



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren

Überblick und Erfahrungen der langjährigen Gemüsedegustationen bei ProSpecieRara

PGREL Fachtagung
17.11.22

Mathias Bamert, ProSpecieRara

Inhalt



1. Von der Samenbibliothek bis auf den Teller



2. Beispiele, Methoden und Erkenntnisse



3. Fazit

Ziele von ProSpecieRara



Rares schützen

Wir bewahren und schützen die genetische und kulturhistorische Vielfalt, damit keine Sorte oder Rasse mehr verloren geht.



Zugang sichern

Alle haben Zugang zur Biodiversität. Faire Rahmenbedingungen bieten viele Möglichkeiten der freien Verwendung.



Nutzung fördern

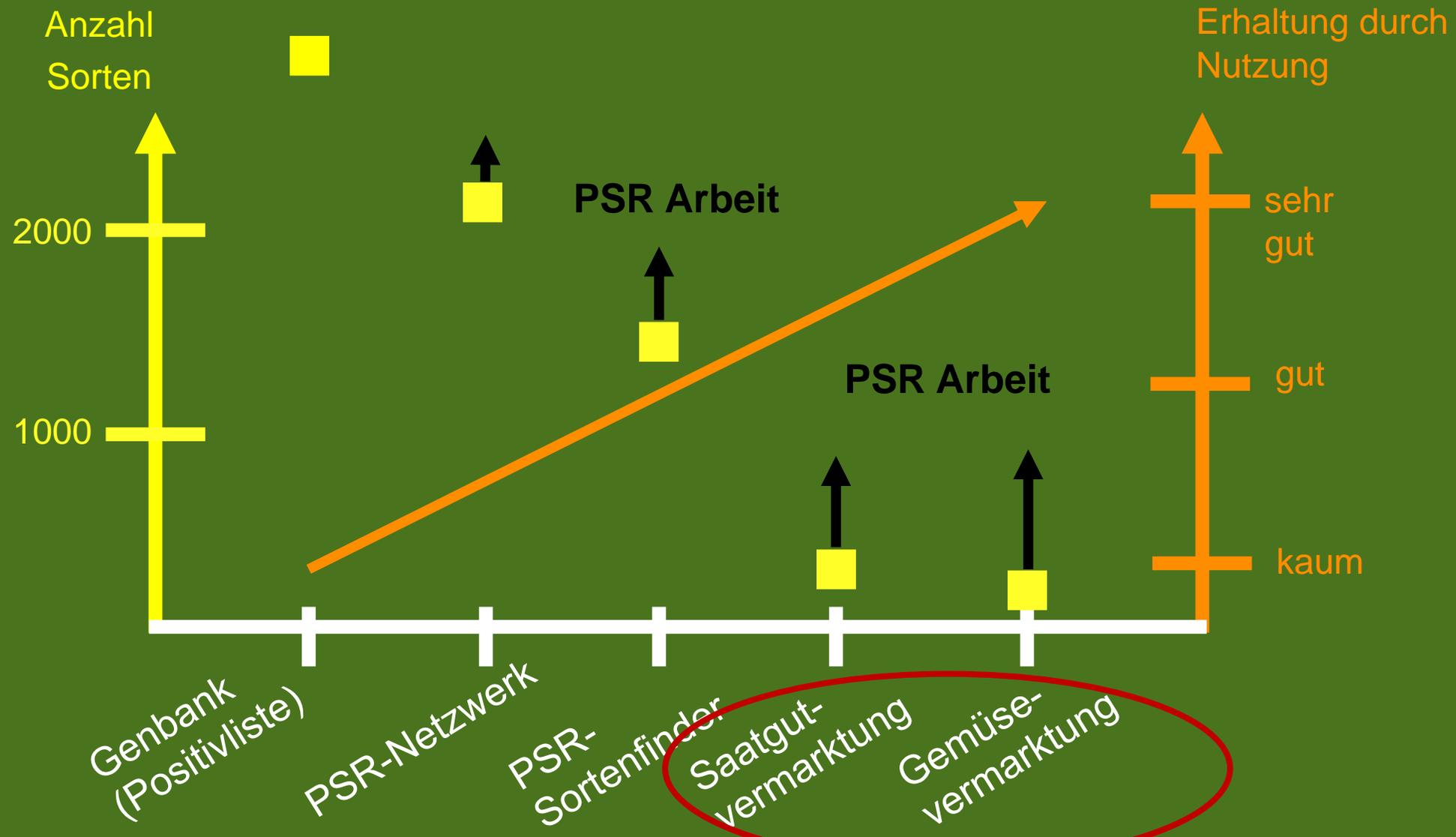
Die seltenen Sorten und Rassen werden auf vielfältige Weise genutzt und sind deshalb nachhaltig abgesichert.



Wissen teilen

Alles Wissenswerte vom Handwerk Samenbau bis zur Kükenaufzucht wird gesammelt und weitergegeben.

Übersicht vorhandene PGREL vs. Erhaltung durch Nutzung



Kulinarisches Sortenwissen selektiv vorhanden

- In CH mehrere tausend Sorten erhalten, aber wenig kulinarisches Wissen vorhanden
- Bei Obst und Kartoffeln seit jeher überliefert oder fortlaufend erforscht. Sortenwissen ist kulturell / traditionell vorhanden
- Beim Gemüse spärlich bis gar nicht vorhanden



Sauergrauech (BE, um 1830)



Parli (GR, 19. Jh.)

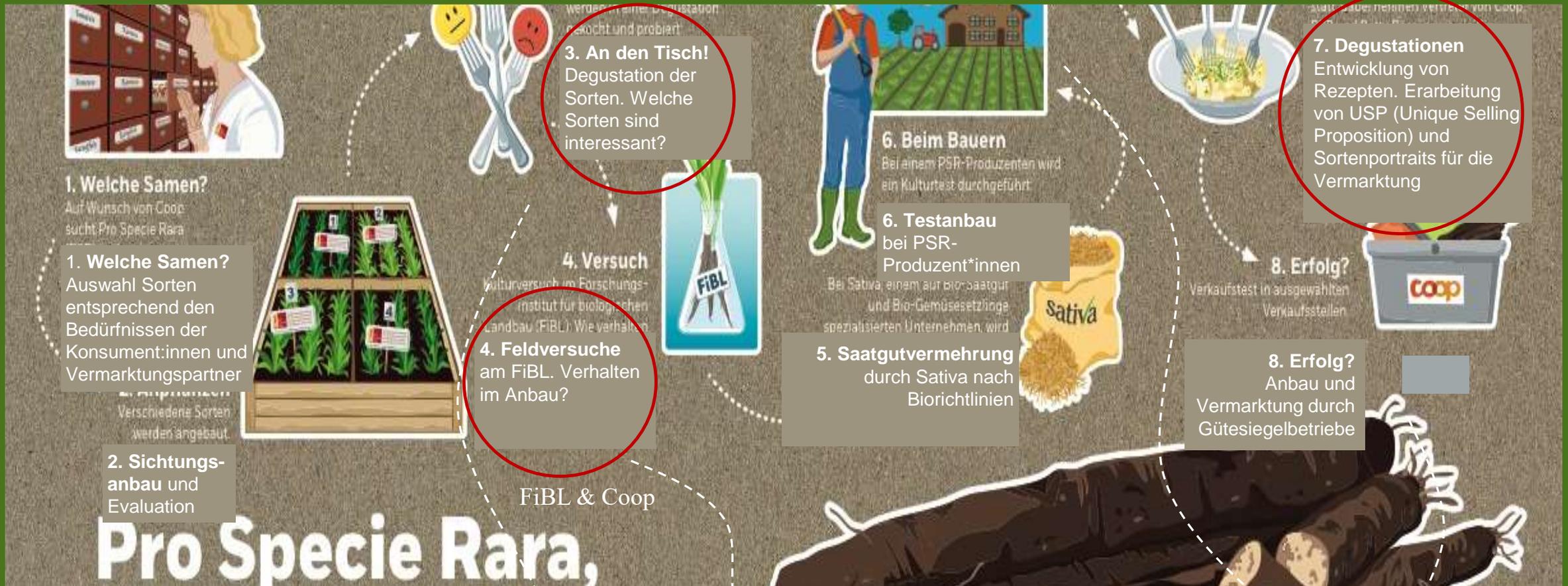


Gemüse???

Von der Samenbibliothek bis auf den Teller

ProSpecieRara intern

Pascal Haag Betty Bossi



Sativa: züchterische Verbesserungen von Sorten

FiBL: semi-trainierte Degustationen

Degustations-Workshops in div. Projekten

Inhalt



1. Von der Samenbibliothek bis auf den Teller



2. Beispiele, Methoden und Erkenntnisse

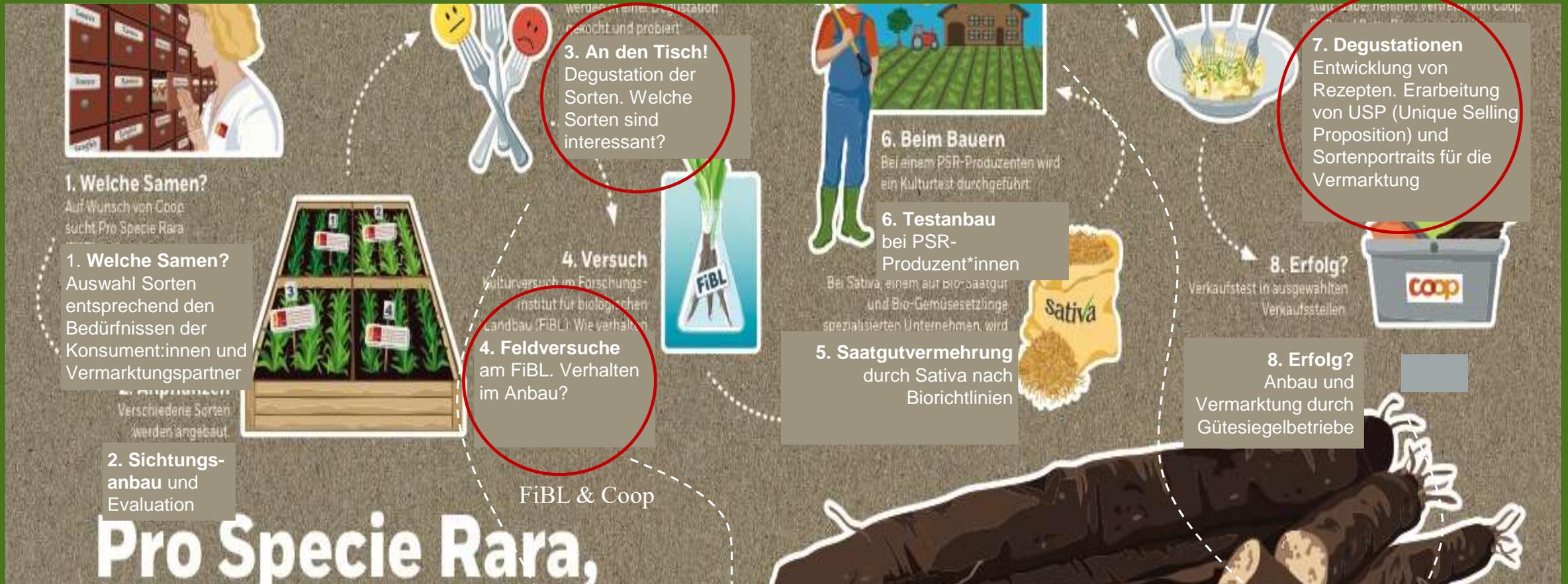


3. Fazit

Beispiele Gemüse-Degustationen

ProSpecieRara intern

Pascal Haag Betty Bossi



Sativa: züchterische Verbesserungen von Sorten

FiBL: semi-trainierte Degustationen

Degustations-Workshops in div. Projekten

Degustation ProSpecieRara intern

Verkostung Roh				
Aroma/Duft				
Vegetabil	Fruchtig			
<input type="checkbox"/> Erdig	<input type="checkbox"/> Feige			
<input type="checkbox"/> Gurke	<input type="checkbox"/> Dattel			
<input type="checkbox"/> Holzig	<input type="checkbox"/> Melone			
Nussig	Würzig			
<input type="checkbox"/> Baumnuss/Walnuss	<input type="checkbox"/> Korianderblätter			
<input type="checkbox"/> Haselnuss	<input type="checkbox"/> Maggiekraut			
<input type="checkbox"/> Kastanie	<input type="checkbox"/> Majoran			
Mit eigenen Worten	Intensität			
<input type="text"/>	0 1 2 3 4 5	<input type="text"/>		
<input type="text"/>				
<input type="text"/>				
Geschmack				
Süsse	Salzigkeit	Umami		
1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5		
Säure	Bitterkeit			
1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	<input type="text"/>		
Struktur				
Härte	Elastizität	Sprödigkeit		
<input type="checkbox"/> Weich	<input type="checkbox"/> Elastisch	<input type="checkbox"/> Knackig	<input type="checkbox"/> Kross	
<input type="checkbox"/> Hart	<input type="checkbox"/> Gummig	<input type="checkbox"/> Knusprig	<input type="checkbox"/> Griesig	
<input type="checkbox"/> Fest			<input type="text"/>	
Mundgefühl				
Kaubarkeit	Feuchtigkeit	Empfinden		
<input type="checkbox"/> Weich	<input type="checkbox"/> Bissfest	<input type="checkbox"/> Matschig	<input type="checkbox"/> Trocken	<input type="checkbox"/> Astringierend
<input type="checkbox"/> Zäh	<input type="checkbox"/> Quitschig	<input type="checkbox"/> Wässrig		<input type="checkbox"/> Scharf
<input type="checkbox"/> Zart	<input type="checkbox"/> Fasrig	<input type="checkbox"/> Saftig		<input type="checkbox"/> Brennend
Mit eigenen Worten				<input type="text"/>



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

FGRL

Rotes Butterhüptli (A0000036262)

Suchen

Kulturen

Gattungen und Arten

Listen

Projekte

Aktuelle

Publikationen

Deskriptoren und Hilfe

Sorten (0) **Akzession** Multiplikatoren (15) Listen (00) Nutzung

Akzessionsmerkmale

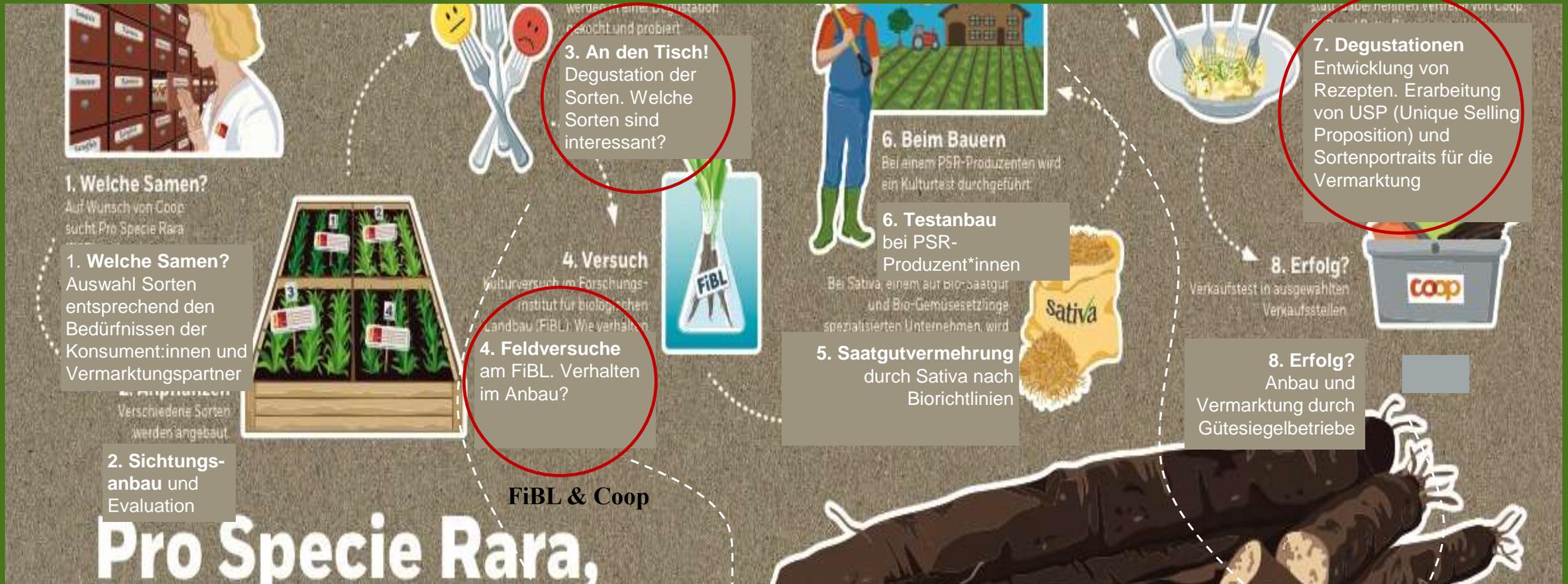
Kulturspezifische Beschreibung

VEGEDRSCODE	Inhaltungscode Gemüse	0 - Handelsverpackung zum Erhitzen (Getränk) -> Blackbox
Evaluation	SUITPOTENTIAL	Potenzielle Vermarktungs...
		1 - Gemüseverkauf Detailhandel (28.12.2016)
		2 - Gemüseverkauf
		Direktvermarktung (28.12.2016)
		4 - Gutbürgerliche Gastronomie (28.12.2016)
		5 - Spitzen gastronomie (28.12.2016)
		7 - Sauggutverkauf (28.12.2016)
		8 - Setzlingsverkauf Detailhandel (28.12.2016)
		9 - Setzlingsverkauf
		Direktvermarktung (28.12.2016)
SUITRETAIL	Nutzungsseignung Gemüse...	5 - mittel (28.12.2016)
SUITDIRECTMARKET	Nutzungsseignung Gemüse...	9 - sehr gut (28.12.2016)
SUITCANTEN	Nutzungsseignung Gastros...	3 - schlecht (28.12.2016)
SUITBOURGEOIS	Nutzungsseignung Outbör...	5 - mittel (28.12.2016)
SUITBOURNMET	Nutzungsseignung Spitzen...	9 - sehr gut (28.12.2016)
SUITSEEDSALE	Nutzungsseignung Saatgut...	9 - sehr gut (28.12.2016)
SUITRETAILSEEDLING	Nutzungsseignung Setzling...	7 - gut (28.12.2016)
SUITDIRECTSEEDLING	Nutzungsseignung Setzling...	9 - sehr gut (28.12.2016)
SUITPOSITIVE	Kriterien Nutzungsseignun...	3 - optisch Farbe roh (28.12.2016)
		6 - kulinarisch roh (28.12.2016)
SUITNEGATIVE	Kriterien Nutzungsseignun...	4 - Verarbeitung aufwändig (28.12.2016)
SUITREMARKS	Zusammenfassung der Nut...	Die Sorte fällt durch ihre Rotfärbung auf und durch das zarte, blasige Blatt, welches im heutigen Standardassortiment kaum mehr anzutreffen ist. Das blasige Blatt erschwert das Waschen, dafür wird die Konsumenten mit feinen, luftigen Blättern belohnt. Die Rotfärbung ist nicht derart ausgeprägt wie bei rotgefärbten Handelsorten, aber genügend intensiv. Optisch störend ist das fehlende respektive kleine Umrüst, was heutige Handelsanprüche nicht erfüllt. Züchterische Bemühungen sollen ein ausgeprägtes Umrüst erzielen und eine noch geringere Schossunempfindlichkeit. (28.12.2016)

Beispiele Gemüse-Degustationen

ProSpecieRara intern

Pascal Haag Betty Bossi



Sativa: züchterische Verbesserungen von Sorten

FiBL: semi-trainierte Degustationen

Degustations-Workshops in div. Projekten

Degustation FiBL, Coop & PSR

- Projekt: Sortenprüfung Sortimentserweiterung Coop
- Methode: „Ranking- / Favoritenbewertung“

Degustation: Schilbabis 20.6.2020 Name: _____

Noten: 1 = inakzeptabel, 2 = schlecht, 3 = ungenügend, 4 = genügend, 5 = gut, 6 = sehr gut

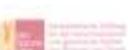
* Wert kabis-kohltypischer Geschmack:
A = nicht vorhanden, B = schwach vorhanden, C = ausgewogen, D = stark vorhanden, E = dominant

	Sorte Nr. 1			Bsp.
	roh	gedämpft	gebraten	
Aussehen Note 1-6				6 <i>(schöne Farbe)</i>
Konsistenz/ Mundgefühl Note 1-6				2 <i>(säh)</i>
Geschmack/ Aroma Note 1-6				5 <i>(kein aromalack)</i>
Kabis-kohltypischer Geschmack * Wert A-E (Skala oben an Tabelle)				D
Bemerkungen				<i>Zühes Blatt stört stark, evtl. mit geeigneter Verarbeitung zu verbessern!</i>

- Benote den **Gesamteindruck** jeder Sorte
- Vergib deine persönliche **Rangierung** von 1. (beste Sorte) bis 8. (schlechteste)

Noten: 1 = inakzeptabel, 2 = schlecht, 3 = ungenügend, 4 = genügend, 5 = gut, 6 = sehr gut

Sorte Nr.	Note Gesamteindruck	Rang	Bemerkungen
1			
2			



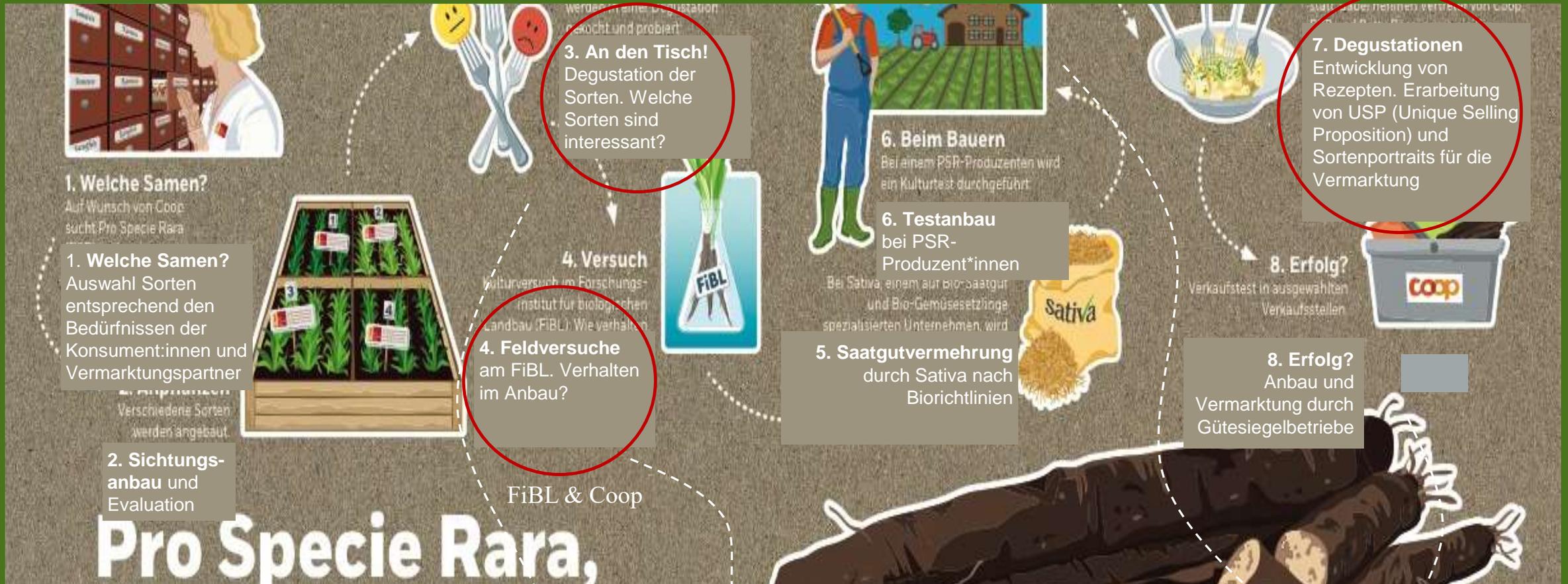




Beispiele Gemüse-Degustationen

ProSpecieRara intern

Pascal Haag Betty Bossi



Sativa: züchterische Verbesserungen von Sorten

FiBL: semi-trainierte Degustationen

Degustations-Workshops in div. Projekten

Züchterische Verbesserungen von Sorten

- Projekt: Div. NAP-Projekte
- Methode: „Ranking- / Favoritenbewertung“

Baronaufk-Mission 7: Herbstübun-Beurteilung 2019: Qualität & Geschmack

Name: _____

Sorte-Nr.	Form	Farbe	Andere Mängel?
1	<input type="checkbox"/> attraktiv <input type="checkbox"/> in Ordnung <input type="checkbox"/> unattraktiv Bem.: _____	<input type="checkbox"/> attraktiv <input type="checkbox"/> in Ordnung <input type="checkbox"/> unattraktiv Bem.: _____	<input type="checkbox"/> Schale: _____ <input type="checkbox"/> Fleisch: _____

Sorte-Nr.	Roh	unangenehm	nicht auffallend	sehr angenehm
1	Biss, Konsistenz, Mundgefühl: _____ Aroma, Duft: _____ <input type="checkbox"/> erdig <input type="checkbox"/> nussig <input type="checkbox"/> metallisch <input type="checkbox"/> würzig <input type="checkbox"/> Anis <input type="checkbox"/> Maggkraut _____ _____ kohlig: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Süsse: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Bitterkeit: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Bemerkungen: _____			

Sorte-Nr.	Gedämpft	unangenehm	nicht auffallend	sehr angenehm
1	Biss, Konsistenz, Mundgefühl: _____ Aroma, Duft: _____ <input type="checkbox"/> erdig <input type="checkbox"/> nussig <input type="checkbox"/> metallisch <input type="checkbox"/> würzig <input type="checkbox"/> Anis <input type="checkbox"/> Maggkraut _____ _____ kohlig: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Süsse: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Bitterkeit: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Bemerkungen: _____			

Sorte-Nr.	Geröstet	unangenehm	nicht auffallend	sehr angenehm
1	Biss, Konsistenz, Mundgefühl: _____ Aroma, Duft: _____ <input type="checkbox"/> erdig <input type="checkbox"/> nussig <input type="checkbox"/> metallisch <input type="checkbox"/> würzig <input type="checkbox"/> Anis <input type="checkbox"/> Maggkraut _____ _____ Röstgeschmack: _____ _____ kohlig: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Süsse: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Bitterkeit: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Bemerkungen: _____			



Baronaufk-Mission 6: Die Birnenförmige Zwiebel

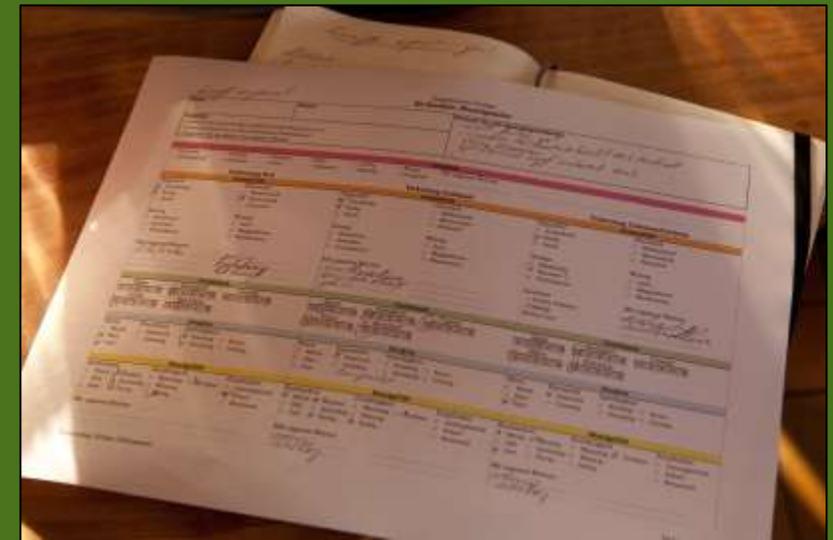
Beurteilung Qualität und Geschmack

Name: _____ Datum: _____

Sorte/Selektion: _____

geköpft:	Gesamteindruck	Delegationsektion
Hat besonders <u>positiven</u> Einfluss auf: <input type="checkbox"/> Optik <input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Geschmack <input type="checkbox"/> Textur <input type="checkbox"/> sehr gut Hat besonders <u>negativen</u> Einfluss auf: <input type="checkbox"/> Optik <input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Geschmack <input type="checkbox"/> Textur <input type="checkbox"/> gar <input type="checkbox"/> ungenügend		
Hat besonders <u>positiven</u> Einfluss auf: <input type="checkbox"/> Optik <input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Geschmack <input type="checkbox"/> Textur <input type="checkbox"/> sehr gut Hat besonders <u>negativen</u> Einfluss auf: <input type="checkbox"/> Optik <input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Geschmack <input type="checkbox"/> Textur <input type="checkbox"/> gar <input type="checkbox"/> ungenügend		

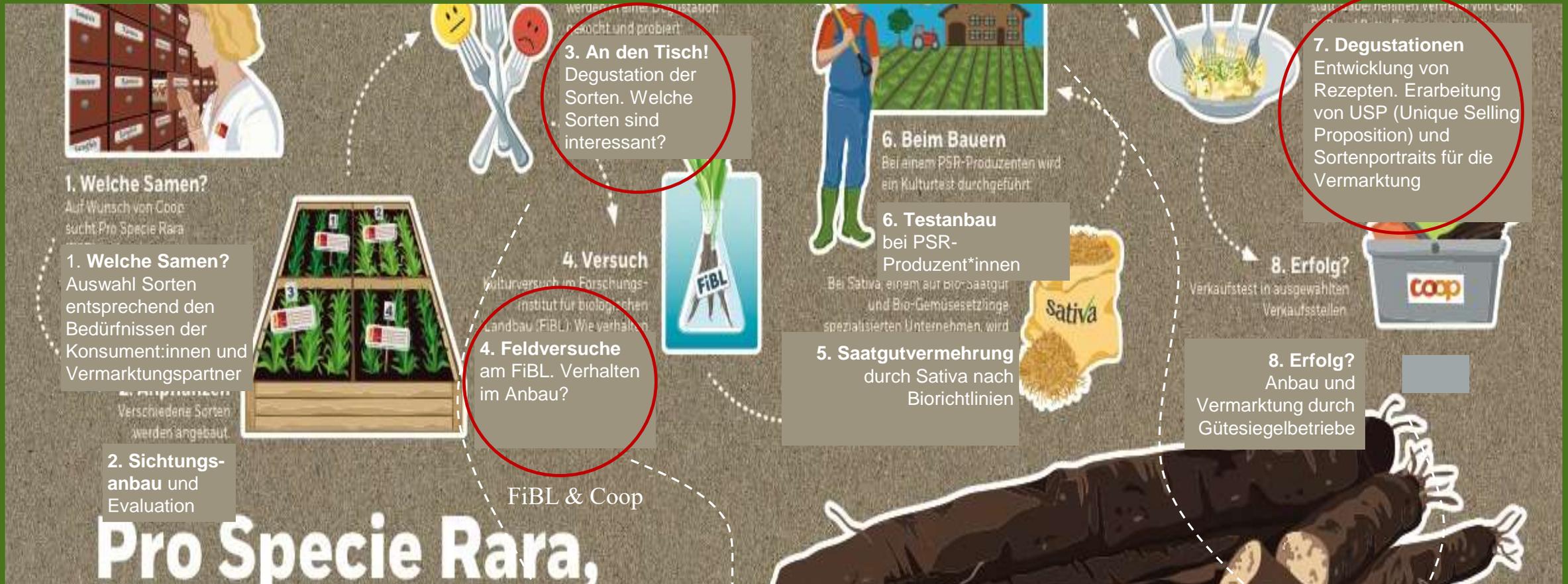
roh:	Gesamteindruck	Delegationsektion
Hat besonders <u>positiven</u> Einfluss auf: <input type="checkbox"/> Optik <input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Geschmack <input type="checkbox"/> Textur <input type="checkbox"/> sehr gut Hat besonders <u>negativen</u> Einfluss auf: <input type="checkbox"/> Optik <input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Geschmack <input type="checkbox"/> Textur <input type="checkbox"/> gar <input type="checkbox"/> ungenügend		



Beispiele Gemüse-Degustationen

ProSpecieRara intern

Pascal Haag Betty Bossi



Sativa: züchterische Verbesserungen von Sorten

FiBL: semi-trainierte Degustationen

Degustations-Workshops in div. Projekten

Semi-trainierte Degustationen Bohnen & Brokkoli

- Projekt: BRESOV & NAP
- Methode: Semi-trainiertes Panel



Degu Trockenbohnen semitrainiert (PSR & FiBL)
NAP-PGREL-NN-0058

04.04.2022

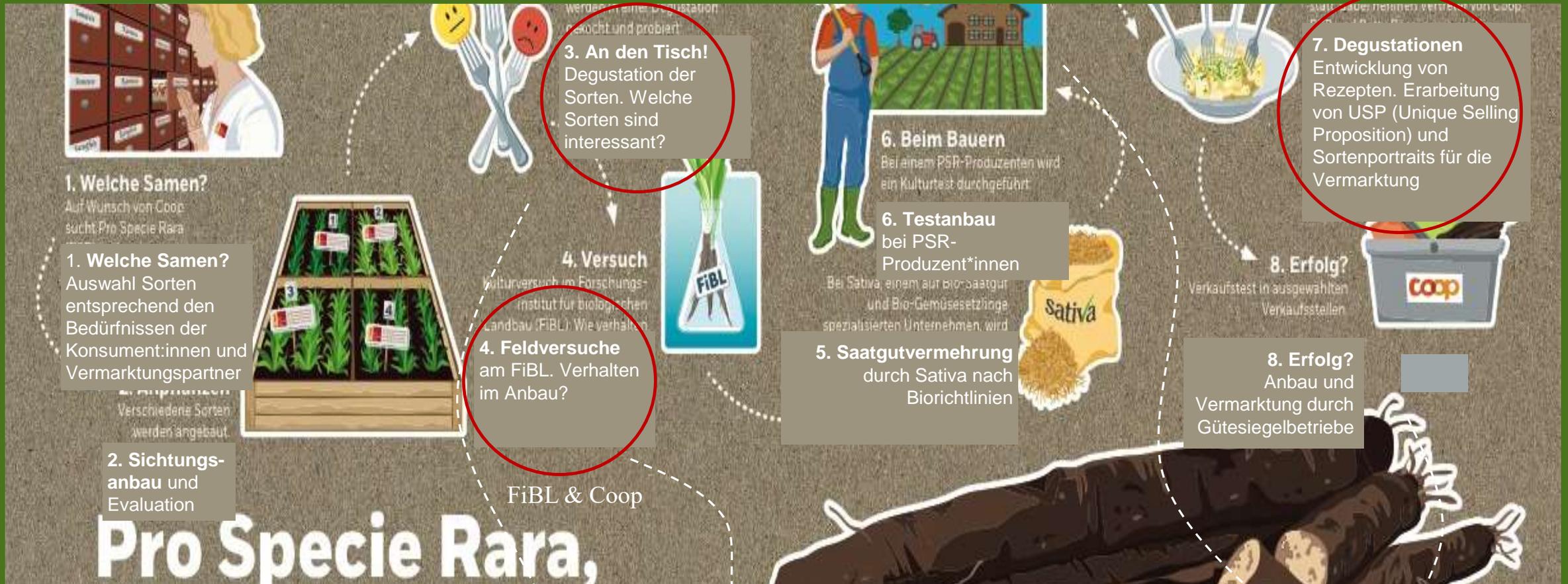
Name: _____ Degu Sortenreihenfolge: _____

Sorte Nr.	Aussehen		Mundgefühl / Struktur				Aroma / Geschmack							
	Roh 1 - 5	Gekocht 1 - 5	Samenschale 1 - 5	Kaubarkeit 1 - 4	Konsistenz 1 - 5	Festkochend 1 - 5	Süsse 1 - 5	Aroma/ Geschmack 1 - 5	nussig	marronig	erdig	grün/ grasig	würzig	weitere auch Fehlparomen
	1 unzureichend 2 annehmbar 3 durchschnittlich 4 ansprechend 5 aussergewöhnlich	1 unzureichend 2 annehmbar 3 durchschnittlich 4 ansprechend 5 aussergewöhnlich	1 sehr dünn/zart 2 dünn/zart 3 mittel 4 dick/zäh 5 sehr dick/zäh	1 völlig inakzeptabel 2 unangenehm 3 noch akzeptabel 4 gut/angenehm 5 sehr gut/angenehm	1 sehr grobkörnig 2 grobkörnig 3 weder grob- noch feinkörnig 4 feinkörnig 5 sehr feinkörnig	1 sehr festkochend 2 festkochend 3 weder fest- noch weichkochend 4 weichkochend 5 sehr weichkochend	1 fehlend, sehr gering 2 gering 3 mittel 4 stark 5 sehr stark	1 fehlend, sehr gering 2 gering 3 mittel 4 stark 5 sehr stark						1 fehlend 2 gering 3 mittel 4 stark 5 sehr stark
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														

Beispiele Gemüse-Degustationen

ProSpecieRara intern

Pascal Haag Betty Bossi



Sativa: züchterische Verbesserungen von Sorten

FiBL: semi-trainierte Degustationen

Degustations-Workshops in div. Projekten

Degustations-Workshops

- Projekt: Div. NAP-Projekte
- Methode: Experimenteller Ansatz mit Profiköch:innen



Bild: Claudia Link, HGZ



Bild: nom-nom.ch



Bild: PSR



Bild: Claudia Link, HGZ



Bild: nom-nom.ch

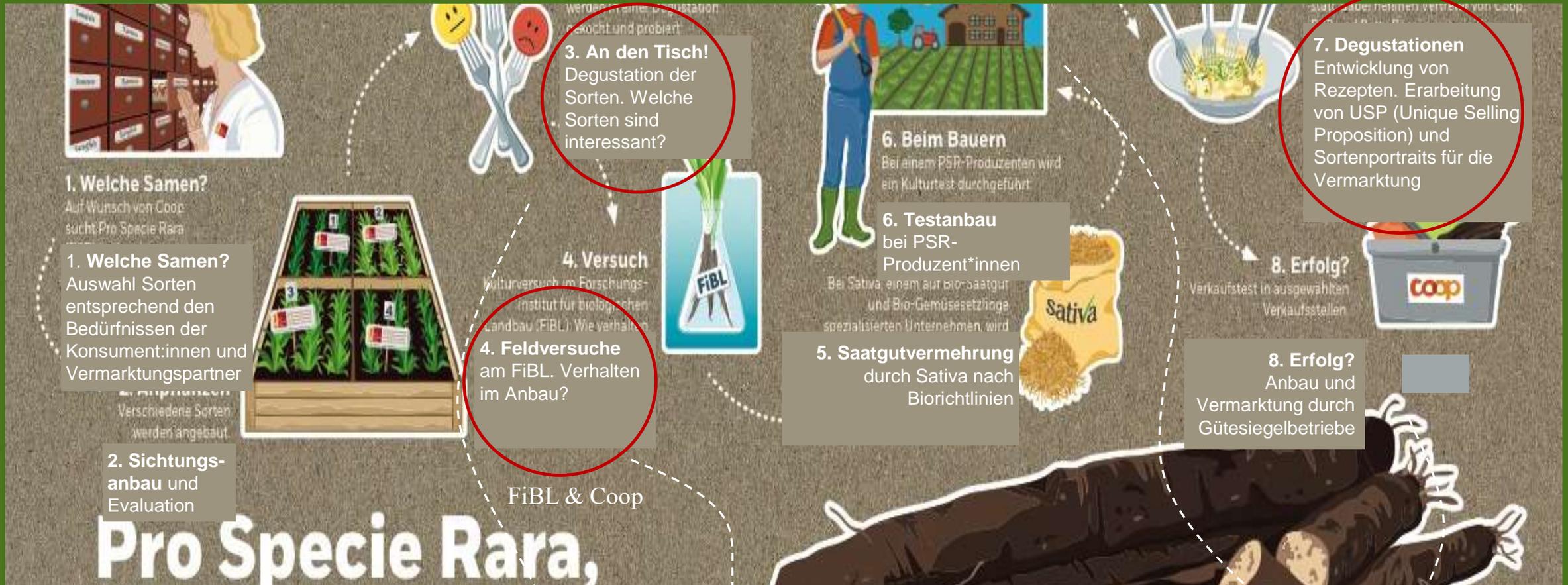


Bild: PSR

3. Beispiele Gemüse-Degustationen

ProSpecieRara intern

Pascal Haag **Betty Bossi**



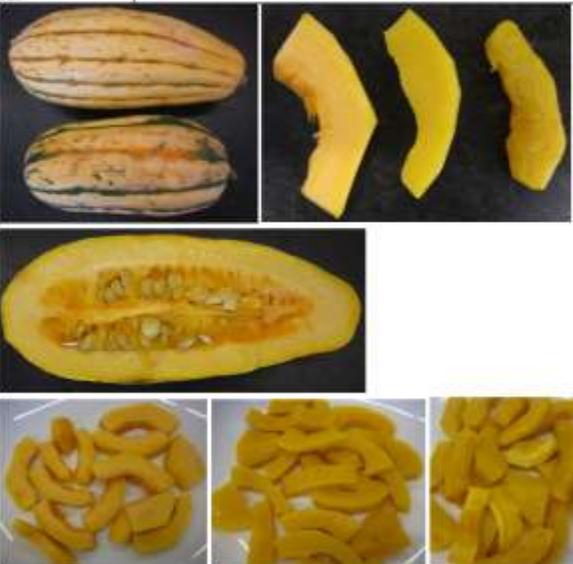
Sativa: züchterische Verbesserungen von Sorten

FiBL: semi-trainierte Degustationen

Degustations-Workshops in div. Projekten

Betty Bossi

- Projekt: Sortimentsprüfung & -erweiterung Coop
- Methode: Mündliche Beurteilung

Eigenmarke / Label		Pro Specie Rara	
Produktname		Kürbis Delicata	
Beurteilung			
PSR:	T. Zihlmann	Datum:	11.11.2016
Betty Bossi	T. Edlbauer, S. Lau	Coop	M. Stackerbrandt, S. Vivian Sävstri
		Lieferant	-
Allgemeines			
• Der Delicata ist nicht im Coop Sortiment erhältlich.			
Datierung			
-			
Referenzprodukt			
CNP Kürbis Schnitz Olive			
Gewicht			
soll			
Bild			
			
<p>Roh Gedämpft Gebraten</p>			
Roh			
Aussehen	Unterschiedliche Kaliber, erinnert an Zerkürbis, mattes gelb mit olivgrünen - länglichen Streifen, schön mit wenig Verletzungen, Kerne und Kermehäuse durchziehen den ganzen Kürbis längs, Innen: hellgelb, wirkt leicht schleimig, faserig, Kerne sind beige ca. 1 cm gross, viel Flüssigkeit, 1/8 des Gewicht sind Kerne, zwischen Kermehäuse und Fleisch dünne orangefarbene Schicht.		
Geruch	Nussig, säuerliche Note, erinnert leicht an Melone, insgesamt neutral.		
Konsistenz	Knackig, feucht.		
Geschmack	Nussig, erinnert Haselnuss, mittlere - hohe Süsse, sehr gut, grüne Note. CNP Kürbisschnitz Olive erinnert geschmacklich im Vergleich an Gurke.		



Gedämpft/Gedünstet ca. 10 Min.	
Aussehen	Farbe verändert sich stark ist aber durchgängig homogen, Farbe erinnert an Kurkuma, wird glasig.
Geruch	Nussig, erinnert an Marroni, nach gekochtem Kürbis, dezent süsslich.
Konsistenz	Griessig, trocken, buttrig, cremig, aussen fest, innen wird es weicher.
Geschmack	Nach Marroni, bittere Note erkennbar, mittlere - hohe Süsse, hohe Süsse, aromatisch, kleines Volumen sehr viel Aroma.
Gebraten ca. 10 Min.	
Aussehen	Farbe ist ähnlich dem gedämpften Kürbis, Fett wird absorbiert, mit Röstspuren.
Geruch	Dezent, ähnlich gedämpftem Zustand.
Konsistenz	Weniger griessig, cremig, weich, Röstspuren im Biss spürbar.
Geschmack	Sehr intensiv, nussiges Aroma, Marroni Note verschwindet, hohe Süsse, würzig, aromatisch.
Fazit	<ul style="list-style-type: none"> • Gut geeignet für süssliche Kürbis Gerichte. • Kürbisbrote, Kürbiskuchen. • Harmoniert gut mit Weihnachtsgewürzen. • Kulinarisch insgesamt sehr gutes, aromatisches Produkt, das sich geschmacklich deutlich zu anderen Kürbissorten differenziert. • Delicata eignet sich für alle 3 Garmethoden (Aromatik). • Im rohen Zustand tolle leuchtende Farbe. • Im Vergleich zum Referenzprodukt ist die süssliche, nussige, aromatische Note des Delicata positiv auffällig.





PROSPECIERARA

Die klassische Schweizer Serie neu entdeckt

Wie schmeckt Delicata? Wie schmeckt die Tomaten? Und wie sieht sie aus? (Schmecken Sie selber, schmecken Sie!) Falls es mit dem Geschmack und Topping ein Perfektes Rezept finden Sie hier in all Ihren Optionen. Farben und Formen sind ebenfalls bei Traditionen. Das ist die Idee. Das schmeckt ist das neue Rezept. Machen Sie es mit dem besten und besten. Besten Rezepten.

pro specie rara

PASSENDE REZEPTE



300g
300g Delicata Tarte Tatin



100g
100g Delicata Gulasch



100g
100g Delicata Risotto



100g
100g Delicata Frittata

Inhalt



1. Von der Samenbibliothek bis auf den Teller



2. Beispiele, Methoden und Erkenntnisse



3. Fazit

Fazit

- Unterstützung Fachperson Degustationsmethode
- Degustationen sind (zeitlich) aufwändig
- Degustationen liefern eine reine Momentaufnahme (*Standort, Wetter, Anbau spielen ebenso eine Rolle*), eignen sich trotzdem die kulinarischen Eigenschaften einer Sorte festzuhalten
- Systematische Herangehensweise vs. Pragmatismus
- Austausch zwischen verschiedenen Stakeholdern bisher wenig üblich
- PSR-Ziel rückt näher: Griffige Sortenbeschriebe für die Wertschöpfungskette > Erhaltung durch Nutzung



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren

Herzlichen Dank!

