

CENTRAAL INSTITUUT VOOR LANDBOUWKUNDIG ONDERZOEK  
WAGENINGEN

Gestencilde Mededelingen

jaargang 1954

nr 7

VERSLAG DEELNEMING KARTOFFELTAG 1954 TE HAMBURG  
OP 19 EN 20 FEBRUARI

Zentral Verband des Deutschen  
Kartoffelhandels e.V., Bonn

Mej. A. Veenbaas

2163791



## INHOUD

	Blz.
Programma	1
I. Opening Kartoffeltag	2
II. De voorjaarsaardappelbeurs	3
III. Kartoffel-Test-Essen im Curiohaus	4
a. Algemene indruk van het Kartoffel-Test-Essen	
b. Uitslag van het kwaliteitsonderzoek	
IV. Uitslag van het kwaliteitsonderzoek van enige rassen te Wageningen	7
Vergelijking van de resultaten van het onderzoek te Hamburg en te Wageningen	
V. Algemene oriëntatie	10
a. Aardappelen	
b. Peulvruchten	



PROGRAMMA

Freitag, 19. Februar 1954

- 10.00 Uhr Eröffnung im grossen Festsaal des Hamburger Rathauses.  
Begrüßungsworte - Ansprachen - Referate über aktuelle Fach- und Tagesfragen.  
Ende gegen 12.45 Uhr.
- 15.00 - F R U H J A H R S B Ö R S E im mittleren  
19.00 Uhr Börsensaal der Hamburger Börse.
- 20.00 Uhr Geselliger Abend mit Tanz i.d. unteren Räumen des Curiohauses, Hbg.13, Rotenbaumchaussee 15.

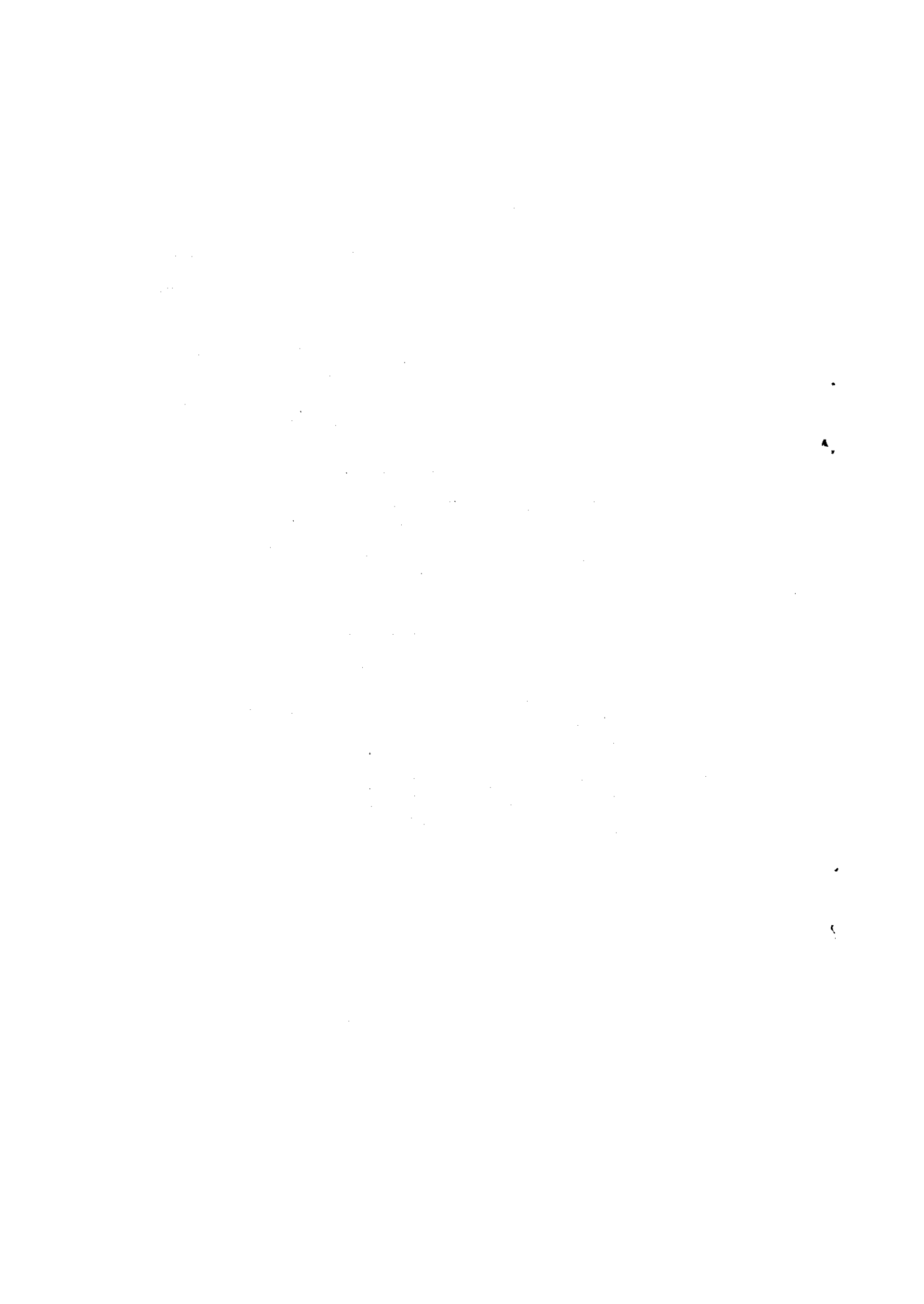
Sonnabend, 20. Februar 1954

- 10.00 Uhr Kartoffeltestessen im Curiohaus, Rotenbaumchaussee. Die Züchter werden hierzu ihre Speisekartoffelsorten zur Verfügung stellen.
- 10.00 Uhr Zwangloses Treffen der Tagungsteilnehmer im Curiohaus als Ausklang der Veranstaltung.

- - - - -

Aan de reis werd deelgenomen door Mej. A. Veenbaas en Mej. K. Scheygrond.

Vertrek Wageningen 18 Februari 19.00 uur  
Aankomst Hamburg 19 Februari 6.45 uur  
Vertrek Hamburg 20 Februari 15.30 uur  
Aankomst Wageningen 21 Februari 0.45 uur  
(met 2 u.vertraging)



## I. OPENING KARTOFFELTAG

De opening had plaats in de grote feestzaal van het fraaie Raadhuis van "Die alte Freie und Hansestadt an der Elbe".

Na begroetingswoorden door de voorzitter van het Zentral Verband des Deutschen Kartoffelhandels en door vele Eregasten volgden referaten over "Fach- und Tagesfragen". In het bijzonder werd de economische zijde van de aardappelhandel belicht. Voorts werd een zeer belangrijk deel van de tijd in beslag genomen door een sterk politiek getinte redevoering van Minister Strausz, Minister voor bijzondere aangelegenheden van de Westduitse Bondsrepubliek.

### Economische problemen

Duidelijk bleek, dat de aardappeldag in eerste instantie was georganiseerd om tijdens de te houden voorjaarsbeurs inzicht te verkrijgen in de nog aanwezige hoeveelheden poot- en consumptie-aardappelen voor het aangebroken tweede deel van het aardappel-seizoen 1953/54. Men veronderstelde, dat de aardappeloogst zowel kwalitatief als kwantitatief door de bijzondere weersgesteldheid van de afgelopen winter (zachte herfst, strenge nawinter) verliezen had geleden. Vooral wat de pootaardappelen betref, meende men dat er gemakkelijk moeilijkheden konden ontstaan, omdat het hier meer kleine partijen betref, waaraan bijzondere eisen worden gesteld.

Naar de mening van de voorzitter, Herr Werner Westermann, was de oogst groter dan in 1952 en bovendien werd het zetmeelgehalte + 2% hoger geschat. Het verbruik voor menselijke consumptie ging achteruit met + 450.000 ton. Toch was de aardappelafzet in het algemeen bevredigend. Als oorzaken hiervoor werden genoemd de goede varkensprijzen en de betrekkelijk lage prijzen voor de consumptieaardappelen; deze leidden bij de varkenshouderij tot een hoger aardappelverbruik, ondanks het feit, dat minder varkens werden gehouden.

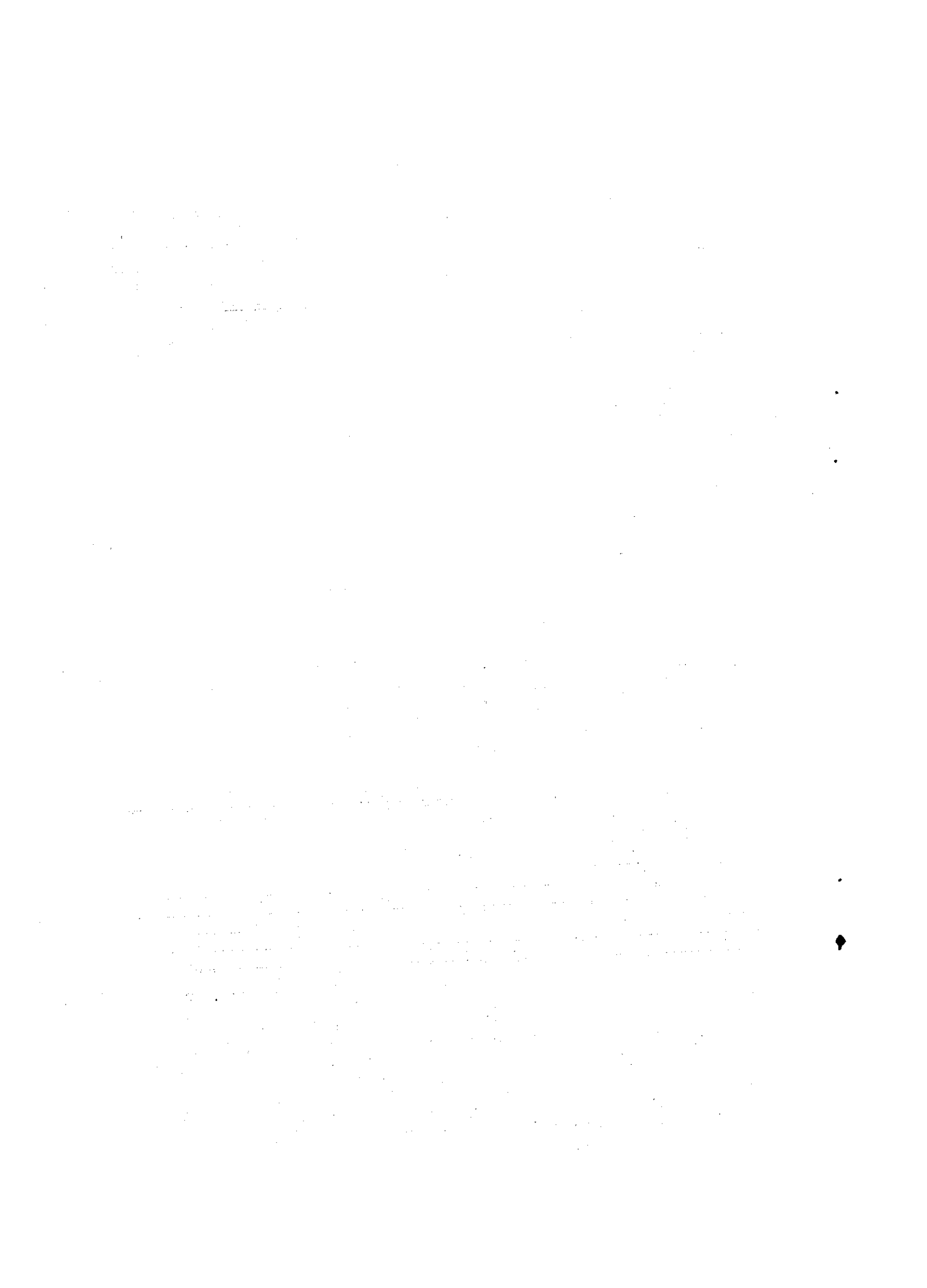
Verondersteld werd dat de voorraad consumptieaardappelen vermoedelijk tot de nieuwe oogst toereikend zou zijn. Misschien zou het nodig zijn aan het eind van het seizoen (Juni/Juli) een hoeveelheid nieuwe aardappelen in te voeren.

De pootaardappelsituatie bleek moeilijker vast te stellen; er is een tendenz goed pootgoed steeds meer te waarderen.

Vermindering van de aardappelconsumptie gaf reden tot bezorgdheid. Het werd in dit verband zeker geacht, dat de aardappel alléén dan zijn plaats in de consumptie zal behouden, wanneer aan de hoge eisen, die de consument stelt, wordt voldaan.

Een bij de overheid ingediend voorstel tot vrijstelling van omzetbelasting, ook voor de handelaar, die sorteert, werd toegejuicht. Daardoor zou het de handel mogelijk zijn meer zorg aan de kwaliteit te besteden, zoals dit ook in het buitenland geschiedt.

Anderzijds bleken er geruchten te gaan dat, in verband met belastinghervormingen, de kans bestaat op een opheffing van de bestaande vrijstelling van omzetbelasting voor de groothandel. Dit zou funest zijn voor de bona fide aardappelhandel, die het mede als zijn taak ziet te zorgen voor goede prijzen voor de producent, zonder anderzijds de consument in zijn huishoudbudget te zwaar te belasten.





Men is er zeker van dat een dergelijke regeling de teruggang van het aardappelverbruik zou bevorderen.

De export, die in hoofdzaak pootaardappelen betreft, is nog niet belangrijk; de verbouw neemt echter toe. Er zijn in 1953 gemakkelijker voorwaarden ten aanzien van de export vastgesteld. Anderzijds neemt echter ook de buitenlandse concurrentie van jaar tot jaar toe. De export aardappelhandel begreep de afwijzende houding niet, die officiële instanties aannemen inzake vermeerdering van pootgoed van buitenlandse, in het internationale verkeer veel gevraagde rassen. Wanneer de Duitse exporteur zijn aanbiedingen met de internationaal begeerde standaardrassen zou kunnen completeren, zou dit ruimere assortiment ook de Duitse soorten ten goede komen.

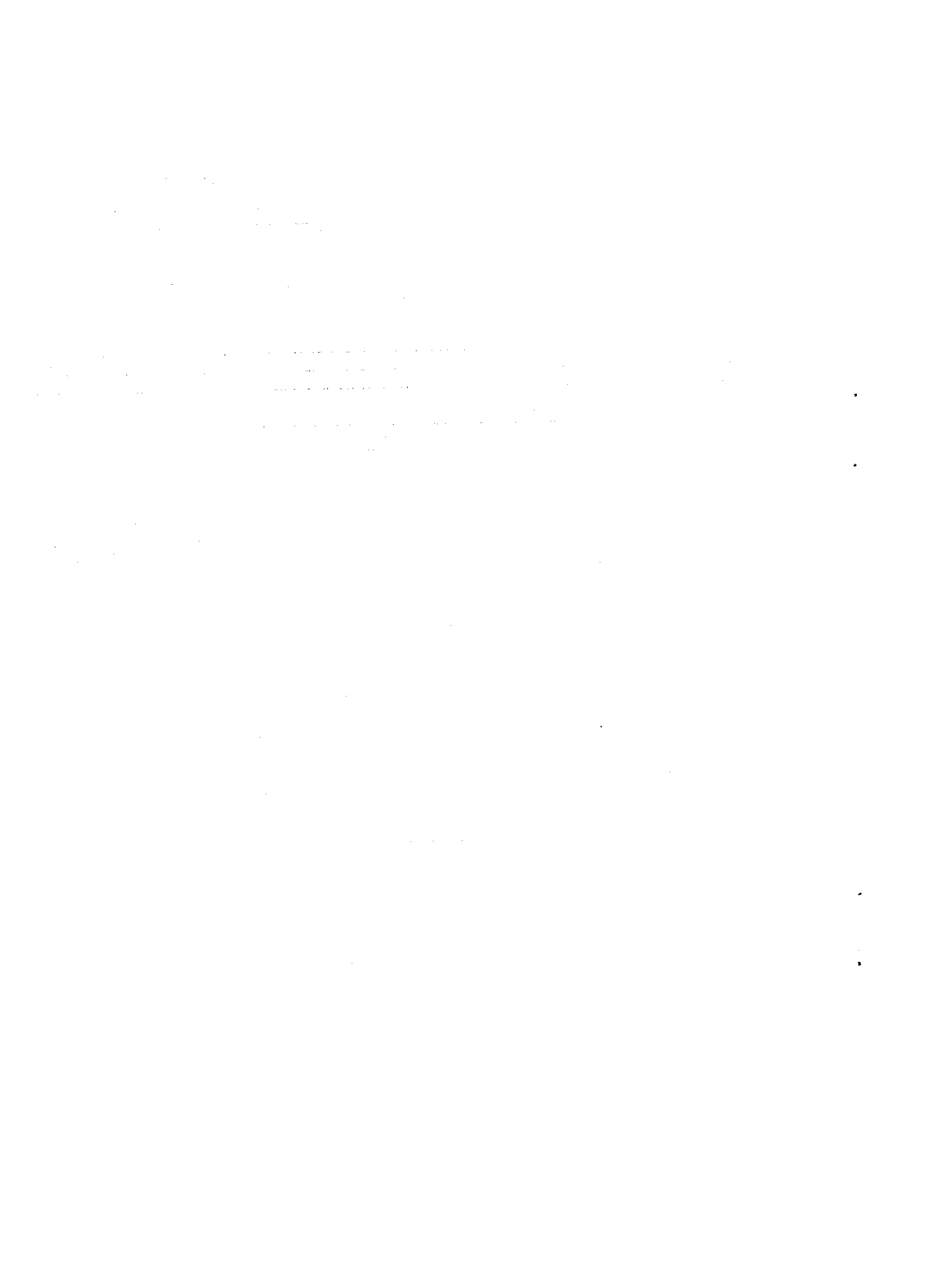
De opslag wintervoorraad door de stadsbevolking was, in vergelijking met het voorgaande seizoen, met 10% afgenomen. De stadsbewoner doet steeds minder wintervoorraad op en laat het aan de handel over daarvoor te zorgen. Anderzijds kwam de grossier echter voor het probleem te staan, dat veel producenten, die meer en meer over auto's beschikken, in de herfst van 1953 de aardappelen zelf bij de consument in de stad aanboden. 's Morgens was daarbij de prijs zeker niet lager dan via de handel; in de namiddag, als het laatste deel van een partij geruimd moest worden, daalde de prijs hiervan echter dikwijls abnormaal.

- - - - -

## II. DE VOORJAARSAARDAPPELBEURS

Deze werd 's middags bezocht. Zij was echter teleurstellend, omdat geen monsters aardappelen aanwezig waren. Van verschillende Nederlandse handelaren werd vernomen, dat ook zij hadden verwacht monsters van partijen aardappelen uitgestald te zien.

- - - - -



### III. KARTOFFEL-TEST-ESSEN IM CURIOHAUS

Voor dit plaatselijk georiënteerde onderzoek, waarvan de organisatie in handen was van het "Verband des Kartoffelhandels Schleswig-Holstein und Hamburg E.V." hadden kwekers uit de gehele Bondsrepubliek aardappelrassen, in totaal 22, ter beschikking gesteld. + 150 Hamburgse dames, afgevaardigden van diverse vrouwenorganisaties, namen aan dit Kartoffel-Test-Essen deel.

Met Ir M.C. v. Hamelen, de Landbou wattaché uit Bonn, die aanwezig was, werd van gedachten gewisseld over de opzet van het kwaliteitsonderzoek. Daarbij bleek, dat een systematisch en ge-centraliseerd onderzoek van de consumptiekwaliteit, zoals te Wageningen, in Duitsland nog in een aanvangsstadium is.

Het aanbod van Ir v. Hamelen, om aan de heren organisatoren van het Kartoffeltestessen een monster van de verschillende rassen te vragen, ten einde deze rassen volgens onze methode van onderzoek te beoordelen, werd gaarne aanvaard. Ir van Hamelen was bovendien zo vriendelijk deze monsters op zijn autoreis naar Nederland nog dezelfde dag te Wageningen af te geven.

#### a. Algemene indruk van het Kartoffel-Test-Essen

De 22 rassen waren ingedeeld in 16 Salz- en 6 Salat-Kartoffelsorten. De eerstgenoemde waren in 2 groepen verdeeld, zodat 3 groepen proefsters ieder 6 of 8 monsters beoordeelden.

De gekookte monsters werden na elkaar onder nummer of letter beoordeeld, waarbij formulieren van het model op blz. 5 werden gebruikt.

Interessant was het te zien hoe de aardappelen werden opgedaan, aangezien dit uiteraard de wijze van opdoen was, die de Hamburgse huisvrouw zelf toepast. Niet alleen de Salatkartoffeln, ook de Salzkartoffeln waren practisch niet of zeer weinig bloemig; uit de resultaten van het onderzoek te Wageningen kan worden opgemaakt, dat in Hamburg de aardappelen na het koken niet of althans veel minder dan in Nederland worden "opgeschud", waardoor bij de Salatkartoffeln practisch geen en bij de Salzkartoffeln eveneens vrijwel geen of weinig bloem wordt gevormd.

Het schillen was naar Nederlandse maatstaf te dik en "hoekig" gebeurd, waardoor de vaak mooie vorm verloren was gegaan.

Verschillende monsters waren zoet (de beoordeling viel aan het einde van een periode van strenge vorst); voorts leek de toegevoegde hoeveelheid zout niet voor alle monsters dezelfde te zijn geweest.

Een belangrijk bezwaar voor een goede beoordeling en vergelijking van de rassen was het feit, dat zij niet op één-zelfde veld waren verbouwd (zie fig. 1 en foto 1 van Gestenc. Mededelingen nr 2 - 1954 van het C.I.L.O.), ook al betrof het hier, naar ons werd meegedeeld, geen wetenschappelijk Kartoffel-Test-Essen, maar proeven om de smaakrichting van de grotestads-huisvrouwen vast te stellen.







b. Uitslag van het kwaliteitsonderzoek

Op 3 April ontvingen wij de uitslag van de proeven, welke hier volgt:

Salatsorten

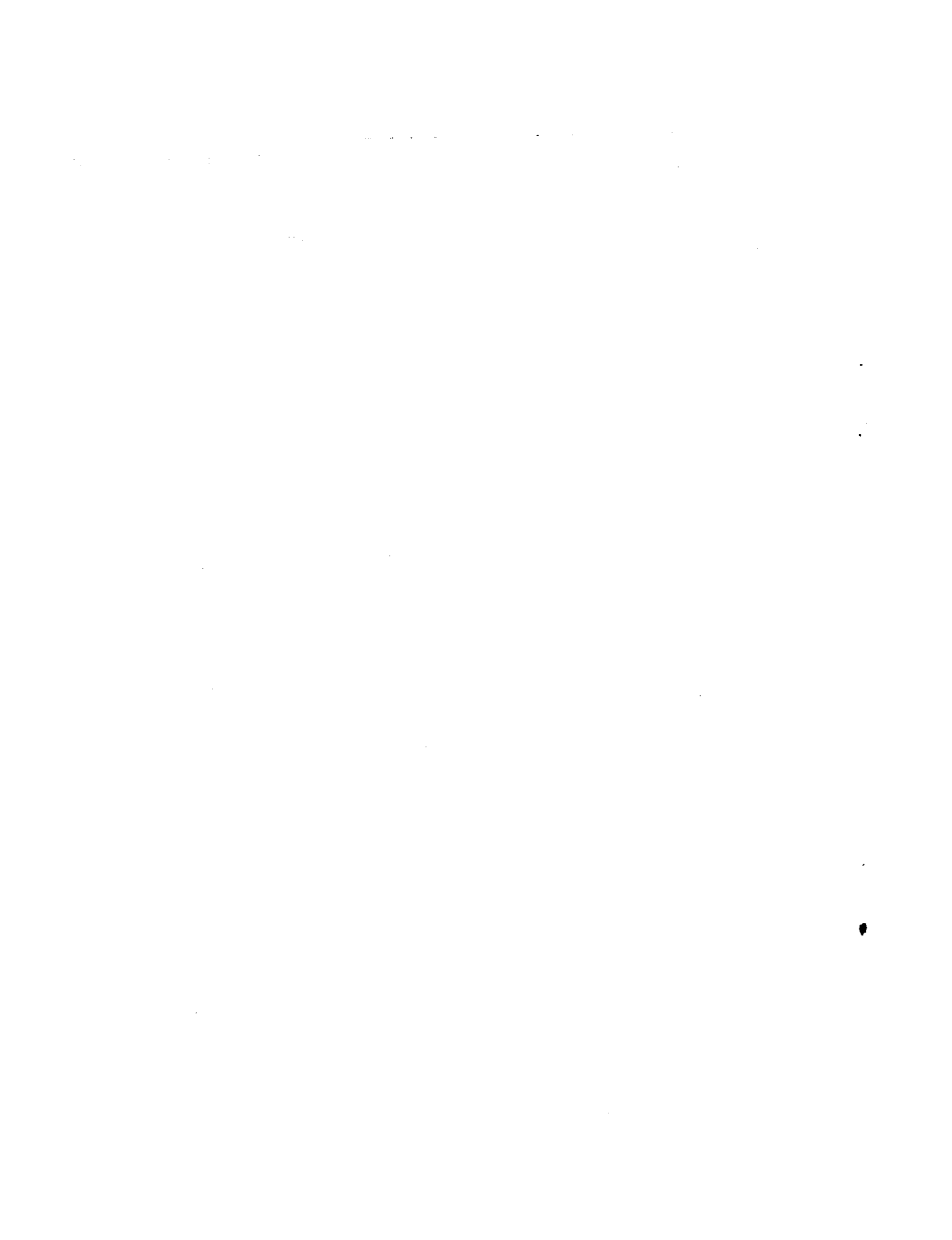
		Punkte
Sommerkrone	1,8	"
Jacobi	2,0	"
Forelle	2,4	"
Terena	2,6	"
Sieglinde	2,6	"
Heideniere	3,1	"

Ubrige Sorten

Concordia	2,1	"
Heida	2,2	"
Lori	2,2	"
Benedikta	2,2	"
Corona	2,3	"
Olympia	2,5	"
Virginia	2,5	"
Oda	2,6	"
Wiga	2,6	"
Bona	2,8	"
Heimkehr	2,8	"
Ackersegen	2,9	"
Augusta	2,9	"
Toni	3,4	"
Priska	3,8	"

De rassen met het laagste aantal punten zijn het gunstigst naar voren gekomen.

- - - - -





IV. UITSLAG VAN HET KWALITEITSONDERZOEK  
VAN ENIGE RASSEN TE WAGENINGEN

Van de 22 rassen werden te Wageningen beoordeeld:

Salatsorten:

Forelle  
Jacobi

Salzkartoffeln:

Lori  
Heida  
Bona  
Benedikta  
Augusta

De monsters werden + 14 dagen bij 15°C bewaard, ten einde de zoete smaak zoveel mogelijk weg te werken.

Van de als Salatkartoffeln aangegeven rassen werd Jacobi het best geacht. Dit ras werd als Bintje-type aangeduid; de structuur was echter, vooral wat betreft de buitenste lagen van de aardappel, minder week dan die van Bintje en neigde naar de structuur van Sieglinde. De smaak en de geur waren vrij neutraal.

Forelle werd in het bijzonder in smaak en geur lager gewaardeerd dan Jacobi, waarbij echter de indruk is verkregen dat de minder goede smaak en geur ook een gevolg van omzettingen tijdens de bewaring zouden kunnen zijn, zoals bij vroege rassen vaak voorkomt. Indien het hier een vroeg ras betreft, zou deze aardappel in de zomer en nazomer van betere kwaliteit kunnen zijn dan tijdens de proeven.

De Salzkartoffelsorten Augusta, Heida en Bona werden als "Industrie"-typen gekwalificeerd.

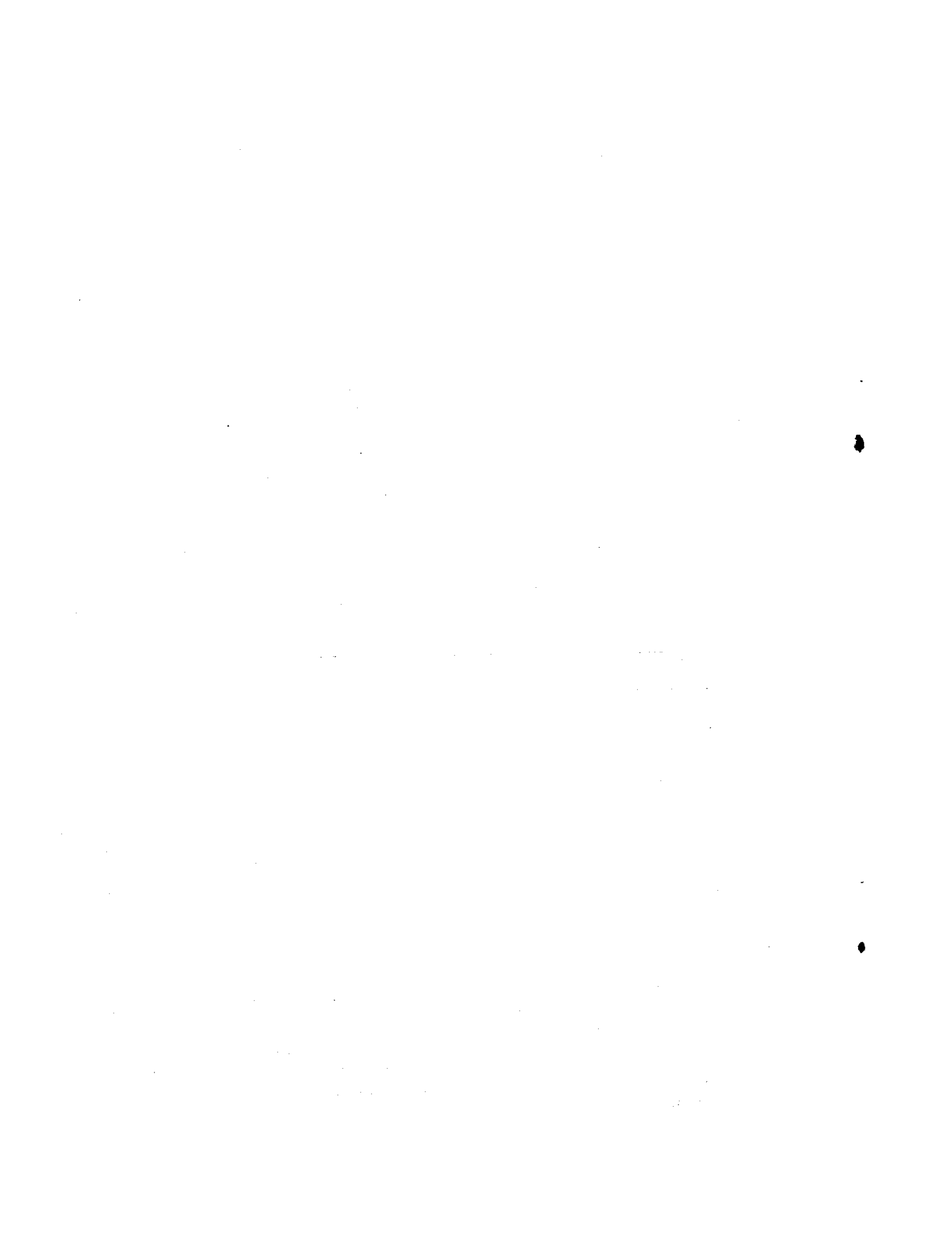
Augusta was het meest bloemig, de geur was echter wat "sterk", ook waren sommige aardappelen minder goed van smaak. Afgezien van de smaak en de geur, die door milieufactoren kunnen zijn beïnvloed, zou dit ras ook voor Nederland op de zwaardere gronden in aanmerking kunnen komen.

Heida was wat minder bloemig dan Augusta en beter van smaak en geur; in dit opzicht was Heida vrij goed tot goed, het best van de zeven rassen. Bij proeven in voorgaande jaren in Nederland is Heida als export aardappel van het hooggele type ook goed naar voren gekomen. Dit ras kan ook voor Nederland, namelijk voor de gronden die hoge onderwatergewichten leveren, in aanmerking komen.

Bona was in eigenschappen op schotel, smaak en geur minder goed dan Heida. Ook bij het kwaliteitsonderzoek in voorgaande jaren in Nederland werd Bona lager gewaardeerd dan Heida.

Lori kwam, wat zijn hooggele kleur betreft, overeen met Heida; in structuur was het meer een Salatkartoffel. De smaak en de geur waren middelmatig.

Benedikta nam een aparte plaats in. Deze aardappel vertoonde overeenkomst met sommige Nederlandse rassen; hij deed namelijk iets denken aan Record. Benedikta was bloemiger dan de zes andere rassen; de structuur was een weinig vezelig. Mede door de gemiddelde smaak en geur heeft dit ras de indruk gegeven voor Nederland te behoren tot de kwaliteitsklasse, waarbij Record, Wilpo en dergelijke rassen zijn ingedeeld.



Onderstaande tabel geeft eveneens een overzicht van de kwaliteit van de verschillende rassen.

	Lori	Forelle	Heida	Jacobi	Bona	Benedikta	Augusta
Eigenschappen op schotel:							
Heelblijven	10-	10-	8	8.5	8.5	6.5	7.5
Geelkleuring	9	5.5	8.5	6	8+	6.5	6.5
Zuiverh. van kleur	7.5	7.5	7.5	8	7	8+	8-
Bloemigheid	1.5	1.5	3.5	2.5	3-	6.5	5.5
Structuur:							
Meligheid	2.5	2	4-	3.5	3-	6.5 iets vezelig	6
Smaak en geur	middel- matig	minder goed	vrijgoed tot goed	vrij goed (neutraal)	middel- matig	middel- matig	Gedeeltelijk vrij goed, gedeeltelijk minder goed

Betekenis der cijfers.

Meest gewenste cijfers  
voor Nederland:

Eigenschappen op schotel

Mate van heelblijven

7 - 9

10 alle aardappelen heel

1 alle aardappelen tot moes gekookt

Geelkleuring

5 - 8

10 zeer hooggeel

6-7 kleur Eigenheimer

1 wit

Zuiverheid van kleur

10

10 mooi zuiver

1 zeer grauw of blauw

Voor een goede kwaliteit mag het  
cijfer niet beneden 8 liggen

Bloemigheid

Na 1941 5 - 8

daarvoor 6 - 8

10 hoogste graad, overdadig bloemig

1 laagste graad

Structuur

Droogmeligheid (meligheid)

Na 1941 5 - 8

daarvoor 6 - 8

10 hoogste graad, overdadig melig

1 laagste graad

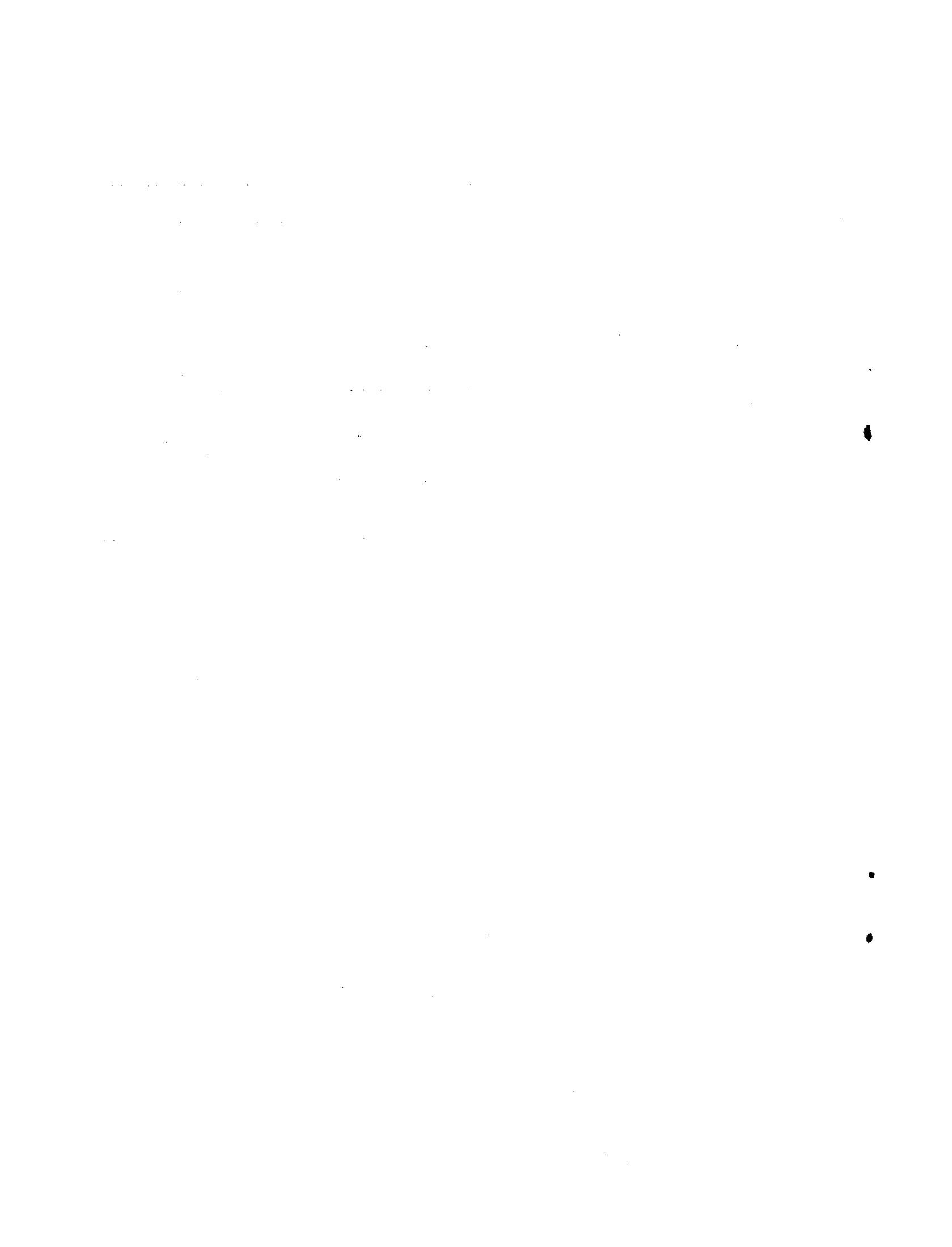
Smaak en geur (aromatische eigenschappen)

10

10 uitmuntend

6 grens voldoende naar onvoldoende

1 zeer slecht



Bij een vergelijking van de resultaten van het onderzoek te Hamburg en te Wageningen valt in het bijzonder op, dat de te Wageningen in bloemigheid en structuur meest uiteenlopende rassen, nl. Benedikta en Lori, te Hamburg even gunstig werden beoordeeld en op één lijn werden gesteld met het "Industrietype" Heida.

Hieruit zou mogen worden afgeleid, dat naast de aardappelen van het Industrietype en de Salatkartoffel er te Hamburg ook plaats is voor aardappelen, die in Nederland normaal (gemiddeld) bloemig (6.5) worden genoemd.

Bij de gebruikelijke kooktijd in Duitsland, die naar Nederlandse smaak vaak aan de korte kant is, zullen rassen van het type Eigenheimer, indien zij van goede zandgronden afkomstig zijn, bij niet of weinig opschudden behoorlijk vast, heel en weinig bloemig op tafel kunnen komen en daarmee aan de smaak van een deel van de Duitse consument, althans te Hamburg, kunnen voldoen.

Met betrekking tot de rangorde der rassen binnen de groep Salatkartoffeln en binnen die van het Industrietype was er wel overeenstemming in de uitkomsten te Hamburg en Wageningen.

- - - - -

.

!

o

!

## V. ALGEMENE ORIENTATIE

Ten slotte is van de gelegenheid gebruik gemaakt om nog enige algemene indrukken op te doen betreffende gebruik en ver-vanging van aardappelen, alsook van de wijze, waarop droge peul-vruchten in het menu worden gebruikt.

### a. Aardappelen

Enkele dames (middenstand), die deelnamen aan het Kartoffel-Test-Essen, deelden mede, dat in de huishouding algemeen Salzkartoffeln worden gebruikt; daarnaast vindt de Salatkartoffel en de Pellkartoffel een plaatsje op het menu, in sommige gevallen 1 x per week. Ter afwisseling van de aardappelen worden in veel gezinnen 1 x per week meelspijzen, soms ook wel peul-vruchten gebruikt.

Wat het restaurant-menu betreft, waren bij een kennelijk gangbare maaltijd van gestoofd vlees met saus de aardappelen niet sterk afwijkend van die, welke in Nederland in de restaurants worden opgediend. Zij waren iets minder bloemig en daardoor passend bij een vleesgerecht met saus. Dit type aardappel is ook geschikt bij vis, welk gerecht op de spijslijst naast vlees een belangrijke plaats innam. De aardappelen werden hierbij gekookt opgediend met saus of als sla geserveerd. In een druk restaurant, waar kennelijk de zakenman de lunch komt gebruiken, werd opgemerkt, dat "Butterreis" bij het vleesgerecht in meerdere gevallen de plaats van aardappelen innam. Bij de "fertige Speisen", vooral in de lage prijsklasse, waren vaak Salatkartoffeln opgenomen.

### b. Peulvruchten

Van de gelegenheid werd tevens gebruik gemaakt om enige gegevens over droge peulvruchten te verzamelen. Enkele deelnemers (middenstand) aan het Kartoffel-Test-Essen deelden mee, dat droge peulvruchten "auch wohl" in de huishouding worden gebruikt. De indruk werd verkregen, dat ze zelf geen of zeer weinig peulvruchten op tafel brachten. Bij een kijkje in een volkwinkel voor levensmiddelen, waar groene en gele erwten, split-erwten, witte bonen en linzen werden aangeboden, bleek ons dat deze ook inderdaad werden gekocht.

Op de spijskaarten van de drie restaurants, die door ons werden bezocht, kwamen peulvruchtengerechten, vermoedelijk mede door de koude, in niet onbelangrijke mate voor. In het restaurant van het hotel, waar wij logeerden, stond groene erwtensoup bovenaan op de kaart, terwijl in de soep van de dag eveneens peulvruchten waren verwerkt. In een ander restaurant werd groene erwtensoup met worst opgediend, terwijl op de spijskaart van het stationsrestaurant, dat door zijn ligging ook druk door niet-reizigers wordt bezocht, in diverse schotels bonen of erwten waren opgenomen. Onder "Hausgerichte" was erwtensoup met worst als eerste gerecht genoemd.

De situatie doet denken aan die in Nederland, d.w.z. in de restaurants - althans bij koude - is erwtensoup zeer gewild, ook in de gerenommeerde eetgelegenheden. De huisvrouw, met name in de middenstand, lijkt minder animo te hebben voor het klaar-maken van peulvruchtengerechten. Ze vindt het tijdrovend en omslachtig. Voorts zijn de gangbare peulvruchtenmenu's en recepten vermoedelijk nog onvoldoende aan een meer moderne voedingswijze en bereiding aangepast. Wij kregen de indruk dat er in Hamburg naast gele erwten zeker een ruime plaats voor groene erwten is.

