

Speisekartoffeln aus der Sicht des Verbrauchers

Einige Feststellungen anlässlich des Hohenheimer Feldtags 1999

von Ludwig Käppeler, Leiter des Saatbauamtes Donaueschingen

Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel, anders läßt sich die Vielfalt der alleine in Deutschland zugelassenen Sorten nicht erklären.

Das deutsche Kartoffelsortiment umfaßte am 1. April 1999 178 Sorten, darunter alleine 127 Speisesorten. Zusätzlich sind zahlreiche Sorten über den „Gemeinsamen Sortenkatalog der Europäischen Union“ vertriebsfähig, aus denen Erzeuger und Verbraucher auswählen können.

Neben den agronomischen Eigenschaften, wie beispielsweise dem Ertrag und der Krankheitsanfälligkeit einer Sorte, und der Verarbeitungseignung für die industrielle Verwertung, sind die Anforderungen aus der Sicht der Verbraucher für die Kartoffelzüchter eine wichtige Größe.

Die wichtigsten Qualitätsmerkmale von Speisekartoffeln sind:

Kochtyp: Die einzelnen Kartoffelsorten haben unterschiedliche Stärkegehalte und Inhaltsstoffe. Mit zunehmendem Stärkegehalt kann eine Sorte trockener, mehlig und locker sein. Ein höherer Eiweißgehalt der Knolle verstärkt die Festigkeit des Knollenfleisches. Je nach Verwendungszweck ist die Auswahl des geeigneten Kochtyps eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen des Kartoffelgerichtes. Speisekartoffeln werden in folgende drei Kochtypen eingeteilt:

- **festkochend:** Sorten, die diesem Kochtyp zugeordnet sind, eignen sich in besonderer Weise zur Herstellung von Kartoffelsalat, sind aber auch für

Salz- und Pellkartoffeln sowie für Bratkartoffeln bestens geeignet. Sie springen beim Kochen nicht auf, sind fest, feinkörnig und angenehm feucht. Wichtige Sorten sind: Cilena, Nicola, Selma, Sieglinde, sowie zwei neuere Sorten: Aurelia und Astoria.

- **vorwiegend festkochend:** Diesem Kochtyp sind die meisten deutschen Kartoffelsorten zugeordnet. Sie sind typische „Allrounder“ sind aber am besten geeignet für Salz- und Pellkartoffeln sowie für Bratkartoffeln. Sie springen beim Kochen nur wenig auf, sind mäßig feucht und weisen eine feine bis mittlere Körnung der Stärke auf. Die Spannbreite bei diesem Kochtyp ist allerdings sehr groß; so sind einige Sorten eher auf der festkochenden Seite wie z.B. Atica, andere neigen eher zum mehligkochenden Typ wie Solara und Agria. Berber, Christa, Granola, Quarta und Secura sind ebenfalls im vorwiegend festkochenden Bereich.

- **mehligkochend:** Diese Sorten sind besonders zur Herstellung von Kartoffelpüree, Kartoffelpuffern, Kartoffelklößen, Suppen und Eintopfgerichten geeignet. Sie springen beim Kochen stärker auf, kochen locker, sind trockener und grobkörniger.

- **Knollenform:** Die Knollenform ist genetisch festgelegt. Für Salatkartoffeln erwartet der Verbraucher eine lange bis langovale Knollenform. Für maschinelles Schälen sind eher die ovalen bis runden Sorten gefragt.

- **Fleischfarbe:** überwiegend weisen die deutschen Sorten eine hellgelbe bis



Stand des Saatbauamtes Donaueschingen und der WLZ mit unterschiedlichen Kartoffelsorten.



Auf dem Feld gedämpft, schmecken Kartoffeln immer noch am besten.

gelbe Fleischfarbe auf. Bei Salatkartoffeln legt der Verbraucher besonderen Wert auf eine möglichst gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe.

- **Schalenbeschaffenheit:** Speisekartoffeln zeigen eine große Variabilität in der Schalenbeschaffenheit. Vom Verbraucher bevorzugt wird allerdings eine glatte, gut waschbare Schale.

- **Augentiefe:** flache Augen sprechen den Verbraucher besser an und bedeuten weniger Schälabfall. Gerade bei diesem Merkmal wird der Zuchtfortschritt der letzten 25 Jahre sehr deutlich.

- **Geschmack:** ist subjektiv! Er ist in erster Linie von der Sorte abhängig, wird aber auch maßgeblich durch den Anbaustandort und zu einem geringen Anteil durch Bewirtschaftungsmaßnahmen beeinflusst. Daher werden in den Prüfungen des Bundessortenamtes nur Mängel wie bitterer Geschmack, Süße oder stark erdiger Geschmack beurteilt. Die Unterschiede zwischen den einzelnen Sorten

- **Lagerungseignung:** Die verschiedenen Sorten sind in unterschiedlicher Weise zur Einlagerung geeignet. Sehr frühe Sorten sind zwar direkt nach der Ernte genüßreif, weisen aber i.d.R. eine geringe Keimruhe auf, d.h. sie keimen

relativ rasch nach der Ernte aus, und sind daher nicht als Lagertypen zu verwenden. Besonders gute Lagereignung weisen folgende Sorten auf: Granola, Selma, Agria, Afra, Solara und Aurelia.

- **Kochdunkelung:** Dieses Merkmal ist vorwiegend genetisch fixiert, kann aber durch Umwelteinflüsse mit beeinflusst werden.

Was zeichnet die Qualität einer guten Kartoffel aus?

- **äußere Qualität:** gutes äußeres Erscheinungsbild (HKIVO)

- **zusätzlich erwünschte Eigenschaften:** flache Augen, glatte Schale, gleichmäßig geformte Knollen

- **innere Qualität:** gelbe Fleischfarbe, geringe Verfärbungsneigung, guter kartoffeliger Geschmack, sortentypische Kocheigenschaften, Qualitätsstabilität

Wenn man alle Eigenschaften betrachtet wird klar, wie stark die Qualität von der Sorte **genetisch** beeinflusst wird. Die wichtigste Orientierungshilfe für den Einkauf ist daher der **Sortenname**. Diese Angabe ist auf allen Packungen vorgeschrieben. Über die Verwendung informiert der Kochtyp. Die wichtigsten Güteeigenschaften laut Handelsklassenverordnung lauten:

- Speisekartoffeln müssen gesund, ganz, sauber, fest und sortenrein sein.
- Packungen bis 5 kg dürfen maximal 30 mm Größenunterschied aufweisen
- Handelsklasse, Sortenbezeichnung und Kochtyp müssen deutlich auf der Packung vermerkt sein.

Von den heute im Bundesgebiet über 120 zugelassenen Speisesorten nehmen in Baden-Württemberg 10 Sorten knapp 80% der Vermehrungsfläche ein. Es kann also von einer straffen Sortenkonzentration zugunsten des Verbrauchers ausgegangen werden.

Für den Frischverzehr (sehr frühe und frühe Sorten) werden besonders empfohlen: Atica, Berber, Christa

Für die längerfristige Lagerung sind als Qualitätssorten geeignet:

Salatsorten: Cilena, Selma, Nicola

vorwiegend festkochende Sorten:

Granola, Quarta, Secura

mehlkochende Sorten: Aula

Kartoffeln aus integriertem und kontrollierten Anbau mit dem Herkunfts- und Qualitätszeichen Baden-Württemberg bieten aufgrund ihrer Qualität die beste Gewähr für ein gutes Gelingen Ihrer Kartoffelgerichte.