

Reifegruppen

Hinsichtlich der Reifezeit werden die Kartoffelsorten in Deutschland in Reifegruppen zusammengefasst, die sich wie folgt beschreiben lassen:

Reifegruppe 1 = sehr früh

Vegetationszeit 90 bis 110 Tage

Diese sehr frühen Sorten werden zuerst geerntet und stehen in Thüringen ab Mitte Juli zur Verfügung.

Reifegruppe 2 = früh

Vegetationszeit 110 bis 120 Tage

Die frühen Sorten besitzen Ende Juli schalenfeste Knollen und sind bedingt lagerfähig.

Reifegruppe 3 = mittelfrüh

Vegetationszeit 120 bis 140 Tage

Die mittelfrühen Sorten werden ab Ende August geerntet. Als klassische Einkellerungskartoffeln stellen sie die größte Sortengruppe dar.

Reifegruppe 4 = mittelspät bis spät

Vegetationszeit 140 bis 160 Tage

Die mittelspäten bis späten Sorten verfügen dank der längsten Vegetationszeit über sehr gute Einkellerungseigenschaften.

(Quelle: CMA, Faltblatt „Unsere Kartoffel: Wächst unterirdisch, schmeckt überirdisch!“)

Verwendung der Kochtypen

| | fest- kochend | vorwiegend festkochend | mehlig- kochend |
|--------------------|------------------|---------------------------|--------------------|
| Bratkartoffeln | ● | (●) | |
| Eintopfgerichte | | | ● |
| Grillkartoffeln | (●) | ● | |
| Kartoffelkuchen | | | ● |
| Kartoffelsalat | ● | | |
| Klöße/Knödel | | | ● |
| Pellkartoffeln | ● | ● | |
| Pommes frites | | ● | |
| Puffer/Reibekuchen | | | ● |
| Püree | | | ● |
| Rösti | | ● | |
| Salzkartoffeln | ● | ● | (●) |
| Suppen | | | ● |

- besonders gut geeignet
- (●) geeignet

Herausgeber:

Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft
Naumburger Straße 98, 07743 Jena
Ansprechpartner: Katrin Günther
Mail: katrin.guenther@tll.thueringen.de

THÜKAV e. V. - Erzeugnisverband Thüringer Qualitätskartoffeln
Weg nach Schwerstedt 16, 99439 Heichelheim
Ansprechpartner: Dorit Götz
Mail: info@thuekav.de

März 2015

Thüringer Speisekartoffeln

Sorten, Reifegruppen, Kochtypen und deren Verwendung



Zuordnung der Sorten zu den Kochtypen

Festkochende Sorten

Festkochende Sorten platzen beim Kochen in der Schale nicht auf. Sie sind schnittfest, feinkörnig und feucht und nur schwach mehlig.

Farbliche Kennzeichnung des Kochtyps in verschiedenen Qualitätsprogrammen im Handel:

Grün

| | |
|---|--|
| Reifegruppe 1 sehr früh | Annabelle Anuschka |
| Reifegruppe 2 früh | Ballerina Belana Princess Venezia |
| Reifegruppe 3 mittelfrüh | Allians Mariska Regina |
| Reifegruppe 4 mittelspät bis spät | - |

Vorwiegend festkochende Sorten

Vorwiegend festkochende Sorten fallen beim Kochen nicht auseinander. Ihr Fleisch ist mäßig feucht und kann in der Struktur etwas gröber als bei festkochenden Sorten sein. Die Mehligkeit ist sehr schwach bis mittel ausgeprägt.

Farbliche Kennzeichnung des Kochtyps in verschiedenen Qualitätsprogrammen im Handel:

Rot

| | |
|---|---|
| Reifegruppe 1 sehr früh | Finka Leyla Solist |
| Reifegruppe 2 früh | Birte Cardinia Francisca Gala Marabel Queen Anne Wega |
| Reifegruppe 3 mittelfrüh | Agria Belmonda Concordia Laura Milva |
| Reifegruppe 4 mittelspät bis spät | Cascada Jelly |

Mehligkochende Sorten

Mehligkochende Sorten platzen beim Kochen in der Schale auf. Das Fleisch ist locker, trocken und überwiegend grob strukturiert bei mittlerer bis starker Mehligkeit.

Farbliche Kennzeichnung des Kochtyps in verschiedenen Qualitätsprogrammen im Handel:

Blau

| | |
|---|--------------------------------------|
| Reifegruppe 1 sehr früh | - |
| Reifegruppe 2 früh | Gunda Melba Miranda |
| Reifegruppe 3 mittelfrüh | Adretta Lilly Melody Talent |
| Reifegruppe 4 mittelspät bis spät | - |