ARCHE NOAH

Kapuzinererbsensichtung 2014

LEADER-Projekt
„Vielfaltsprodukte - Förderung nachhaltiger Landwirtschaftsprodukte aus Sortenraritäten in einem partizipativen Entwicklungsprozess“

Im Rahmen des LEADER-Projekts „Vielfaltsprodukte“ wurden in der Saison 2014 insgesamt acht Erbsensorten (*Pisum sativum*) vom Typ „Kapuzinererbse“ auf zwei Standorten im Bezirk Langenlois (NÖ) gesichtet. Den Schwerpunkt legten wir dabei auf die geschmackliche Charakterisierung, wofür wir im Laufe der Saison insgesamt drei Verkostungen bei der ARCHE NOAH durchführten. Daneben wurden einige agronomische Basisdaten erhoben.

	Code	Sorte
1	ER003	Blauhülsige Kapuziner
2	ER203	Capucijner Blue Pod
3	EZ023/ER251	Blue Pod
4	ER-RS12	Blauwschokker
5	ES054	Erler Erbse
6	ER038	Buntblühende Prenning
7	ER204	Capucijner
8	ER234	Ostfriesische Grüne

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.
LEADER
NIEDERÖSTERREICH
lebensministerium.at

Sichtung im Schaugarten der ARCHE NOAH in Schiltern

Sorten mit violetten Hülsen

Sorten mit grünen, beziehungsweise violett überlaufenen Hülsen

Sorten mit grünen Hülsen

Geschmacksqualitäten

Methodik & Darstellung

In der Literatur und im Internet finden sich sehr unterschiedliche Anmerkungen zum Konsum von Kapuzinererbsen. Auch wenn die Nutzung als „Palerbsen“ zu überwiegen scheint, werden einige Sorten immer wieder auch für eine Ernte im grünen Zustand empfohlen. Um den geschmacklichen Qualitäten der acht ausgewählten Erbsensorten angemessen nachzuspüren, führten wir daher insgesamt drei Erbsenverkostungen durch. Als erstes wurden am 26. Juni die frischen Erbsen roh verkostet (9 Personen). Einige Tage danach, am 30.6., folgte die zweite Verkostung, diesmal mit gekochten Erbsen (7 Personen, Grüne Erbsen 5 Minuten gekocht, kalt verkostet). Beim dritten Mal, am 25. August, verkostete man schließlich gekochte Trockenerbsen (9 Personen, Getrocknete Erbsen am Vorabend eingeweicht, 40 Minuten gekocht, kalt verkostet).

Der Verkostungsbogen wurde im Laufe der Saison entwickelt und an die jeweiligen Proben angepasst. Ganz bewusst nutzten wir die diesjährige Verkostungen auch um verschiedene Methoden auszuprobieren. So wurden bei der ersten Verkostung (roh) 3 Kriterien auf einer Skala von 1 bis 9 abgefragt. Dabei stellte sich rasch heraus, dass eine neungliedrige Skala zu differenziert ist und weniger Auswahlmöglichkeiten zielführender sind. Bei der zweiten und dritten Verkostung (gekocht) wurden daher 7 beziehungsweise 4 Kriterien auf einer kleineren Skala von 1 bis 5 abgefragt.

Zur Darstellung der Ergebnisse werden hier bevorzugt sogenannte Boxplots gewählt. Gegenüber „gewöhnlichen“ Säulendiagrammen mit arithmethischen Mittelwerten wirkt diese Graphik zwar im ersten Moment etwas komplizierter, gibt aber einen wesentlich besseren Eindruck darüber, in welchem Bereich die erhobenen Daten liegen und wie sie innerhalb dieses Bereichs verteilt sind.

Die gefärbte Box beinhaltet dabei die mittlere Hälfte der erhobenen Werte. Der schwarze Balken in der Box gibt den Median an. Das bedeutet, dass sich die Hälfte der erhobenen Daten über dieser Linie und die andere Hälfte darunter befindet. Die abstehenden Linien, die sogenannten Whisker, reichen in diesem Fall per Definition bis zum größten beziehungsweise kleinsten Messwert. Weichen diese Werte jedoch mehr als das 1,5-fache des Interquartilabstands (= 1,5-fache der gefärbten Box) vom Median ab, endet der Whisker beim letzten Datenpunkt innerhalb dieser festgelegten Grenze. Die außerhalb liegenden Werte werden dann als ausreißerverdächtige Kreise separat dargestellt.

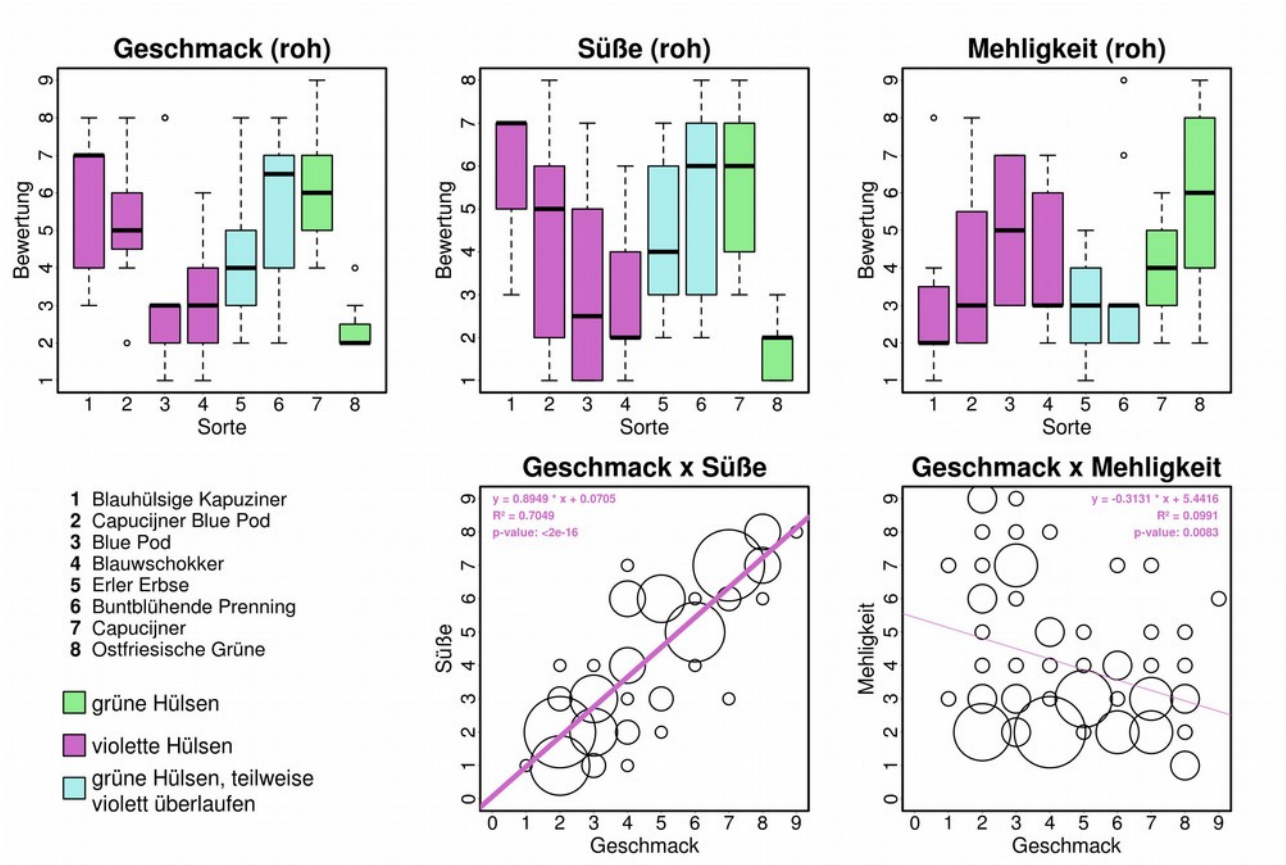
Der zweite hier gewählte Graphiktyp ist ein Streudiagramm. Auf diese Weise kann die Ausprägung zweier Merkmale in einer Graphik wiedergegeben werden (z.B.: Geschmack horizontal und Süße vertikal). Das auf diese Weise entstehende Verteilungsmuster gibt einen Eindruck über die Abhängigkeitsstruktur des betrachteten Merkmalpaares.

Jedoch liegen in diesem Fall ordinalskalierte Merkmale vor (die Verkoster*innen wählten eine von fünf Zahlen aus, Zwischenstufen wie 2,35 standen nicht zur Auswahl). Die Beobachtungen dieser diskret verteilten Merkmale würden sich daher in einem Streudiagramm überlagern und wären somit nicht wirklich erkennbar. Um die Verteilung trotzdem sichtbar machen zu können, wurden Kreise mit einem entsprechenden Radius gezeichnet, der die Anzahl der sich überlagernden Merkmalspaare wiedergibt.

In einer zweiten hier verwendeten Form des Streudiagramms wurden Sorten auf ihren arithmetischen Mittelwert reduziert und mit ihrer Sortennummer in die Graphik eingezeichnet. Damit soll ein Überblick über das betrachtete Sortenspektrum hinsichtlich zweier Eigenschaften gegeben werden; eine Darstellungsvariante, die im Züchtungsbereich durchaus üblich ist. Aufgrund der geringen Stichprobengröße der Ausgangsdaten darf diese Vereinfachung in diesem Fall aber nur vorsichtig interpretiert werden. Sie soll lediglich einen gewissen Gesamteindruck über das Sortiment ermöglichen.

Frische Erbsen, roh

Bei der ersten Verkostung zeigten sich innerhalb aller drei Hülsentypen (grüne Hülsen, violette Hülsen, grün-violett gesprenkelte Hülsen) doch überraschend deutliche Unterschiede im Geschmack, teilweise auch bezüglich „Mehligkeit“. Auffällig war zudem eine sehr deutliche Korrelation zwischen Geschmack und Süße, d.h. je „süßer“ desto „besser“ beurteilten die Verkoster*innen die Proben. Wie weiter unten dargestellt, zeigte sich dieser Zusammenhang bei den späteren Verkostungen der gekochten Erbsen weit weniger eindeutig. Auch zwischen der Beurteilung der Mehligkeit und der Gesamtbewertung des Geschmacks besteht ein, wenn auch deutlich schwächerer, Zusammenhang. Ausgeprägte Mehligkeit führt demnach tendenziell zu schlechteren Geschmacksbewertungen. Dies darf aber auch nicht überbewertet werden, da komplexe Merkmale wie Geschmack stets von mehreren Faktoren abhängig sind. Die Konsistenz spielt dabei zwar eine gewisse Rolle, im Vergleich zur Süße ist ihre Bedeutung aber gering einzustufen.



Neben den bislang dargestellten Kriterien, konnten die Verkoster*innen individuelle Anmerkungen zu den Sorten am Verkostungsbogen vermerken. Diese zusätlichen Geschmacksbeschreibungen der rohen Erbsen, sind in der folgenden Graphik gesammelt wiedergegeben.

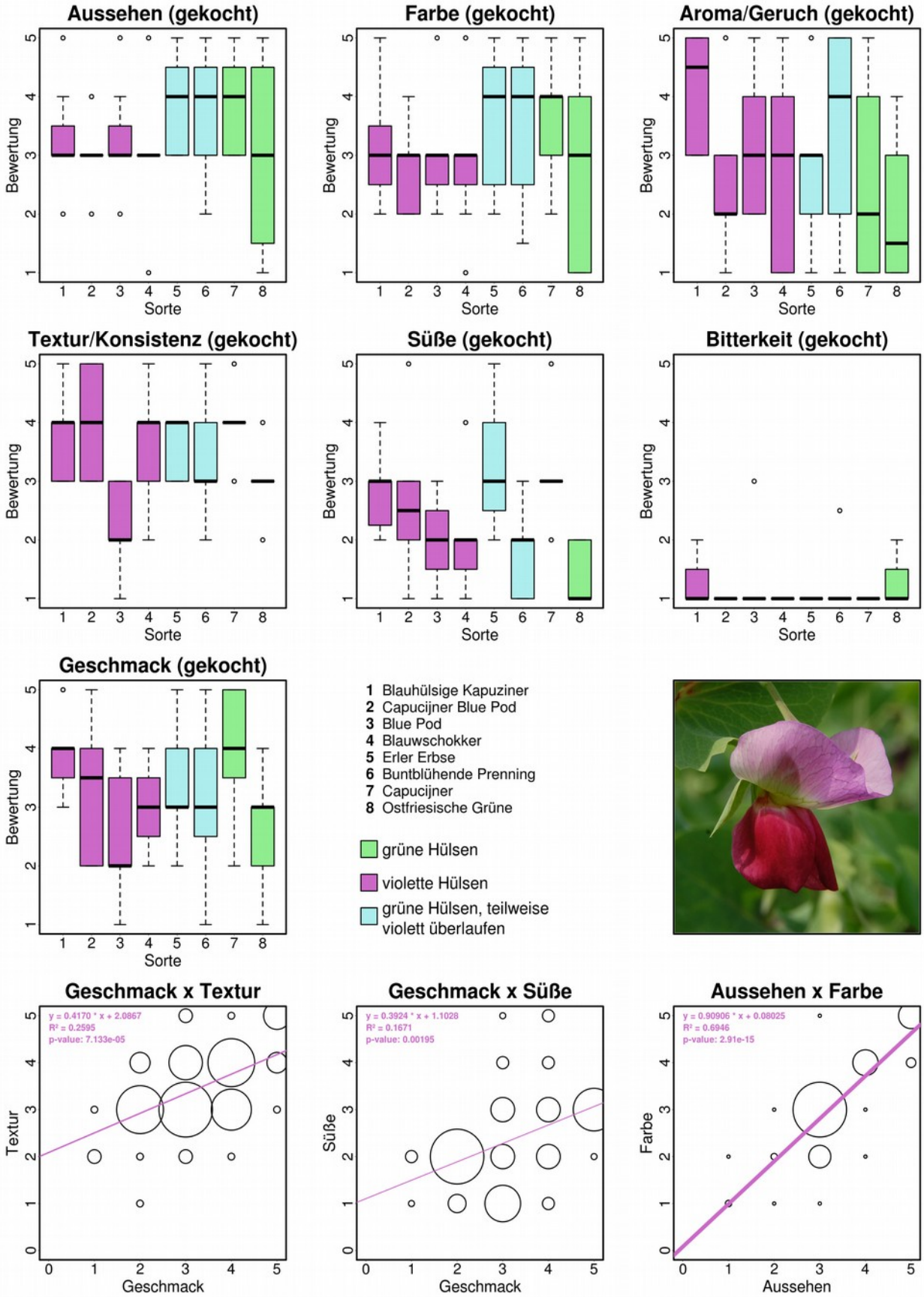
1	gut weich, ganz gut astringierend schale nach kurzer Zeit bitter
2	angenehmer, teilweise fruchtiger Geschmack eher fas bis würzig etwas milder bisschen bitter ok
3	grün, fad, hautig, bitter im Abgang mehlig, etwas bitter bitter astringierend fad
4	adstringierend, herb, nicht unangenehm einzelne sehr schlecht etwas milder bitter
5	ziemlich bitter gut, leicht butterig, etwas weich bitter unangenehmer Geschmack ähnlich wie 5 nur milder
6	süß frisch, angenehme Konsistenz mehr Erbse, auch leicht bitter bitter grasig, leicht leicht bitter
7	angenehm, kein bitter gut
8	eher neutral, leicht bitter im Abgang nicht besonders leicht bitter, erbsig, grün

Frische Erbsen, gekocht

Bei der zweiten Verkostung beurteilten die ARCHE NOAH Mitarbeiter*innen auch äußere Kriterien an den gekochten Erbsen. Optisch besonders ansprechend wurden die Sorten 'Erler Erbse' (5), 'Buntblühende Prenning' (6) und 'Capucijner' (7) eingestuft (Darstellung auf der nächsten Seite). Dabei zeigte sich im Allgemeinen ein deutlicher Zusammenhang zwischen ansprechender Farbe und ansprechendem Aussehen. Da die Tester*innen nach dieser Verkostung anmerkten, dass zu viele Kriterien gleichzeitig abgefragt wurden, erscheint es sinnvoll derartige Merkmale zu überdenken. Bei zukünftigen Verkostungen könnten solche offensichtich nahe beisammen liegenden Merkmale in einem Kriterium zusammengefasst werden, um die Verkoster*innen nicht zu überfordern und klarere Ergebnisse zu erhalten. Sofern es um spezielle Eigenschaften geht, die von besonderem Interesse sind, kann gegebenfalls eine präzisere Formulierung zielführend sein (z.B.: „ansprechende Farbe“ & „ansprechende Fruchtform“).

Auch wenn es nicht möglich war, alle Proben gleichzeitig zu kochen und den Geruch der warmen Früchte zu vergleichen, zeigten sich auch bei der Kaltverkostung noch gewisse Unterschiede im Aroma. Positiv fielen dabei die Sorten 'Blauhülsige Kapuziner' (1) und 'Buntblühende Prenning' (6) auf.

Während die Tester*innen bei der Rohverkostung Bitterkeit noch mehrmals unter „Anmerkungen“ anführten, wurden Bitterstoffe durch das Kochen offensichtlich entscheidend reduziert. Weiters war die Korrelation Süße x Geschmack nach dem Kochen weit weniger deutlich ausgeprägt als im frischen Zustand. Ein vergleichbarer, schwacher Zusammenhang wurde zudem für Textur und Geschmack festgestellt.


Aussehen (gekocht)
Farbe (gekocht)
Aroma/Geruch (gekocht)
Textur/Konsistenz (gekocht)
Süße (gekocht)
Bitterkeit (gekocht)
Geschmack (gekocht)
Bewertung
Sorte
1 Blauhülsige Kapuziner
2 Capucijner Blue Pod
3 Blue Pod
4 Blauwschokker
5 Erler Erbse
6 Buntblühende Prenning
7 Capucijner
8 Ostfriesische Grüne
grüne Hülsen
violette Hülsen
grüne Hülsen, teilweise violett überlaufen
Geschmack x Textur
y = 0.4170 * x + 2.0867
R² = 0.2595
p-value: 7.133e-05
Textur
Geschmack
Geschmack x Süße
y = 0.3924 * x + 1.1028
R² = 0.1671
p-value: 0.00195
Süße
Geschmack
Aussehen x Farbe
y = 0.90906 * x + 0.08025
R² = 0.6946
p-value: 2.91e-15
Farbe
Aussehen

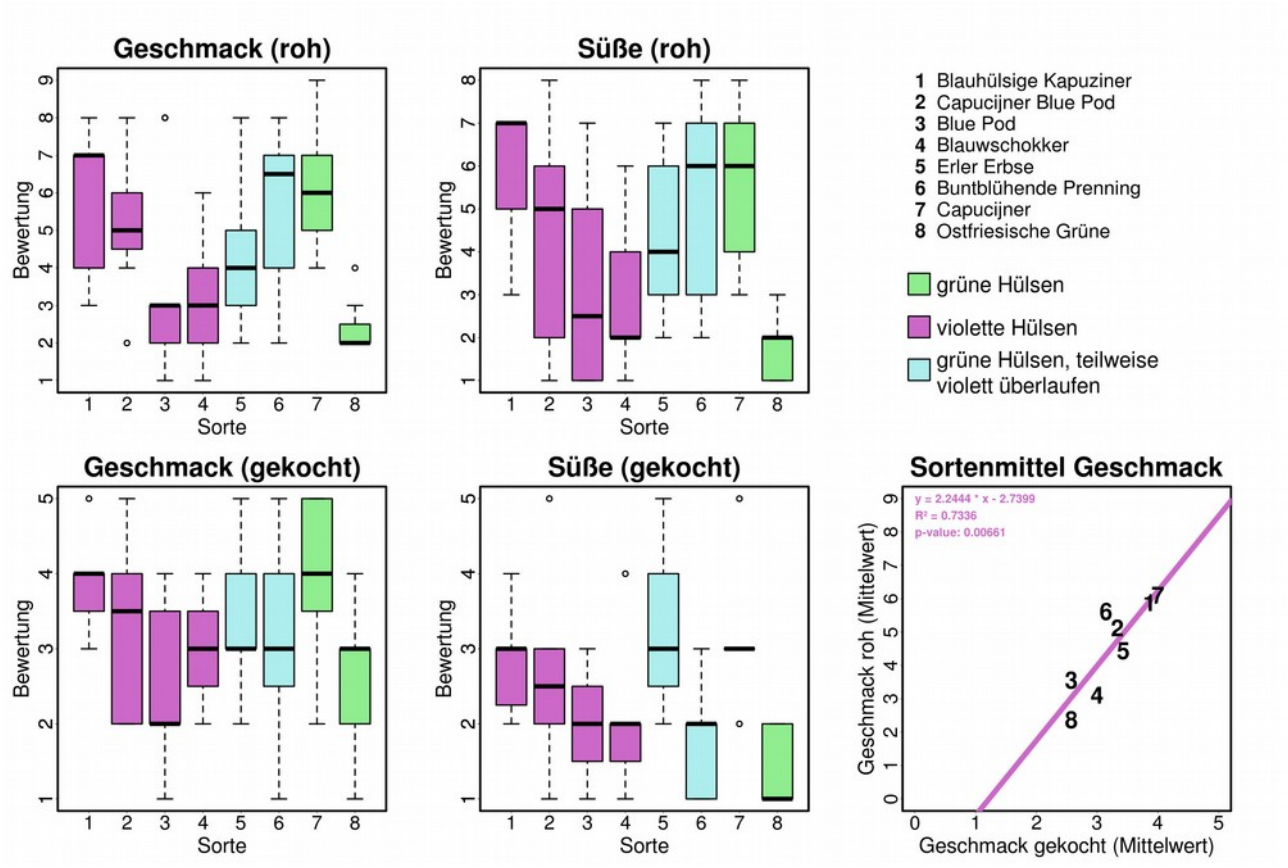
Daneben bestand erneut die Möglichkeit „Anmerkungen“ am Verkostungbogen zu notieren:

1	schmeckt grün mehlig lecker
2	Geruch nicht wirklich vorhanden zu wenig Material, nicht repräsentativ Weniger reif als andere Sorten super! etwas knackiger, kaum mehlig knackig im Biss
3	mehlig mehlig sehr feste Schale, mehlig harte Schale
4	knackig feine, saftige Konsistenz, nicht mehlig Weniger reif als andere Sorten kein Geruch
5	modriger Geruch mehlig Geschmack neutral, leicht + süß leicht schleimig werdend, aber angenehm
6	ansprechender Geruch schmeckt grün sehr feste Schale tw schon überreif, aber sonst super mehlig, rustikales Aroma, nicht störend sehr süßlich, eher fad, trotzdem angenehm mehlig
7	guter Geschmack, mehlig super! gut, knackig, süß, wenig mehlig saftige Konsistenz komische Süße
8	toller schwarzer punkt am Nabel = witzig harte Schale, kaum Geruch großsamig, mehlig sehr feste Schale, mehlig mehlig schöne große Erbsen, mal was anderes

Stellt man die beiden ersten Verkostungen bezüglich Geschmack und Süße gegenüber, wird erkennbar, dass die meisten Trends sowohl an den frischen, wie auch an den gekochten grünen Erbsen wahrgenommen wurden. Lediglich bezüglich Süße zeigte sich bei den Sorten 'Erler Erbse' (5) und 'Buntblühende Prenning' (6) eine deutliche Verschiebung, was eventuell auch die relativ bessere Geschmacksbeurteilung der 'Erler Erbse' bei der zweiten Verkostung erklärt.

Betrachtet man die gemittelten Werte der beiden Verkostungen der grün geernteten Erbsen, zeigt sich ein sehr schöner Zusammenhang zwischen den beiden Testungen. Die Sorten 'Blauhülsige Kapuziner' (1) und 'Capucijner' (7) schnitten bei beiden Verkostungen sehr gut ab. Auch die Sorten 'Capucijner Blue Pod' (2), 'Erler Erbse' (5) und 'Buntblühende Prenning' (6) wurden sowohl frisch wie auch gekocht positiv beurteilt. 'Blue Pod' (3), 'Blauwschokker' (4) und 'Ostfriesische Grüne' (8) schnitten hingegen etwas schlechter ab.

Aufgrund der geringen Stichprobe sollte die Aussagekraft der Mittelwerte aber auch nicht überschätzt werden. Dennoch deuten diese Ergebnisse darauf hin, dass der Geschmack der Erbsen bei Rohverkostungen relativ gut beurteilt werden kann. Da das Verkosten von ungekochten Erbsen mit deutlich geringerem Aufwand verbunden ist, erscheint dies in vielen Fällen ein sinnvoller Kompromiss zu sein. Gerade bei größeren Beständen in der Erhaltungszüchtung oder Sortenentwicklung kann Rohverkostung eine praktikable Methode darstellen, um Geschmacksqualität bei der Selektion zu berücksichtigen.



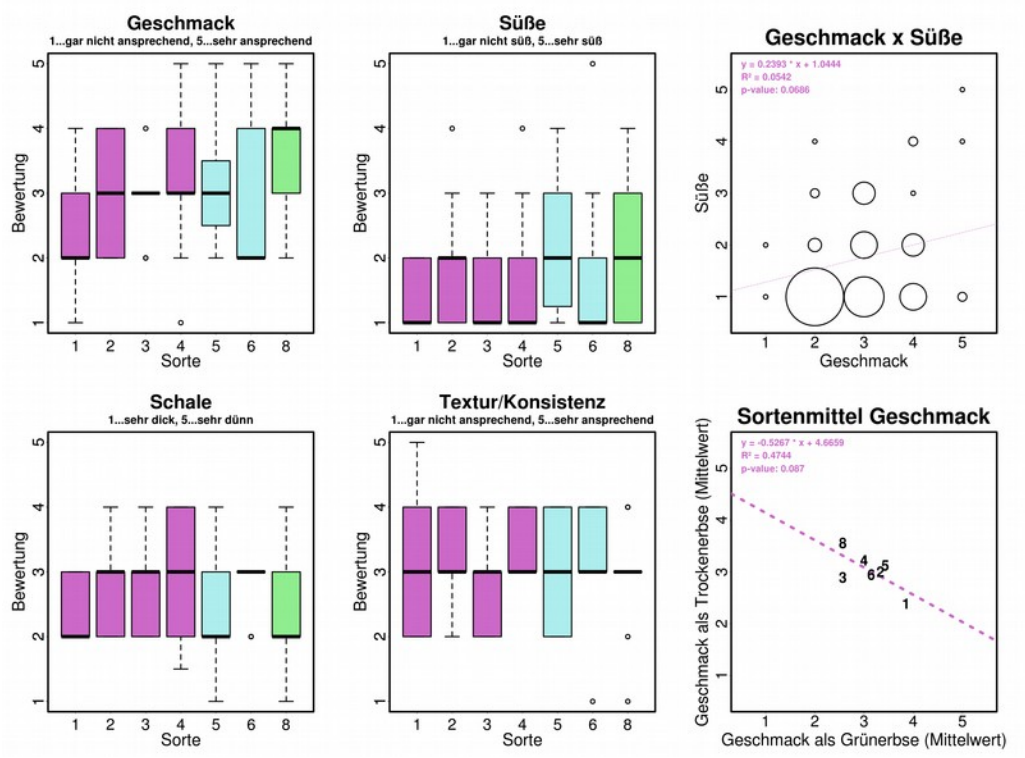
Trockenerbsen, gekocht

Bei der Verkostung der trockenreif geernteten Erbsen zeigte sich ein etwas anderes Bild. Geschmacklich schnitt hier die Sorte 'Ostfriesische Grüne' (8) am Besten ab, gefolgt von den Sorten 'Blauwschokker' (4) und 'Erler Erbse' (5). Weniger gut schnitt die Sorte 'Blauhülsige Kapuziner' (1) ab. Die Sorte 'Capucijner' (7) stand für diese Verkostung leider nicht zur Verfügung.

Bezüglich der Konsistenz und der Schalendicke hielten sich die Unterschiede in Grenzen. Die Schale der Sorten 'Blauhülsige Kapuziner' (1), 'Erler Erbse' (5) und 'Ostfriesische Grüne' (8) wurde jedoch geringfügig dicker beurteilt.

Der bei den vorangegangenen Verkostungen beobachtete Zusammenhang zwischen Geschmack und Süße, ist in diesem Fall noch schwächer ausgeprägt und konnte statistisch nicht abgesichert werden.

Stellt man die Geschmacksbeurteilungen beider Nutzungsvarianten gegenüber, zeigt sich ein gewisser negativer Trend, der bei der vorliegenden Datenlage jedoch statistisch ebenfalls nicht gesichert ist. Grundsätzlich bedeutet dies aber, dass geschmacklich gute Grünerbsen nicht automatisch gute Trockenerbsen sind - sondern eher im Gegenteil. Anhand der vorliegenden Ergebnisse sollte beispielsweise die Sorte 'Ostfriesische Grüne' (8) eher als „Palerbse“ zubereitet werden, während die 'Blauhülsige Kapuziner' (1) vergleichsweise gut auch als Grünerbse geeignet ist. Das kann darauf hindeuten, dass bei bestimmten Herkünften auch bestimmte traditionelle Nutzungsformen im Vordergrund gestanden haben und dementsprechend früher bei Saatguternte und Selektion berücksichtigt wurden. Informationen darüber sind heute aber meist nicht (mehr) vorhanden und leider oft nur lückenhaft rekonstruierbar.



Abschließend sind nun hier die qualitativen Geschmacksbeschreibungen der Trockenerbsen-Verkostung zusammengestellt und die bei den drei Verkostungen verwendeten Bögen werden auf der nächsten Seite wiedergegeben.

1	mehlig, ähnlich Maroni, nur weniger aromatisch sehr gute cremige Konsistenz, sehr feinkörnig fest und fad mehlig mittelmäßig bis fad
2	mehlig 1-3 Textur und Geschmack ähnlich weich mehlig, fester,
3	auch Maroniaroma (leichter)
4	unglaublich fad weicher, cremiger, Geschmack „nussig“ ? „kirchererbsenartig“ sehr wenig aromatisch
5	stärkere Röstung > gut geröstetes Maroniaroma interessantes Aroma, nussig (?) fest fest, bei Zubereitung angebrannt > Aroma verbrennt
6	etwas bitter (Schale) härter, weniger weich gekocht als übrige nussig! schmeckt noch leicht nach „grüner Erbse“ noch fader als Vorgänger [unglaublich fad]
7	
8	auch leichtes Maroniaroma fest, knackig gut! fest, große Samen, aromatischer schon in Ordnung

Erste Verkostung (frische Erbsen, roh):

Sorte	Süße	Mehligkeit	Geschmack insgesamt	Anmerkungen
	1 = gar nicht süß 9 = sehr süß	1 = gar nicht mehlig 9 = sehr mehlig	1 = sehr schlecht 9 = sehr gut	eigene Worte
1				
2				
...				

Zweite Verkostung (frische Erbsen, gekocht):

Sorte	Aussehen	Farbe	Geruch / Aroma	Textur / Konsistenz	Geschmack	Bitterkeit	Süße	Anmerkungen
	1 = gar nicht ansprechend 5 = sehr ansprechend	1 = gar nicht ansprechend 5 = sehr ansprechend	1 = gar nicht ansprechend 5 = sehr ansprechend	1 = gar nicht ansprechend 5 = sehr ansprechend	1 = gar nicht ansprechend 5 = sehr ansprechend	1 = gar nicht bitter 5 = sehr bitter	1 = gar nicht süß 5 = sehr süß	eigene Worte
1								
2								
...								

Dritte Verkostung (Trockenerbsen, gekocht):

Sorte	Schale	Textur / Konsistenz	Geschmack	Süße	Anmerkungen
	1 = sehr dick 5 = sehr dünn	1 = gar nicht ansprechend 5 = sehr ansprechend	1 = gar nicht ansprechend 5 = sehr ansprechend	1 = gar nicht süß 5 = sehr süß	eigene Worte
1					
2					
...					

Agronomische Eigenschaften

Neben den umfangreichen Verkostungen, die den Schwerpunkt der Kapuzinererbsensichtung 2014 darstellten, wurden auch diverse für den Anbau relevanten Merkmale erfasst. Diese Sorteneigenschaften und Beobachtungen aus dem diesjährigen Vergleichsanbau werden nun hier wiedergegeben.

Wie erwartet entsprachen die meisten der Sorten dem hochwachsenden Kapuzinertyp mit violetten Blüten. Die größte Wuchshöhe erreichte die Sorte 'Erler Erbse' mit 175 cm, gefolgt von den Sorten 'Buntblühende Prenning' und 'Blue Pod'. Nur die Sorten 'Capucijner' und 'Ostfriesische Grüne' blieben im Durchschnitt sehr niedrig. Jedoch erreichten zwei 'Capucijner'-Einzelpflanzen eine Wuchshöhe von 130 cm. In wie weit dafür genetische Variabilität innerhalb der Sorte verantwortlich ist, kann nicht beurteilt werden. Es könnte auch sein, dass die Schwachwüchsigkeit der Mehrzahl der Pflanzen durch einen Pathogenbefall (beispielsweise durch Virosen) bedingt war und nur die beiden Ausreißer vergleichsweise gesund blieben.

	Sorte	**Rankhöhe [cm]**	**Blütenansatz [cm]**	**Einheitlichkeit**	**TKG [g]**
1	Blauhülsige Kapuziner	155	ab 95	mittel	300
2	Capucijner Blue Pod	145	ab 110	sehr gering	283
3	Blue Pod	165	ab 120	sehr hoch	333
5	Erler Erbse	175	ab 120	hoch	367
6	Buntblühende Prenning	170	ab 100	mittel	400
7	Capucijner	80	ab 40	mittel	425
8	Ostfriesische Grüne	110	ab 40	hoch - sehr hoch	425

Die meisten der Sorten reiften relativ gleichzeitig ab. Besonders früh konnte jedoch die Sorte 'Ostfriesische Grüne' geerntet werden, während die Sorte 'Blauhülsige Kapuziner' ein sehr spätes und kurzes Erntefenster zeigte. Bezüglich der Pflanzengesundheit fielen die Sorten 'Blauhülsige Kapuziner' und 'Blue Pod' positiv auf, beziehungsweise war 'Capucijner Blue Pod' in diesem Jahr in Relation zu den anderen Sorten sehr anfällig.

Die Hülsen der violetten, beziehungsweise der teilweise violetten Sorten waren überwiegend gerade mit einer Länge von etwa 8-9 cm und enthielten meistens ungefähr 8 Korn. Die grünen Typen brachten deutlich kürzere Hülsen mit weniger Samen hervor.

	Sorte	Hülsengröße [cm]	Krümmung	Samenanzahl	Hülsenfarbe
1	Blauhülsige Kapuziner	7,5 x 1,4	gerade (bis leicht gekrümmt)	6 bis 8 bis 9	violett
2	Capucijner Blue Pod	8 x 1,3	gerade (bis leicht gekrümmt)	6 bis 8 bis 9	violett
3	Blue Pod	8 x 1,3	gerade (bis leicht gekrümmt)	6 bis 8 bis 9	violett
4	Blauwschokker	9,5 x 1,3	leicht bis stark gekrümmt	6 bis 8 bis 10	violett
5	Erler Erbse	9 x 1,3	gerade (bis leicht gekrümmt)	7 bis 8 bis 9	grün (tw violett überlaufen)
6	Buntblühende Prenning	9 x 1,5	gerade (bis leicht gekrümmt)	5 bis 6 bis 8	grün bis hellgr. (tw violett überlaufen)
7	Capucijner	6 x 1	gerade (bis leicht gekrümmt)	4 bis 5 bis 6	hellgrün - grün
8	Ostfriesische Grüne	5,5 x 1,2	leicht bis stark gekrümmt	3 bis 4 bis 5	hellgrün

Besonders interessante Hülsen waren an den Sorten 'Erler Erbse' und 'Buntblühende Prenning' zu beobachten. Innerhalb beider Sorten tauchten sowohl Pflanzen auf, die ausschließlich grüne Hülsen trugen, wie auch einzelne Pflanzen, deren Hülsen violett gemustert waren. Das Merkmal scheint im Zusammenspiel zwischen Genotyp und Umwelt zu entstehen. Während manche Pflanzen ausschließlich grüne Hülsen trugen, brachten andere Pflanzen im Laufe der Saison und nur im oberen Bereich die gemusterten Hülsen hervor ('Buntblühende Prenning' = ca 1/3 der Pflanzen / 'Erler Erbse' = ca 1/2 der Pflanzen). Es kann daher gut sein, dass nicht in jedem Jahr, in jedem Pflanzenbestand gemusterte Hülsen beobachtbar sind, was bei Sortenbeschreibungen und in der Erhaltungsarbeit berücksichtigt werden sollte.

Zweierlei Hülsen bei der Sorte 'Erler Erbse':
Im Vordergrund die attraktiv gemusterten Formen und im Hintergrund rein grüne Hülsen

Resümee

Insgesamt zeigte sich erneut, dass Geschmacksverkostungen eine sehr komplexe Materie darstellen. Die passenden Kriterien für Verkostungen zu definieren, ist stets eine gewisse Herausforderung. Je nach Interesse und Zielsetzung muss der Verkostungsbogen entsprechend angepasst werden. Vielfältige Inspirationen zum Thema Erbsenverkostung bietet hierfür beispielsweise ein Kriterienkatalog, der in folgendem Artikel veröffentlicht wurde:

Nleya KM, Minnaar A, de Kock HL (2014) Relating physico-chemical properties of frozen green peas (Pisum sativum L.) to sensory quality - Sensory and physico-chemical properties of frozen green peas. Journal of the Science of Food and Agriculture 94:857–865. doi: 10.1002/jsfa.6315

Wir probierten daher im Rahmen der diesjährigen Verkostungen bewusst unterschiedliche Methoden aus, um Erfahrungen zu sammeln, auf die auch bei zukünftigen Verkostungen zurückgegriffen werden kann. Generell zeigte sich anhand der Rückmeldungen, dass bei ungeschulten Verkoster*innen ein möglichst kompakter Verkostungsbogen zielführend ist, da sich die Testpersonen sonst rasch überfordert fühlen. Dies betrifft sowohl die Skala (nicht größer als fünfgliedrig), wie auch die Anzahl der abgefragten Kriterien (nicht mehr als 4).

Daher kommt man in die Situation streng auswählen zu müssen, welche Merkmale überhaupt abgefragt werden. Streudiagramme und Regressionsanalysen können hier einerseits dabei helfen, Kriterien auszuschließen, die sich eindeutig überlappen und daher keinen zusätzlichen Informationsgewinn bringen (z.B.: Aussehen und Farbe). Andererseits kann damit auch abgeschätzt werden, wie relevant ein bestimmtes Merkmal überhaupt ist. Beispielsweise zeigte sich, dass gerade bei Rohverkostungen die vorhandene Süße sehr stark dafür verantwortlich ist, wie der Geschmack insgesamt beurteilt wird. Hingegen zeigte sich bei der Verkostung der Trockenerbsen ein weit weniger relevanter Beitrag der Süße zur Gesamtbeurteilung. Weiters war zu beobachten, dass nach langen Kochzeiten Unterschiede bezüglich der Textur nur mehr begrenzt wahrgenommen wurden und dass auch die Schalendicke der Erbsen nicht sonderlich variierte. Mit dem Ziel einen möglichst kompakten Verkostungsbogen zu konzipieren, könnte auf derartige Kriterien bei zukünftigen Verkostungen getrost verzichtet werden.

Trotz aller methodischen Herausforderungen zeigte sich bei der diesjährigen Erbsensichtung, dass die betrachteten Sorten eine Vielzahl verschiedener interessanter Eigenschaften mitbringen. Unterm Strich schmeckten die getesteten Sorten gekocht zwar besser, einige Sorten konnten aber in der Tat auch bei Grünnutzung überzeugen. Auf alle Fälle stellen Kapuzinererbsen aufgrund ihrer Wuchsfreudigkeit und der bunten Blüten am Acker stets eine Besonderheit dar.

In der violetten Sortengruppe erhielt die Sorte 'Blue Pod' im Feld die beste Gesamtbeurteilung. Geschmacklich lag die Sorte als Trockenerbse aber im Mittelfeld und wurde bei den Verkostungen im unreifen Zustand vergleichsweise schlecht beurteilt. Eine ähnlich gute Pflanzengesundheit zeigte weiters die Sorte 'Blauhülsige Kapuziner', die zudem geschmacklich als grüne Erbse besonders überzeugte. Jedoch erwies sich diese Sorte als schwachwüchsiger, reift etwas später und eignet sich kulinarisch weniger gut als Trockenerbse.

Die beiden Sorten mit grünen Hülsen zeigten sich in diesem Jahr im Vergleich zu den übrigen Sorten besonders schwachwüchsig und krankheitsanfällig. Geschmacklich war 'Capucijner' die bessere Grünerbse, während die 'Ostfriesische Grüne' als Favorit aus der Palerbsenverkostung hervorging.

Beim Sortentyp mit den gesprenkelten Hülsen waren die Unterschiede zwischen den zwei betrachteten Sorten nicht gravierend. 'Buntblühende Prenning' zeigte aber einen etwas früheren Reifezeitpunkt und schmeckte roh besser. Die 'Erler Erbse' wurde hingegen geschmacklich bei den beiden Verkostungen im gekochten Zustand geringfügig besser beurteilt.

Im Rahmen der Verkostungen wurde deutlich, dass traditionelle Erbsensorten eine große Bandbreite an unterschiedlichen Geschmacksqualitäten mitbringen. Die über Jahrhunderte entstandene Vielfalt an Sorten und Nutzungsarten ist in der Tat nicht mit ein paar Tests zu fassen und in all ihren Facetten zu beschreiben. Dennoch konnten bereits einige besonders wohlschmeckende Kapuzinererbsen identifiziert werden und wertvolle Erfahrungen für weitere Verkostungen bei Erbsen und anderen Kulturarten gesammelt werden. Außerdem bestätigte sich, dass viele alte Gemüsesorten gerade was die Qualität betrifft wertvolle Eigenschaften aufweisen, die noch sehr unzureichend beschrieben sind. Mit dem LEADER-Projekt „Vielfaltsprodukte“ wird ein Baustein dazu geleistet, dieses Kulturgut auch für zukünftige Generationen zu erhalten und ein Stück weit zurück in den Anbau und auf die Teller der Konsument*innen zu bringen.