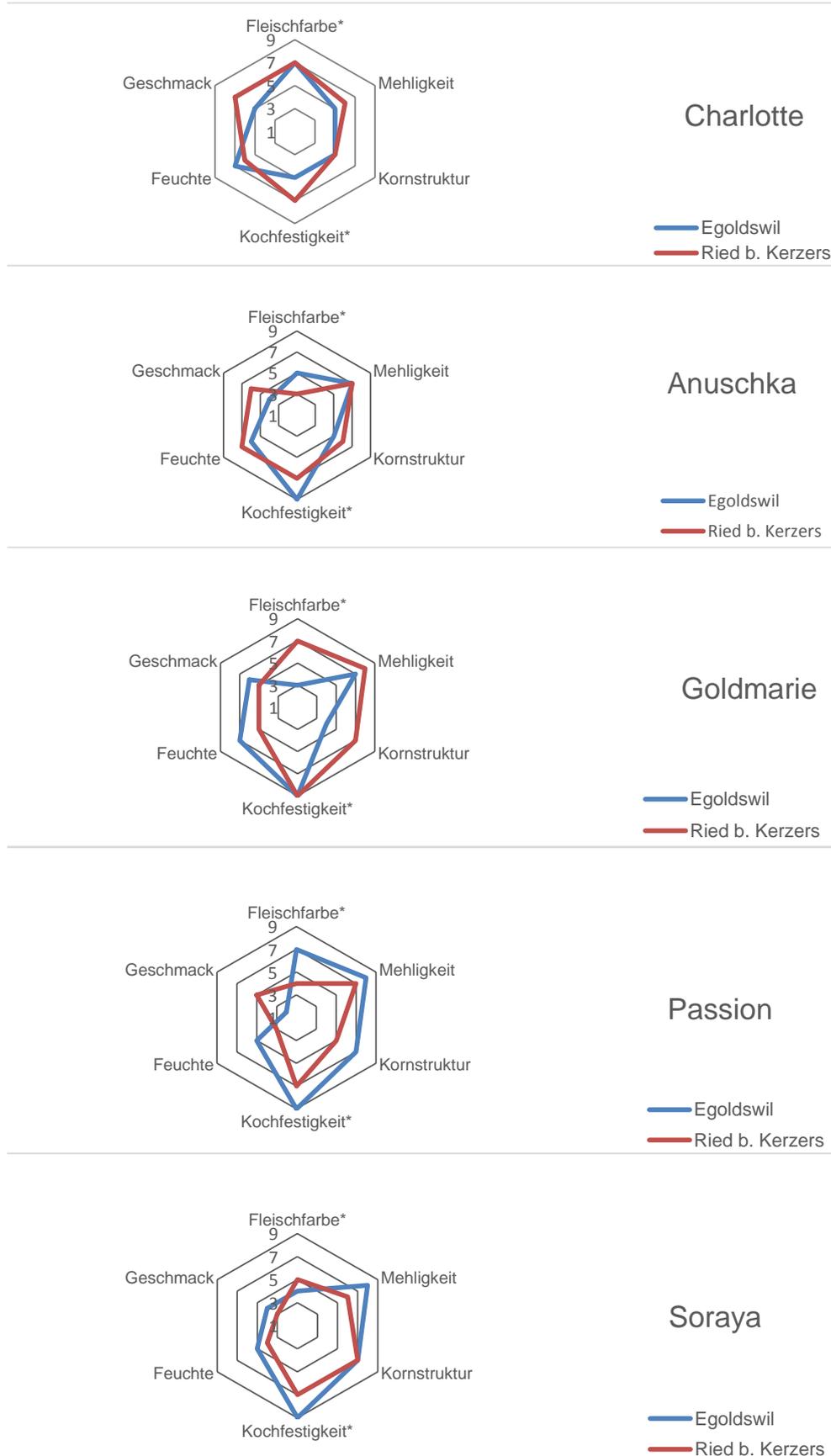
Fleischfarbe*	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb	dunkel	gräulich
Mehligkeit	wenig		mehlig		sehr mehlig	
Kornstruktur	fein		ziemlich fein		grob	
Kochfestigkeit*	bleibt ganz		zerfällt leicht		zerfällt	
Feuchte	trocken	eher trocken	feucht	sehr feucht	wässerig	
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade	

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	wässrig
Geschmack	intensiv	angenehm	leicht	neutral	fade

* Hauptkriterium



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

Pommes de terre en robe de champ

Gschwelli

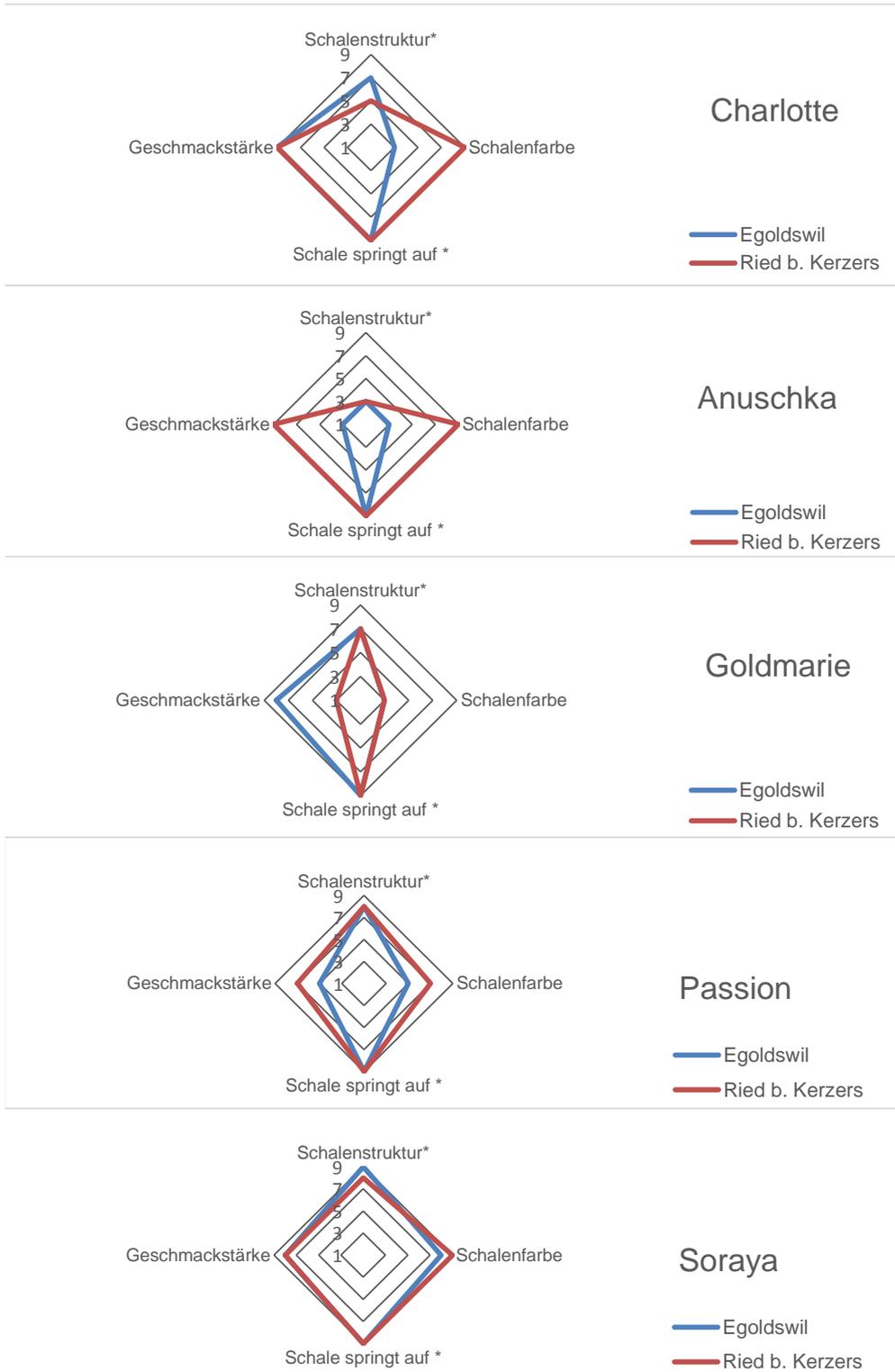
1 Passion 9.1% Ried					
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	gelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma					
2 Soraya 10.6% Egolzwil					
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	nussig				
3 Charlotte 13.5% Ried					
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					
4 Passion 9.2% Egolzwil					
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					
5 Charlotte 14.1% Egolzwil					
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	nussig				
6 Soraya 11.7% Ried					
Schalenstruktur*	glatt	mittel	rauh	genetzt	unregelmässig
Schalenfarbe	gräulich	hellgelb	hellgelb	bräunlich	rot
Schale springt auf *	bleibt ganz	ein wenig	mittel	stark	zerfällt ganz
Geschmackstärke	geschmacksvoll	neutral	fade	fehlerhaft	wenig geeignet
Aroma	süsslich				
7 Goldmarie 13.0 % Egolzwil					
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				
8 Goldmarie 11.7% Ried					
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, sauer				
9 Anuschka 11.8% Egolzwil					
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	grasig, bitter				
10 Anuschka 12.2% Ried					
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, Maroni				

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	ungegeniessbar

* Hauptkriterium



Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung

Pommes de terre purée

Kartoffelstock

1 Goldmarie 11.7% Ried

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

2 Anuschka 11.8% Egolzwil

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

3 Charlotte 13.5% Ried

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

4 Soraya 10.6% Egolzwil

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

5 Goldmarie 13.0 % Egolzwil

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

6 Passion 9.2% Egolzwil

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

7 Passion 9.1% Ried

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

8 Charlotte 14.1% Egolzwil

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

9 Soraya 11.7% Ried

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

10 Anuschka 12.2% Ried

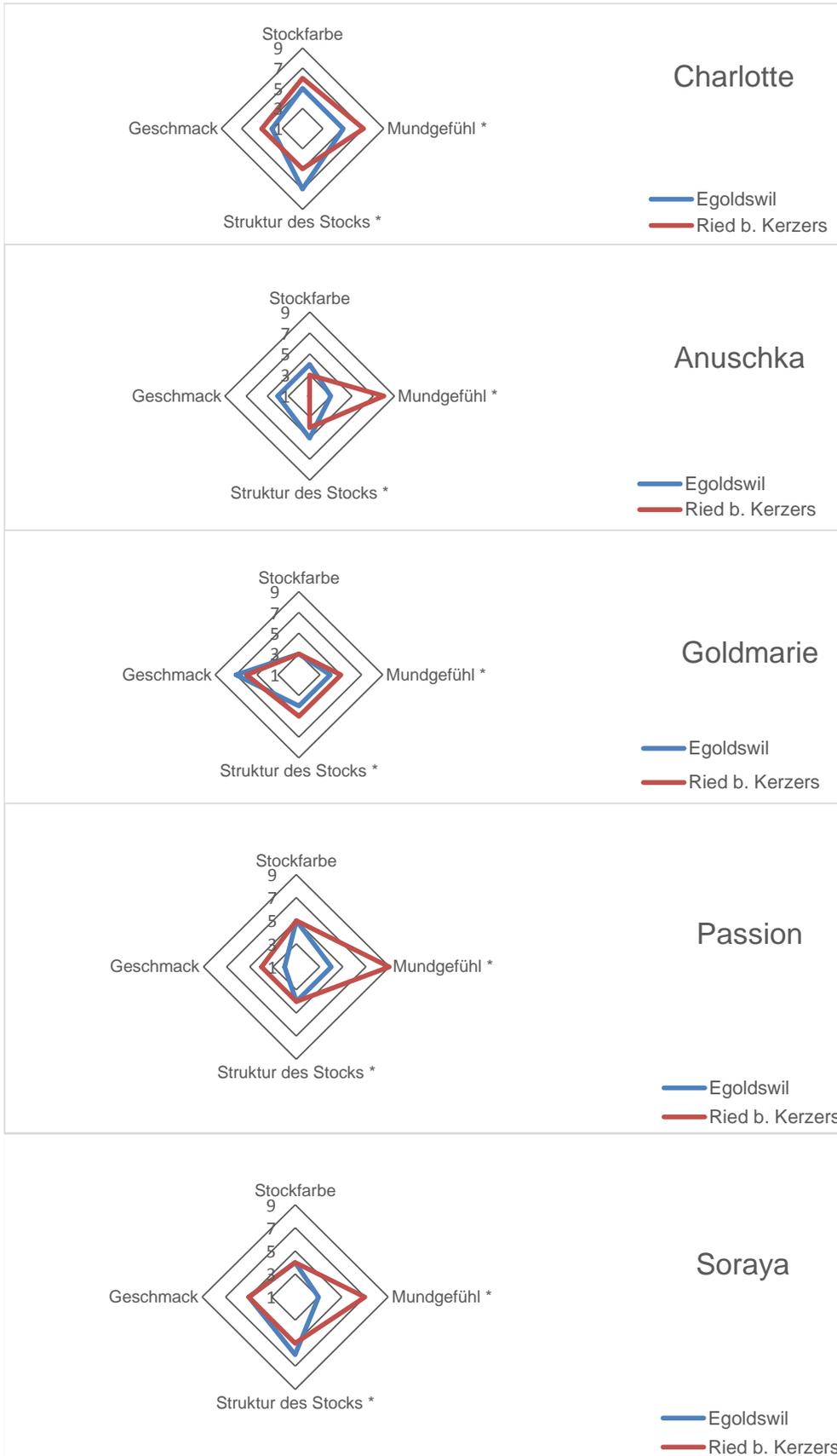
Stockfarbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Mundgefühl *	wässerig	cremig	leicht griesig	griesig	grob
Struktur des Stocks *	locker, luftig, leicht		bindig, etwas schwer		klebrig, schwer, nass
Geschmack	intensiv	leicht	neutral	fade	wenig geeignet

Pommes de terre purée neige

Kartoffelstock Schnee

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

* Hauptkriterium



**Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung
Pommes de terre salades Salatkartoffeln**

1 Passion 9.1% Ried

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

2 Charlotte 14.1% Egolzwil

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

3 Soraya 10.6% Egolzwil

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

4 Anuschka 12.2% Ried

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

5 Goldmarie 11.7% Ried

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

6 Anuschka 11.8% Egolzwil

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

7 Goldmarie 13.0 % Egolzwil

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

8 Soraya 11.7% Ried

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

9 Charlotte 13.5% Ried

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

10 Passion 9.2% Egolzwil

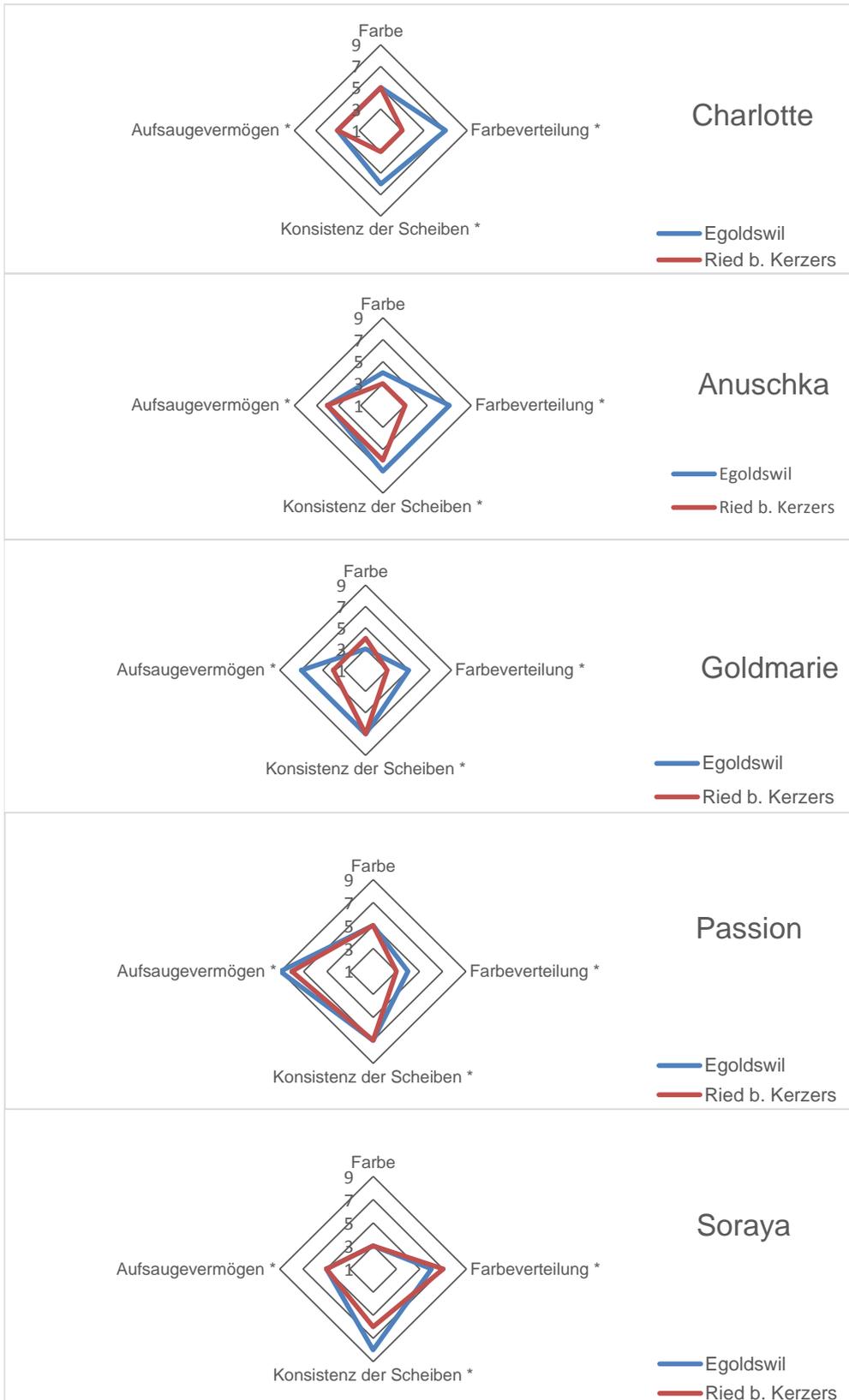
Farbe	gräulich	weiss	hellgelb	gelb	dunkelgelb
Farbeverteilung *	sehr regelmässig	regelmässig	Rand zweifarbig	etwas zweifarbig	unregelmässig
Konsistenz der Scheiben *	sehr fest	fest	ziemlich fest	zerfällt leicht	zerfällt
Aufsaugevermögen *	gering		mittel		hoch

Pommes de terre salades

Salatkartoffeln

note	9	7	5	3	1
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
Aufsaugvermögen *	gering		mittel		hoch

* Hauptkriterium



**Kartoffeldegustationen zur Beurteilung von Menüeignung
Pommes de terre rösti Rösti**

1 Charlotte 13.5% Ried

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

2 Goldmarie 11.7% Ried

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

3 Goldmarie 13.0 % Egolzwil

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

4 Charlotte 14.1% Egolzwil

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

5 Passion 9.2% Egolzwil

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

6 Passion 9.1% Ried

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

7 Anuschka 12.2% Ried

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

8 Soraya 10.6% Egolzwil

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

9 Anuschka 11.8% Egolzwil

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

10 Soraya 11.7% Ried

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

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

