



**naturwuchs**  
**Katalog**  
[www.naturwuchs.de](http://www.naturwuchs.de)

**Kartoffeln 2009**

Alle Angaben ohne Gewähr!  
© 2009 by *naturwuchs*  
Bardenhorst 15  
D-33739 Bielefeld  
Fon 0521/988 1778 • Fax 0521/988 1779  
info@naturwuchs.de • www.naturwuchs.de

Fotos, Layout und Satz: Werner K. Sauk

Bereits vor fast 8000 Jahren wurden in den Hochlagen der Anden von den Inkas Kartoffeln als Nahrungsmittel angebaut. Spanische Seefahrer brachten in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts Knollen von ihren Reisen mit, die aber rund 200 Jahre lang eher als botanische Rarität und Zierpflanze an den europäischen Adelshöfen gehalten wurden statt als Nahrungsquelle für das Volk. In Irland jedoch erkannte man relativ frühzeitig, daß die Knollen ideal für die kargen Böden waren.

In Deutschland sorgte *Friedrich II. von Preußen, der Alte Fritz*, für die Verbreitung der Kartoffeln. Kostenlos ließ er 1744 und 1745 Knollen an die Bauern im gesamten Reich verteilen – ohne großen Erfolg. *Was der Bauer nicht kennt, frißt er nicht*. Mit einer List wollte er schließlich die Bauern zum Anbau bewegen. Er ließ rund um Berlin Kartoffelfelder anlegen, die von Soldaten bewacht wurden. Allerdings sollten die Soldaten wegschauen, wenn Bauern kämen, um die wertvollen Knollen zu stehlen. Im *circular-ordree* von 1756 schließlich machte er den Anbau zur Pflicht. Der *Siebenjährige Krieg* machte die Kartoffel zur Grundnahrungsquelle. 1884 war Deutschland das weltweit wichtigste Erzeugerland. Die einsetzende Industrialisierung wäre ohne die Kartoffel, mit der die wachsende Stadtbevölkerung versorgt wurde, kaum möglich gewesen.

Allerdings führten Mißernten immer wieder zu gravierenden Hungersnöten. Zur bekannten großen Hungersnot in Irland kam es zwischen 1845 und 1849, weil zuvor Sporen aus Nordamerika nach Europa eingeschleppt wurde, die bei den wenigen vorhandenen Sorten zur Kartoffelfäule führten. Fast der gesamte Bestand auf der Insel wurde vernichtet. Anders in den Anden, wo die Bauern seit jeher viele verschiedene Sorten parallel anbauen um so das Risiko eines Totalausfalles zu vermindern, gibt es doch noch viele andere Gründe für Mißernten, z.B. das Wetter oder Schädlinge.

Tausende Sorten entstanden in Europa, Lokalsorten wie das *Bamberger Hörnchen* und weit verbreitete wie *Victoria*, die der Schotte *William Paterson* 1863 als Antwort auf die Kartoffelfäule als eine der ersten halbwegs resistenten Sorten züchtete. Der Weg der kommerziellen Züchtung war eingeschlagen.

Heute müssen Züchter ihre neuen Sorten, denen eine jahrelange Auslese voranging, in den jeweiligen Sortenlisten der EU-Länder registrieren lassen. Mehr als 200 Kartoffelsorten sind z. Zt. beim Bundessortenamt in Hannover zugelassen, davon ca 2/3 als Speisesorten, der Rest für die Verarbeitungsindustrie, z.B. für die Stärke-, Pommes- oder Chipsproduktion. Auf einige hundert

Sorten kommt man innerhalb der EU.

Kartoffeln werden vegetativ über die Knollen vermehrt. Werden die Knollen immer wieder weiter vermehrt, sammeln sich in ihnen aber auch Krankheitserreger an, so daß in Folge die Produktivität der Knollen nachläßt. Deswegen müssen Saat- bzw. Pflanzkartoffelbestände bei den Landwirten vor der Ernte auf den Äckern zertifiziert werden. Das setzt aber zwingend voraus, daß die Sorte in einer EU-Sortenliste auch eingetragen ist. Keine Eintragung (z.B. bei Lokalsorten oder Sorten, die nicht mehr in der Liste stehen) oder ein zu hoher Gehalt an Krankheitserregern - keine Zertifizierung. Diese Kartoffeln dürfen dann nur noch als Speisekartoffel angeboten werden. So gesehen sind Speisekartoffeln u. U. qualitativ geringerwertig als Saatkartoffeln, weshalb der Preis für Saatkartoffeln auch höher ist als bei Speisekartoffeln. Die Anbauggebiete für Saatkartoffeln liegen in sog. Gesundlagen in Deutschland, Dänemark, Finnlands, Schottlands und Frankreich, vornehmlich in küstennahen Lagen.

Unsere Sorten stammen allesamt von der peruanischen Art *Solanum tuberosum ssp. andigena* ab. Nach mehr als 400 Jahren Kartoffeln in Europa gibt es nun die ersten Sorten einer anderen Kartoffelart, die *Solanum phuerja* - eine echte Sensation! Mehr zu den Mayan-Sorten, die wir in Deutschland exklusiv vertreiben, finden Sie auf der Umschlagsrückseite.

Durch Rationalisierung in der Landwirtschaft und dem Zusammenschluß immer größerer international agierender Nahrungsmittelkonzerne wird das Angebot an Kartoffelsorten im Supermarkt immer geringer. Billig ist Trumpf - um jeden Preis. Auch die Anzahl der lokal verfügbaren Saatsorten ist stark zurückgegangen.

Wie bei Stauden, Sträuchern und beim Obst tritt *naturwuchs* auch bei den Kartoffeln dem entgegen und bietet ein breit gefächertes Sortiment mit fast 140 Sorten aus der gesamten EU an - die allermeisten als zertifizierte Pflanzkartoffeln. Bei den Sorten, die nicht mehr in einer der EU-Sortenlisten eingetragen sind, stammen unsere Kartoffeln dennoch aus Erhaltungszucht der Gesundlagen Deutschlands und Schottlands, um für Sie eine optimale Qualität zu gewährleisten.

Th. Reichelt

*naturwuchs* Gärtnerei

Bielefeld, im Februar 2009

## Accent

NL 1990, vorwiegend festkochende, sehr frühe Sorte, gelbes Fleisch, weiße Schale, rundo-vale Knollenform mit flachen bis mitteltiefen Augen, hoher Ertrag.



## Ackersegen

Ein Klassiker unter den Knollen! 1929 entstanden aus den beiden Sorten *Hindenburg x Allerfrüheste Gelbe*. Bis in die 60er Jahre hinein mit großer Verbreitung, Schale ocker, schwach genetzt, Augen ziemlich flach, Form rundoval, mittelgroß bis groß, ertragreich, von gutem Speisewert, starker, würziger Geschmack, vorwiegend festkochend, als Salzkartoffel, Pellkartoffel pur mit Butter, Bratkartoffel, Blüte weiß, reichblühend, Reife sehr spät, erst ab Oktober schalenfest, sollte gut ausreifen, gute Lagerkartoffel. Verhalten gegenüber Krankheiten: praktisch schorffest, krebsfest, recht gute Widerstandsfähigkeit gegen Krautfäule in Blatt und Knolle.



## Adretta

Deutschland (DDR) 1975, mit *Axilia* als einem Elternteil, runde bis rundo-vale Sorte mit flachen Augen, mittelgroß, ocker-schalig, genetzter Schale und hellgelber bis gelber Fleischfarbe. Die Sorte ist mittelfrüh bis früh, mehligkochend bei exzellentem Geschmack. Sie weist Resistenz gegen Krebs (D1), hohe Resistenz gegen Blattrollvirus und sehr hohe Resistenz gegen A- und Y-Virus auf. Bedingt durch die sehr lange Keimruhe ist sie sehr gut lagerfähig.



## Afra

Rundovale mehlig kochende deutsche Sorte von 1974 mit gelber, genetzter Schale, dunkelgelbem Fleisch, später Reife.



## Agila

Deutschland 2006. Eine zuverlässige frühe, festkochende Sorte, die mit ihren beständigen, sehr hohen Erträgen bei unterschiedlichsten Standortbedingungen eine hohe Anpassungs- und Leistungsfähigkeit zeigt. Großfallende Knollen und hohe Resistenzen gegen Fußkrankheiten und Schorf prädestinieren diese agile Sorte für die universelle Verwendung sowohl im konventionellen als auch im ökologischen Anbau.



## Agria

Eine hochertragreiche Speise- und Veredelungskartoffel deren hervorragende Pommes-Frites-Eignung in der Kombination von Qualität und ökonomischen Eigenschaften, wie höchster Ausbeute bei Masseerträgen besteht. Agria verfärbt weder im rohen, noch im gekochten Zustand. Die langovalen bis langen Knollen sind großfallend, gleichmäßig geformt, das Fleisch ist tiefgelb. Die Reife ist mittelfrüh.



## Amazone

Niederlande 1983, *Civa x Provita*. Mehligkochende, mittelfrühe Sorte mit guter Resistenz gegen Viruskrankheiten und mittlerer Resistenz gegen Nematoden und Kartoffelkrebs. Die Knollen sind oval, die Augen liegen flach und die Fleischfarbe ist gelb. Die Sorte benötigt ein ziemlich hohes Niveau der Düngung.



## Ambo

Irische Sorte von 1993, rundoval mit weißer Schale, teilweise mit attraktiv großen, roten Flecken und gelbem, mehligkochendem Fleisch. Die Reifezeit ist mittelfrüh. Die Sorte ist mit einem hohen Anteil großer Knollen sehr ertragreich.



## Anouschka

Eine neue, sehr frühe Sorte aus Deutschland von 2004, deren festkochende, gelbfleischige Knollen gleichmäßig oval ausfallen und besonders als Salatkartoffel geschätzt werden. Die Augen sind flach. Aufgrund der ausgeprägten Keimruhe ist ein Vorkeimen empfehlenswert, um das Auflaufen zu fördern. An den Boden stellt sie mittlere bis hohe Ansprüche, der Ertrag ist mittel bis hoch.



## Arran Pilot

GB 1930, mehlig, sehr frühe Sorte, weißes Fleisch und weiße Schale, ovale Knollen, Salatkartoffel mit feinem Aroma, in England unter den Hobbygärtnern sehr weit verbreitet.



## Arran Victory

Alte Sorte von der schottischen Insel Arran von 1912, Knollen rund bis birnenförmig, leicht platt, Schale kräftig lila, glatt, Fleisch jedoch weiß, mehlig kochend, Blüte weiß, kräftiges Laub mit großen Blättern, Reife mittelspät, gut lagerfähig, krebisfest, in Irland und Schottland sehr populär und durchaus auf den Speiselisten guter Hotels und Restaurants zu finden.



## Asparages

Dänische Spargelkartoffel, schon vor 1900 dort bekannt und verbreitet, mit gelber Schale, gelbem Fleisch, festkochend. Fingerkartoffel, etwas empfindlich gegen Krautfäule, sehr ertragreich. Die längliche Form und die Größe der Knollen führten wohl zum Namen Spargelkartoffel.



## Augusta

Eine neue, frühe Sorte aus Deutschland von 2004 mit flachen, roten Augen in langovalen, robusten Knollen mit gelber Schale und hellgelbem Fleisch. Die Ansprüche an Boden und Wasserversorgung sind mittel bis hoch, dabei ist die Sorte nematodenresistent. Der Ertrag ist hoch und die mehlig kochenden Kartoffeln lassen sich gut lagern.



## Bamberger Hörnchen

Heute noch von einigen Landwirten im Bamberger Raum angebaute alte Landsorte von ca. 1870, die leider nicht in der Sortenliste des Bundessortenamtes steht und daher auch nur als Speisekartoffel angeboten werden kann. Die fingerförmigen, relativ geraden Kartoffeln sind festkochend und haben einen würzigen Geschmack. Im Gegensatz zu *La Ratte* haben die Bamberger Hörnchen eine leicht rosafarbene Schale und eine weiße Blüte. Bei *La Ratte* ist das genau andersherum.



## Belana

Als Nachfolgesorte (Deutschland, 2000) für die berühmte *Linda* gekürt, hat *Belana* eine hohe Salatqualität. Die ovalen Knollen haben flache Augen, eine gelbe Fleischfarbe und eine glatte bis genetzte Schale. Die Sorte ist frühreifend und hat nur eine geringe Neigung zur Schwarzfleckigkeit. Sie ist lange lagerfähig und sollte vor dem Pflanzen unbedingt vorgekeimt werden. *Belana* stellt mittlere bis hohe Ansprüche an Boden und Wasserversorgung. Auf einen guten Kulturzustand des Bodens sollte geachtet werden. Sie ist nematodenresistent (Ro1 und 4).



## Belle de Fontenay

Diese blaublütige französische Kartoffelsorte von 1935 hat langovale Knollen, eine gelbe Schale und gelbes bis dunkelgelbes, festkochendes, aromatisch schmeckendes Fleisch. Die Reife dieses Klassikers der französischen Küche ist früh.



## B.F. 15

Der nicht gerade wohlklingende Name **B.F.15** weist auf eines der Elternteile dieser französischen Sorte von 1947 hin: **Belle de Fontenay**, die in der Zuchtstation d'Amélioration bei Versailles mit der deutschen Sorte **Flava** gekreuzt wurde. Die festkochende, sehr schmackhafte **B.F.15** hat ovale bis langovale Knollen, flache Augen, eine glatte gelbe Schale und gelbes Fruchtfleisch und stellt eine verbesserte Form der **Belle de Fontenay** dar. Sie ist krebisfest, allerdings anfällig für Krautfäule.



## Bintje

1905 von dem Botaniker und Lehrer **Kornelis Lieuwes de Vries** aus den Sorten **'Munstersen'** und **'Fransen'** gezüchtet und 1910 dem Markt übergeben. **Bintje** zählt zu den mittelfrühen Kartoffelsorten. Die vorwiegend festkochenden Knollen sind länglich-oval und haben ein hellgelbes Fruchtfleisch, besitzen eine dünne Schale und haben keine tiefen Augen. Die Sorte ist sehr ertragreich, weshalb lange Zeit die Ertragsstärke anderer Sorten an **Bintje** gemessen wurde. Leider ist die Sorte wenig widerstandsfähig gegen Schorf und Krautfäule. Von Holland aus trat die Sorte 1910 einen unbeschreibbaren Siegeszug durch alle westeuropäischen Länder an. Vor allem im BeNeLux-Raum und Nordfrankreich war sie in den 50er Jahren mit über 50% Marktanteil die Sorte überhaupt. Heute wird sie hauptsächlich in Belgien und mit relativ geringen Marktanteilen in anderen westeuropäischen Ländern bis hoch nach Finnland vermarktet, da sich das Verbraucherverhalten geändert hat. Heute kommen hauptsächlich „saubere“, gewaschene Kartoffeln in die



Ladentheken, die keinen Schmutz hinterlassen sollen, und dieses Waschen nach der Ernte ist für **Bintje** nicht zuträglich.

## Bleue d'Auvergne

Die Sorte wird auch **Violette d'Auvergne** genannt und stammt aus den Bergen der Auvergne in Frankreich. Die rundlichen bis birnenförmigen Knollen haben eine lilafarbene Schale, die jedoch beim Kochen verblaßt. Die Augen liegen tief. Das mehlig Fruchtfleisch ist weiß. Auch auf dem Pflanzbeet macht eine gute Figur, denn ist dunkelgrün und die ansetzenden Blüten violett. Diese alte Landsorte wurde erst vor kurzem aufgrund der großen Nachfrage nach blauen Kartoffeln virusfrei gemacht und beim nationalen französischen Sortenregister angemeldet, so daß mittlerweile zertifiziertes Pflanzgut zur Verfügung steht.



## Blue Congo

auch **Blaue Kongo** oder **Blaue Schweden** genannt, die Sorte wird in Skandinavien als Gemüsekartoffel angebaut. Die eigentliche Herkunft ist unbekannt. Die Knollen sind oval, mittelgroß bis groß, haben flache Augen, eine dunkelblaue Schale, blaues Fleisch mit weißer Rindenschicht, mehlig kochend, Reife mittelspät, sehr guter Ertrag, besser als **Vitelotte**.



## Bonnotte de Noiremoutier

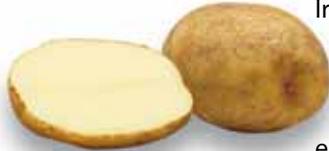
Legendäre französische Kartoffel, die auf der Insel Noirmoutier vor der französischen Atlantikküste angebaut und dort alljährlich bereits Anfang Februar gepflanzt, mit Seetang gedüngt und dank des vorbeifließenden Golfstromes Anfang Mai geerntet und für sehr viel Geld verkauft wird. Die rundlichen Knollen haben mitteltiefe Augen und eine dunkelgelbe Schale. Sie sind vorwiegend festkochend, cremig



im Geschmack, bei uns mittelfrüh reifend und eignen sich als Pell-, Salz-, oder Salatkartoffel. In Frankreich zählt diese Sorte zu den seltensten und teuersten Kartoffeln überhaupt.

### British Queen

Anfang des 20. Jahrhunderts bis in die 50er Jahre hinein war **British Queen**, die aus dem Jahr 1894 datiert, in England, Schottland und Irland eine sehr populäre Sorte. Allein in Irland betrug ihr Marktanteil 1916 rund 8,3%. Sie wird auch heute noch angebaut und ist im Handel unter der Bezeichnung **„Queens“** zu erwerben. Die ovalen Knollen haben eine cremeweiße Schale und weißgelbes, mehliges Fleisch. Die mittelspäte Sorte eignet sich für alle Verwendungszwecke, hat einen sehr guten Ertrag, produziert sehr reichlich Laub und trägt so zum Schutz des Bodens vor dem Austrocknen bei.



### Cara

GB 1976, mehlig, späte Sorte mit hellgelbem Fleisch, weißer Schale und roten, flachen Augen, rundoval, hoher Ertrag, gute Resistenz gegen Nematoden und Kraut- und Knollenfäule.



### Catriona

Lange ovale, große Knollen, häufig mit attraktiv blau-violetten Augen. Das blaßgelbe Fleisch ist von guter Qualität. Die mittelfrühe Sorte wurde von dem erfolgreichen englischen Züchter **Findlay** 1920 eingeführt. Sie eignet sich auch aufgrund ihrer Größe besonders gut als Backkartoffel.



### Charlotte

Typische Sommerkartoffel für Salate. Die sehr ertragreiche französische



Sorte von 1981 hat eine langovale Form, eine gelbe Schale und feines, gelbes, sehr leckeres Fruchtfleisch.

### Cherie

Welch ein Name für diese rotschalige Kartoffelsorte. Sie kann nur aus Frankreich stammen, (seit 1997 zugelassen), mit der bekannten **„Roseval“** als Mutter (Vater war **VK 76.199.3**). Ebenso schöne und gleich-mäßige Knollen, Fleisch gelb, Knollen langoval, festkochend, dazu frühreif! Die frisch geernteten Knollen lassen sich gewaschen mit der Schale essen, als Pellkartoffel eine Augenweide, geeignet als Salatkartoffel. Tischen Sie Ihrem Schatz doch die ersten **„Cherie“** auf!



### Christa

Deutschland (DDR) 1975, sehr frühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel mit hohem Knollenansatz, formschöner, langovaler Knollenform, glatter gelber Schale mit flachen Augen und gelber Fleischfarbe. Resistent gegen Nematoden Ro1 und Ro4 und Krebs Pathotyp 1. Hohe Widerstandskraft gegen Eisenfleckigkeit.



### Cilena

Eine frühreifende nematodenresistente (Ro1), festkochende Qualitäts-Salatspeisekartoffel mit langovalen Knollen, flachen Augen und tiefgelber Fleischfarbe. Die Schale ist leicht benetzt. Die Knollen sollten 3-4 cm tiefer als normal gelegt werden, da das Knollennest relativ hoch am Stängel ansetzt. Die Knollen bewahren im Lager den festen Kochtyp bis weit ins Frühjahr.



### Claret

GB 1998. Vom Scottish Crop Research Institute (SCRI) gezüchtet, sehr ertragreiche,



mittelspäte Sorte mit einer guten Resistenz gegen Kraut- und Knollenfäule sowie Schorf. Die ovalen Knollen haben eine hellrote Schale, flache Augen und hellgelbes Fleisch. Die vorwiegend festkochende Claret hat eine lange Keimruhe und eignet sich gut für den Bio-Anbau.

### Colleen

Irische Sorte von 1996, wie *Orla* mit einer sehr hohen Resistenz gegen Kraut- und Knollenfäule und gegen Kartoffelschorf. Die sehr frühe Sorte hat einen guten Ertrag. Die gelbschaligen Knollen sind rund-oval und haben gelbes Fleisch. Vorwiegend festkochend.



### Desirée

Holländische Sorte von 1962, Knollen ovalrund, relativ groß, Schale kräftig rot, flache Augen, rosa Blüte, hellgelbes Fleisch, vorwiegend fest-kochend, Reife mittelfrüh, krebsfest, in Europa eine der verbreitetsten rotschaligen Sorten.



### Ditta

Mittelfrühe festkochende Salat-Speisesorte mit hohem Ertrag, langovaler Knollenform, flachen Augen und glatter Schale. *Ditta* bevorzugt mittlere Böden mit gleichmäßiger Wasser und Nährstoffversorgung. Die Knollen besitzen durch ihre lange Keimruhe eine sehr gute Lagerfähigkeit und sichern damit hohe Speisequalität bis weit ins Frühjahr.



### Donella

Deutschland 1990. Die gelbschaligen, genetzten Knollen der mittelspäten bis späten Sorte sind vorwiegend festkochend mit gelbem Fleisch und haben eine gleichmäßige ovale Form. Ihr Ertrag ist hoch, die Boden- und Wasseransprüche gering bis mittel. Auf-grund ihrer Resistenzen gegen Kraut- und Knollenfäule, Schorf, Nematoden ist



diese gesunde Sorte sehr gut für den Bio-Anbau geeignet. Die Blüten haben eine rotviolette Farbe. Wegen der langen Keimruhe sollte *Donella* vorgekeimt werden.

### Duke of York (= Eersteling, Erstling)

GB 1891 von *W. Sim* aus Fyvie, Schottland, vorwiegend festkochende, sehr frühe Sorte, hellgelbes Fleisch, gelbe Schale, ovale Knollenform mit flachen Augen, guter, kräftiger Geschmack; früh essen, sonst zu mehlig.



### Dunbar Rover

GB 1936, in Dunbar, Schottland von *Charles T. Spence* selektierte seltene Sorte. Die hellockerfarbenen Knollen sind oval und haben flache bis mitteltiefe Augen. Das Fleisch ist schneeweiß. Die Knollen sind mehligkochend und haben einen kräftigen, angenehmen Geschmack und lassen sich sowohl zum Braten, Backen, Dämpfen und als Stampfkartoffel verwenden.



### Dunbar Standard

GB 1936, wie *Dunbar Rover* ebenfalls von *Charles T. Spence* selektierte Sorte, allerdings vorwiegend festkochend. Die ovalen Knollen mit flachen Augen eignen sich besonders gut für schwere Böden. Die Laubentwicklung ist kräftig und unterdrückt schnell unerwünschten Aufwuchs. Eine in der Küche vielfältig einsetzbare Kartoffelsorte.



### Edelstein

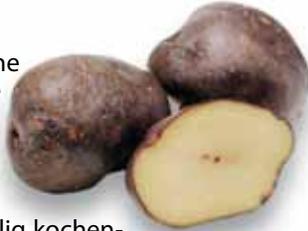
Deutschland 2002, neue, festkochende mittelfrühe Sorte mit langovlen Knollen und gelber Fleischfarbe. Sie



hat ausgezeichnete Krankheitsresistenzen. Ertragsmäßig kann sie vor allem auf nährstoffärmeren Böden unterdurchschnittlich sein.

### Edzell Blue

Diese mittelfrühe schottische Sorte von vor 1915, einige Quellen vermerken sogar das Jahr 1890, hat zwar eine blaue bis blauviolette Schale, doch unter ihr kommt das weiße Fruchtfleisch zu Tage. Die mehlig kochenden Knollen sind rundlich und haben relativ tiefe Augen. Sie ist insgesamt der **Arran Victory** sehr ähnlich und hat wie diese weiße Blüten. Sie eignet sich für Kartoffelpüree, zum Frittieren und zum Backen.



### Eigenheimer

NL 1885. Von Veenhuzen gezüchtete, sehr mehlig, mittelfrühe Sorte, die in Holland noch immer sehr populär ist. Sie eignet sich besonders für den Frischverzehr. Die Knollen sind oval, haben gelbes Fleisch und gelbe Schalen sowie mitteltiefe Augen. Die Sorte ist gut resistent gegen den Blattrollvirus.



### Epicure

Bei dieser sehr frühen, vorwiegend festkochenden bis mehlig-kochenden Kartoffel ist der Name Programm: Feinschmecker! Datiert aus dem Jahr 1897 wird sie vor allem in Schottland noch immer auf einigen hundert Hektar kommerziell angebaut, vielleicht auch deswegen, weil sie sich recht gut von leichten Frostschäden erholt. Lediglich in England und Wales haben Sorten wie **Arran Pilot** und **Home Guard Epicure** abgelöst. Die Knollen sind rundlich und haben tiefe, fast schlitzartige Augen. Die Schale ist weiß, das Fruchtfleisch und die Blüte ebenfalls.



### Estima

NL 1973, vorwiegend festkochende, mittelfrühe Sorte,



hellgelbes Fleisch, gelbe Schale, ovale Knollen mit flachen Augen, sehr hoher Ertrag bei guter Lagerfähigkeit, schneckenresistente Back- und Pommekartoffel.

### Exempla

Deutschland 1997. Typisch für die frühe und festkochende **Exempla** ist die langovale Knolle mit der sehr glatten Schale und sehr flachen Augen. Guter Knollenansatz, eine sehr hohe Resistenz gegen Schorf, sowie gute Virusresistenz und geringe Anfälligkeit gegen Kraut- und Knollenfäule sind weitere Merkmale. Für schwere Böden ist die Sorte gut geeignet.



### Finka

Deutschland 2001. Neuere Sorte mit großen, ovalen Knollen mit flachen Augen und genetischer Schale, die sehr früh geerntet werden können. **Finka** ist nematodenresistent, aber anfällig für Krautfäule. Es empfiehlt sich, vorgekeimte Pflanzkartoffeln zu verwenden. Die Ansprüche an Boden und Wasserversorgung sind mittel bis hoch. Geeignet für den Bioanbau.



### Florette

Frankreich 1989. Die mehlig bis vorwiegend festkochenden Knollen dieser ertragreichen Sorte sind groß, rundoval, innen und außen hellgelb. Die Augen sind flach. Resistent gegen Knollenfäule und Kartoffelkrebs, aber anfällig für die Blattrollkrankheit. Die Kartoffelstaude blüht rotviolett.



### Forelle

Deutschland (DDR) 1979, frühe festkochende Salatkartoffel mit langovalen Knollen, gelber Schale, flachen Augen und tiefgelbem Fleisch sowie kräftigem, kartoffeligen Geschmack. Hohe Widerstandskraft gegen Knollenfäule, mittlere gegen Krautfäule, Rhizoctonia und Schorf.

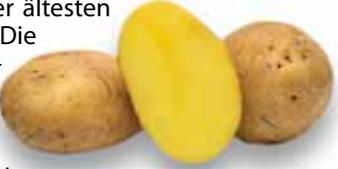


## Foremost



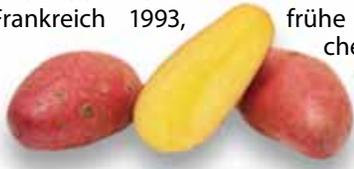
GB 1954, vorwiegend festkochende, sehr frühe Sorte, weißes Fleisch und weiße Schale, rundovale Knollen mit flachen bis mitteltiefen Augen, hoher Ertrag, schneckenresistent und mit gutem Geschmack.

## Fortyfold



GB 1836 oder davor, eine der ältesten noch erhältlichen Sorten. Die Knollen sind rund bis rundoval, haben mitteltiefe bis tiefe Augen und eine purpurfarbene Schale mit hellen Streifen. Das Fleisch ist weiß bis hellgelb. Der Geschmack mit nussigem Aroma ist deutlich unterschiedlich zu den modernen Sorten.

## Franceline



Frankreich 1993, frühe bis mittelfrühe, mehligkochende Sorte mit roter Schale und gelbem Fleisch. Die Knollen sind lang bis langoval und haben flache Augen.

## Freya



Deutschland 1998. Eine mehligkochende, frühe Sorte mit ovalen Knollen, die eine gelbe, genetzte Schale, flache Augen und gelbes Fleisch besitzen. Die Kartoffeln eignen sich besonders gut für die Zubereitung von Pommes Frites. Der Ertrag ist mittel bis hoch.

## Frieslander



NL 1990. Sehr frühreifende Sorte, die entsprechend früh zu setzen ist. Die großen, ovalen, gleichmäßigen Knollen eignen sich sehr gut für den

Frischverzehr und Pommes Frites. Ihre Schalen- und Fleischfarbe ist gelb. Die Sorte hat flache bis mitteltiefe Augen und ist festkochend bis ziemlich festkochend. Mit Ausnahme von Krautfäule, was bei dem sehr frühen Reifetermin nicht so kritisch sein dürfte, zeichnet sich die Sorte durch gute bis sehr gute Resistenzen aus.

## Fringilla



Deutschland (DDR) 1978. Vorwiegend festkochende, spätreifende Sorte mit ovalen Knollen und flachen Augen, einer gelben Schalenfarbe und hellgelbem Fleisch. Sie besitzt eine hohe Resistenz gegen Schwarzfleckigkeit, Blattrollvirus und diversen Kartoffelviren, ist aber anfällig für Kartoffelnematoden. Die Sorte hat einen ausgezeichneten Geschmack und eignet sich für Salz-, Back- und Grautinkartoffeln. Sie ist mittelfrühreifend.

## Frühgold



Deutschland 2004, neue, Erfolg versprechende sehr frühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel mit langovaler Knollenform, sehr flachliegenden Augen, hellgelbem Fleisch und glatter Schale. Es werden für die Sorte mittlere, leicht erwärmbare Böden bevorzugt. Eine gute Nährstoff- und Wasserversorgung muß gewährleistet sein. Die Knollen sollten intensiv vorgekeimt und unter Folie oder Vlies gepflanzt werden.

## Gloria



Eine sehr frühe, nematodenresistente (Ro1), vorwiegend festkochende Vorkeimsorte. Die Knollen sind langoval, die Augen liegen flach- mitteltief, die Schale ist genetzt und das Fruchtfleisch gelb. Gloria sichert bei guten Erträgen sehr früh eine ausgezeichnete Speisequalität. Zur Ernteverfrüherung ist eine Vorkeimung bzw. Keimstimulierung ratsam.

## Golden Wonder

**Golden Wonder** ist eine spätreifende, braune, rauhschalige Kartoffel, die 1906 aus der Sorte **Langworthy** als einem Elternteil von **John Brown** in Schottland gezüchtet wurde. Das mehlig-fruchtfleischige ist hellgelb bis weiß. **Golden Wonder** ist eine prima Lagerkartoffel, die erst mit der Zeit ihren besten Geschmack entwickelt. Sie eignet sich nur für gute Böden und weist dort ein kräftiges Wachstum auf. In Irland ist die Sorte noch relativ weit verbreitet.

Diese Sorte ist eine Besonderheit in der Pflanzenwelt, denn es handelt sich botanisch um eine periklinale Chimäre. Chimären beinhalten unterschiedliche Erbsubstanz. Bei der periklinalen Chimäre **Golden Wonder** befindet sich in der äußeren Schale der Erbsubstanz von **Golden Wonder** und im Fruchtfleisch der Gensatz der Sorte **Langworthy**. Pflanz



man Golden Wonder aus, kann es vorkommen, dass einzelne Kartoffeln nicht die typische braune, raue Schale haben, sondern eine sehr helle, glatte Schale. Das liegt nicht daran, daß das Pflanzgut verunreinigt war, sondern daß die hellschaligen Kartoffeln sich nicht aus der Rindenschicht heraus entwickelt haben, sondern aus dem Fruchtfleisch. Das läßt sich durch einen Versuch auch beweisen: Eine Knolle halbieren und bei der zweiten Hälfte alle Keime entfernen und nur die Keime, die aus dem Fruchtfleisch sprießen werden, behalten. Beide Hälften auspflanzen und im Herbst die Knollen beider Pflanzen vergleichen. Man wird zwei verschiedene Sorten ernten.

## Granola

**Granola** ist eine rauhschalige Kartoffel mit gelbem bis tiefgelbem Fleisch, vorwiegend festkochend. Beim Kochen ergibt sich hier die Besonderheit, daß die Sorte anfangs fest bleibt, bei längerer Kochzeit jedoch mehlig wird. Dadurch ist diese Sorte für alle Zwecke zu gebrauchen. Sie ist eine ausgezeichnete späte Lagerkartoffel, die zwischen Januar und Juni ihrem optimalen Speisewert hat. Sie wurde 1975 von der **Pflanzenzucht Saka GbR** in den Handel gebracht. **Granola** besitzt eine Nematodenresistenz Ro1 und Ro4, gute Widerstandskraft gegen Rhizocto-



nia, Schorf und mechanische Beschädigungen. Es sollten nur vorgekeimte Knollen gelegt werden.

## Hansa

Wie **Grata** einst eine sehr verbreitete deutsche Sorte der **Vereinigten Saat-zucht Ebstorf** von 1956. Die mittelfrühe **Hansa** hat langovale Knollen mit glatter, gelber Schale und gelber Fleischfarbe. Sie ist festkochend und gut lagerfähig. **Hansa** stellt hohe Anforderungen an den Boden, benötigt ausreichend mehr Stickstoff und möglichst auch eine Bewässerungsmöglichkeit.



## Hela

Deutschland 1963, mit **Frühbote** als einem Elternteil. Sehr frühe Sorte, Augentiefe flach, Schalenfarbe gelb, langoval, gelb, genetzt, vorwiegend festkochend, Kochdunkelung schwach bis mittel, lässt sich gut einlagern.



## Highland Burgundy Red (Red Cardinal)

Die Schotten sind fleißige Kartoffelzüchter und haben manch' kuriose Sorte hervorgebracht wie z.B. **Highland Burgundy Red**, die auch unter dem Namen **Red Cardinal** gehandelt wird. Es handelt sich um die einzige rotfleischige Kartoffel. Als Marktsorte erlangte sie nie wirkliche Bedeutung, aber dennoch steht sie bei Liebhabern und Sammlern hoch im Kurs, die „Show-Knolle“ schlechthin! Weinrote Schalenfarbe, manchmal glatt bis schorfig, und beim Durchschneiden offenbart sich die wahre Pracht: durchgefärbtes rotes Fleisch mit weißer Rindenschicht - ideal für den dreifarbigem Kartoffelsalat mit blauen und gelben Sorten. Der rote Farbstoff ist ein Pelargonidin (roter pflanzlicher Farbstoff, der u.a. auch in Johannisbeeren und Pelargonien vorkommt). Auch die Stengel sind dunkelrot überlaufen. Die kleinen weißen Blüten erscheinen jedoch eher selten. Die Reife ist mittelspät.



## Home Guard

GB 1942, ist eine meh-lige, sehr frühe Sorte mit weißem Fleisch, hellgelber Schale, ovaler Knollenform und flachen Augen. Während des 2. Weltkrieges war sie in England eine weit verbreitete Frühkartoffel.



## Institut de Beauvais

Französische, mehligkochende Sorte, sehr produktiv mit sehr großen, brötchenförmigen Knollen, gelbschaliger bis fast weißer Schale und rosafarbene Flecken um die Augen herum, sehr späte Reife. Sie wird in Frankreich als ‚Königin der Pürees‘ bezeichnet und ergibt einen feinen weißen ‚Kartoffelschnee‘.



## International Kidney - Jersey Royal

Sie wurde um 1879 in Schottland von **Robert Fenn** (1816-1912) gezüchtet und bis rund 1900 in England verbreitet angebaut, dann jedoch von anderen Sorten verdrängt. Noch heute ist sie aber die wichtigste Kartoffel auf der Kanalinsel Jersey, die dort **Jersey Royal** oder **Royals** heißt. Dort wird sie früh im Jahr geerntet und auf die Märkte Englands transportiert. In England wird sie als ‚new potato‘ häufig lediglich gewaschen und ungeschält gekocht serviert. Die festkochende nierenförmige (Kidney heißt übersetzt Niere) Kartoffel hat eine hellgelbe bis weiße Schale und blaßgelbes, fast weißes Fruchtfleisch. Werden die Knollen spät geerntet, sind sie mehlig.



## Isle of Jura

GB 2003, mehlig, mittel-frühe, sehr ertragreiche Sorte mit guten Resistenzen, hellgelbes Fleisch, weiße Schale, ovale Knollenform und flache Augen.



## Jelly

Deutschland 2002. **Jelly** erzielt als mittelspät bis spät reifende Sorte hohe Erträge mit ovalen, mittelgroßen, gelbschaligen und -fleischigen Knollen, die den Vorzug sehr flacher Augen bieten. Sie gehört dem vorwiegend festkochenden Kochtyp an. Die Sorte stellt mittlere Ansprüche an Boden und Wasserversorgung und hat hohe Nematodenresistenz.



## Kerkovske Rohlicky

Tschechien 1995, fest-kochende Sorte mit gelber Schale, gelbem Fleisch, länglichen Knollen und würzigem, aromatischem Geschmack, mittelfrühreifend. Sie eignet sich hervorragend als Salz- und Pellkartoffel. **Kerkovske Rohlicky** ist nicht zu verwechseln mit **Kerkauer Kipfler** von 1941.



## Kerpondy

Frankreich 1949. Die vorwiegend festkochenden Knollen dieser französischen Sorte sind groß, regelmäßig und oval bis langoval geformt. Ihre Schalen und das Fleisch sind gelb, die Augen flach. Die Reifezeit ist mittelspät bis spät. **Kerpondy** ist ertragsstark und besitzt eine gute Lagerfähigkeit. Die Pflanzen sind spätfrostempfindlich, aber tolerieren Trockenheit.



## Kerr's Pink

Schottische Spätkartoffel von 1917, die nach dem ersten Weltkrieg sehr populär war und rund 50 Jahre zu den ‚Top Ten‘ der englischen Kartoffeln gehörte und in den letzten Jahren unter den Liebhabern eine Renaissance feiert. Der Grund dafür war und ist zum einen die auf nahezu allen Böden reichhaltige Ernte rundlicher, leicht rosafarbener, mehlig



Knollen mit weißem Fruchtfleisch und der sehr gute Geschmack. Die Augen liegen relativ tief. In Irland beträgt der Marktanteil dieser Sorte noch heute über 20%. Dort werden die Knollen gerne teilweise sehr früh geerntet und als Frühkartoffeln, ‚new potatoes‘, auf den Märkten verkauft.

### Kestrel

GB 1992, vorwiegend festkochende, mittelfrühe Sorte, hellgelbes Fleisch, weiße Schale mit blauvioioletten, flachen Augen, langovale Knollen, hoher Ertrag, gut krankheits- und schneckenresistente Sorte mit überdurchschnittlichem Aroma.



### King Edward

GB, sehr populär, in der ersten Jahrhunderthälfte sogar die beliebteste Sorte überhaupt. Die langovalen Knollen sind vorwiegend festkochend, haben hellgelbes Fleisch und eine ockerfarbene Schale. *Red King Edward* ist eine Mutation von King Edward mit roter Schale und gelben Flecken.



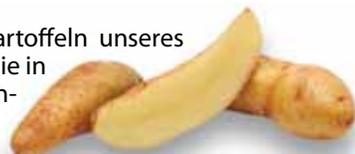
### Koopmans Blauwe

NL 1937. Blauschalige Sorte mit hellgelbem Fruchtfleisch, mitteltiefen Augen und rundovalen Knollen. Die mittelfrüh reifende Sorte ist resistent gegen Kartoffelkrebs und sehr gut resistent gegen Knollenfäule, aber anfällig für Krautfäule, verschiedene Kartoffelviren und Nematoden.



### La Ratte

Eine der bekanntesten Kartoffeln unseres französischen Nachbarn, die in den letzten Jahren zunehmend auch in den Delikatessabteilungen großer



Kaufhäuser zu finden ist. Nicht zu Unrecht, denn der nussige Geschmack dieser festkochenden Fingerkartoffel, die sich hervorragend für Salate eignet, überzeugt. Manche Produzenten oder auch Verkäufer möchten ihren Umsatz jedoch dadurch steigern, daß sie diese Sorte unter dem Namen *Bamberger Hörnle* verkaufen. Diese Bamberger Lokalsorte unterscheidet sich jedoch in Reifezeit, Schalen- und blütefarbe zu *La Ratte*. *La Ratte* ist eine mittelfrühe Sorte mit rosafarbenen Blüten, gelber Schale und gelbem Fleisch.

### Lady Balfour

Gerade für den biologischen Anbau wichtige neuere, spätreifende Sorte von 2001, die eine hohe Resistenz gegen Mehltau und Schorf sowie gegen Kartoffelnematoden besitzt. Auch auf schlechteren Böden bringt sie noch einen guten Ertrag. Sie ist eine ausgezeichnete Lagerkartoffel. Die Schale der ovalen Knollen hat vor allem um die mitteltiefen Augen herum rosa- bis rotfarbene Flecken. Das Fleisch ist weiß.



### Lady Christl

NL 1996, vorwiegend festkochende, sehr frühe Sorte mit hellgelbem Fleisch, gelber Schale, ovalen Knollen und flachen Augen, eine gute Salatkartoffel.



### Laura

Deutschland 1998. *Laura* ist eine mittelfrühe, rotschalige Sorte mit tiefgelbem, vorwiegend festkochendem, schmackhaftem Fleisch. Die Schale fühlt sich rau an, die Augen sind sehr flach. Bei der Zubereitung als Pellkartoffel können bei rotschaligen Sorten die Farbpigmente das Fleisch färben, was als optische Beeinträchtigung empfunden werden kann. Diese Sorte eignet sich gut für Pommes Frites Die Knollen haben eine ansprechende ovale Form. An Boden und Wasserversorgung stellt *Laura* mittlere Ansprüche.



## Leyla

Deutschland 1988. *Leyla* ist vor allem im Rheinland eine altbewährte Sorte, die aufgrund ihres außergewöhnlich guten Geschmacks, des tiefgelben Fleisches und der guten Schälereigenschaften der sehr glatten, langovale Knollen mit flachen Augen geschätzt wird. Die vorwiegend festkochende Sorte hat eine sehr frühe Reifezeit. An Boden und Wasserversorgung stellt sie mittlere Ansprüche; bei Trockenheit ist zu wässern. Ihre Blüten haben rotviolette Farbe. Aufgrund der langen Keimruhe ist das Pflanzgut am besten vorgekeimt zu pflanzen. Wie viele Frühkartoffeln, profitiert die Sorte von einer Abdeckung mit Folie, die die zeitige Entwicklung fördert. *Leyla* ist anfällig für Krautfäule.



## Linda

1974 von der *Kartoffelzucht Böhme* auf den Markt gebrachte, sehr bekannte mittelfrühe Sorte mit ovaler Knollenform, gelber, glatter Schale und tiefgelbem Fleisch. Die Knollen haben einen ausgezeichneten aromatischen Geschmack, sind gut lagerfähig und haben eine gute Widerstandsfähigkeit gegen Krautfäule. Leider hat der Züchter Linda vorzeitig aus der Sortenliste des Bundessortenamtes abgemeldet, so daß die Kartoffel nicht mehr als zertifiziertes Saatgut verkauft werden darf. Die Kartoffel darf daher nur als Speisekartoffel gehandelt werden. Es sind Bestrebungen im Gange, die Sorte wieder registrieren zu lassen.



## Linzer Delikatess

Festkochende, frühe, langovale bis birnenförmige Kartoffel aus Österreich, die 1975 aus einer Kreuzung mit *Sieglinde* hervorging. Feine Salatkartoffel mit besonders gutem Geschmack. Die *Linzer Delikatess* ist krebisfest und hat eine mittlere Anfälligkeit gegen Krautfäule. Sie ist ein echter österreichischer Exportschlager und wird mittlerweile in ganz Europa angebaut.



## Madame Pompadour

Neuere Sortenzüchtung aus Frankreich von 1992, aus zwei erfolgreichen Elternsorten (*Roseval* x *B.F.15*) entstanden, lange bis langovale, nierenförmige Knollen mit gelber, glatter Schale, gelbem Fleisch, festkochend, Reife mittelspät, krebisfest.



## Marabel

Eine frühe, ertragreich, nematodenresistente (Ro1 und 4), vorwiegend festkochende Qualitätsspeisekartoffel mit ovaler Knollenform, flachen Augen und gelbem Fleisch. *Marabel* bevorzugt bessere Böden mit gesicherter Wasserversorgung.



## Marena

Deutschland 1995. *Marena* liefert reichlichen Ertrag an vorwiegend festkochenden, rundovalen Knollen mit hellgelbem Fleisch und genetzter, gelber Schale mit flachen Augen. Die Reifezeit ist mittelspät bis spät. Die Knollen sind unempfindlich gegen äußere Beschädigungen. An Boden und Wasserversorgung stellt die Sorte mittlere bis hohe Ansprüche. Hohe Resistenz gegen Nematoden.



## Maris Bard

GB 1972, sehr frühreifende, vorwiegend festkochende Sorte, in England recht populär, mit langovalen Knollen, glatter, heller Schale und hellem Fleisch, das im gekochten Zustand nicht nachdunkelt.



## Maris Peer

Die ehemalige staatliche britische Kartoffelzuchtstation *Maris Lane*, Cambridge, brachte bis zur ihrer Privatisierung

1987 verschiedene Kartoffelsorten auf den Markt, die mit dem Namen *Maris* beginnen (*Maris Bard*, 1972, *Maris Piper*, 1963). 1962 kam *Maris Peer* auf den Markt. Sie



hat eine ovale Knollenform, gelbe Schale, gelbes Fleisch, ist vorwiegend festkochend und hat einen ausgezeichneten Geschmack. Der Ertrag bei dieser Sorte, die schnell unter Trockenheit leidet, ist hoch.

### Maxine

GB 1994, festkochende, mittelfrühe, nematodenresistente Sorte mit gutem Ertrag, weißem Fleisch und hellroter Schale, ovalen Knollen und mitteltiefen Augen.



### Mayan Gold • Mayan Queen • Mayan Twilight

Eine ausführliche Beschreibung finden Sie auf der Rückseite.

### Mehliger Mühlviertel

Österreich. Wie der Name schon sagt eine mehligke Sorte, deren Alter nicht bekannt ist. Sie hat eine gelbe Schale, gelbes Fleisch und produziert runde, mittelspät reifende Knollen mit einem cremigen Geschmack. Sie eignet sich als Salz-, Püree- und Backkartoffel.



### Nadine

GB 1987, mehligke, frühe Sorte mit hellgelbem Fleisch, weißer Schale, ovalen Knollen, flachen bis mitteltiefen Augen, sehr ertragreiche Sorte mit ausgezeichneten Resistenzen.



### Naglerner Kipfler

Festkochende Fingerkartoffel aus Österreich von 1956, ähnlich *La Ratte* und *Asparges*, mit gelber Schale und gelbem



Fleisch. Die Sorte entstand aus einer Selektion einer Landsorte. Der *Naglerner Kipfler* ist eine mittelfrühe Sorte mit rosafarbenen Blüten. Sie ist anfällig für Krautfäule.

### Nicola

Festkochende, langovale, deutsche Speise- und Salatkartoffel von 1973, die sich aufgrund der flachen Augen bestensals Pell- und Salzkartoffel eignet. Sie ist eine ausgezeichnete Lagerkartoffel. Das Fruchtfleisch von *Nicola* ist sattgelb.



### Orla

Ganz neue irische Frühkartoffelsorte mit einer sehr hohen Resistenz gegen Kraut- und Knollenfäule und einer hohen Resistenz gegen Kartoffelschorf. Die langovalen Knollen haben eine helle Schale und blaßgelbes, mehlig kochendes Fleisch. Sie eignet sich für den Bioanbau.



### Pentland Crown

GB 1958, mehligke, mittelspät bis später Sorte mit hellgelbem Fleisch und Schale, ovaler Knollenform so- wie flachen Augen, einer guten Trocken- und Krankheitsresistenz.



### Pentland Javelin

GB 1967, vorwiegend festkochende bis mehligke Sorte, früh bis mittelspät reifend, weißes Fleisch und weiße Schale, rundovale Knollenform mit flachen Augen, schorfresistente Koch- und Pommekartoffel.



## Picasso

NL 1992, vorwiegend festkochende, mittelspäte Sorte mit hellgelbem Fleisch, weißer Schale und roten Augen, ovaler Knollenform und flachen Augen, sehr hoher Ertrag, prima zum Backen und Kochen geeignet.



## Pink Fir Apple

Diese Sorte wurde schon vor 1850 erwähnt und ist eine der ältesten Sorten, die in England, hauptsächlich in Schottland, derzeit noch kommerziell angebaut wird. Sie ist eine in Belgien (*Corne du Gatte - Ziegenhörnchen*), England und Deutschland (hier: *Rosa Tannenzapfen*) bekannte Fingerkartoffel. Sie neigt zu starkem Zwiewuchs, hat eine rosafarbene Schale, späte Reife, ist festkochend, und schmeckt am besten frisch geerntet als Pellkartoffel. Sie ist zudem eine exzellente Salatkartoffel.



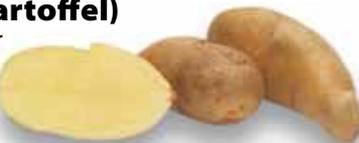
## Princess

Deutschland 1998, frühe festkochende Salatsorte mit gelbschaligen, ovalen Knollen und tiefgelber Fleischfarbe. Gute Widerstandskraft gegen Krautfäule, Rhizoctonia, Schorf, Eisenfleckigkeit und mechanische Beschädigungen.



## Puikula (Mandelkartoffel)

Der Ursprung dieser Feinschmeckersorte ist unbekannt. Sie wird in den nördlichen Gebieten Finnlands (Lappland) als späte Speisekartoffelsorte kultiviert. Die langovalen, gekrümmten, tiefgelben, rauhschaligen Knollen sind stark mehligkochend und sehr gut lagerfähig, aber empfindlich im Anbau.



## Purple Eyed Seedling

Diese ‚purpur-äugige‘ Kartoffelsorte ist etwa 1970 in Wales gezüchtet worden. Sie sieht attraktiv aus mit ihrer hellgelben Schale, die mit un-regelmäßigen, violetten Flecken um die Augen herum gezeichnet ist. Die Fleischfarbe ist blassgelb.



## Quarta

Deutschland 1979, von *Kartoffelzucht Böhme* aus *Clivia* x *Aurelia* gezüchtete Sorte mit rundovalen bis ovalen Knollen, gelber Fleischfarbe und roten, flachen Augen. Die mittelfrühen Knollen sind in manchen Jahren etwas locker und mehlig und haben einen guten, kräftigen Geschmack. Hervorzuheben ist die lange Keimruhe, die diese Sorte mit zu ihrer Beliebtheit verholfen hat.



## Record

NL 1932, mehlig, mittelspäte Sorte, gelbes Fleisch und hellgelbe Schalenfarbe, ovale Knollen und flache bis mitteltiefe Augen, gute Lagereigenschaften und Gesundheit, gut geeignet für Chips und Pommes.



**Red Duke of York** Schottische Frühkartoffel von 1942, die in anderen europäischen Ländern teilweise unter den Namen *Rode Eersteling*, *Roter Erstling*, *Holländischer Erstling* gehandelt wird. Die Knollen sind langoval, die Schale dunkelrot, genetzt, das Fleisch gelb und vorwiegend festkochend. Das im Austrieb dunkelrote, insgesamt krautfäuleanfällige Laub besitzt durchaus einen gewissen Zierwert. Die rosafarbenen Blüten zeigen sich nur vereinzelt. Der Geschmack wird als sehr gut bezeichnet.



## Red King Edward VII

Aus der 1902 von *John Butler* eingeführten Sorte *King Edward VII*. entstand 1916 eine Mutation mit roter Schale und gelben Flecken, die fortan *Red King Edward VII* genannt wurde. Lediglich der deutlich größere Rot-Anteil der Schale unterscheidet diese Sorte von *King Edward VII*. Die vorwiegend festkochenden, mittelspäten, ovalen bis birnenförmigen, recht großen Knollen haben flache Augen. Wegen der Größe der Knollen und dem Kochtyp ideal als Folienkartoffel. Die Sorte *King Edward VII* ist seit über 100 Jahren

in England sehr populär. Gute Nährstoffversorgung und Bewässerungsmöglichkeiten sind für beide Sorten wichtig.



## Reichskanzler

Deutschland 1885. Eine rosa- bis rotschalige Sorte mit weißem Fruchtfleisch, mittelspätreifend. Die rundovale Sorte hat mitteltiefe Augen, eine glatte Schale, ist mehligkochend und hat einen hohen Stärkegehalt. Sie hat eine hohe Resistenz gegen Kartoffelschorf, eine gute gegen Kartoffelkrebs, ist aber leider anfällig für Kartoffelnematoden.



## Remarka

Holländische Sorte von 1991, die sich aufgrund der hohen Erträge und der allgemein hohen Resistenz gegen Viren sowie Knollenfäule, Blaufleckigkeit und Nematoden (Patho typ A) sehr gut für den Bioanbau eignet. Die großen bis sehr großen ovalen Knollen haben eine gelbe Schale mit flachen Augen und hellgelbes Fleisch. Die vorwiegend festkochenden Knollen eignen sich zum Backen, für den Frischverzehr und für Pommes frites.



**Remarka** setzt reichlich weiße Blüten an.

## Robinta

Holländische Sorte von 1978, die von allen rotschaligen Kartoffeln die höchsten Resistenzen gegen Krankheiten und

Schädlinge aufweist. Sie produziert sehr viele große bis sehr große, rundovale, rote bis rotviolette Knollen mit weißem bis hellgelbem Fleisch. Diese mehligkochende Sorte ist besonders für den Bioanbau geeignet.



## Rocket

GB 1987, festkochende, sehr frühe Sorte, weißes Fleisch, weiße Schale, runde Knollenform, flache Augen, hoher Ertrag, weitestgehend krankheits- und nematodenresistente Sorte.



## Romano

NL 1978, mehlig, mittelfrühe Sorte mit hellgelbem Fleisch, roter Schale, ovaler Knollenform und flachen bis mitteltiefen Augen, Allrounder in der Küche mit einer guten Schneckenresistenz.



## Rosamunda

Schweden 1977, [*Robusta* x *Dr McIntosh*] x *Ginoke*, mittelspäte, mehligke Speisekartoffelsorte, geeignet besonders für Salzkartoffeln oder Püree. Die Knollen sind groß und rotschalig. Die Sorte ist ziemlich resistent gegen Kartoffelkrankheiten.



## Rosara

Deutsche Sorte von 1990 mit ovalen bis langovalen Knollen, roter dünner, glatter Schale und flachen Augen, Fleisch gelb, vorwiegend festkochend. Die Sorte ist krebstfest und hat eine gute Schorf- festigkeit. Sie ist eine exzellente Frühsorte geeignet für Salz- und Bratkartoffeln.



## Rosella

*Rosella* ist eine mittelfrühe bis mittelspäte Speisekartoffel-Sorte mit glatten tiefrotschaligen Knollen, Resistenz gegen Nematoden (Ro 1) und sehr hohem Ertrag. Die Knollen sind langoval, mittel bis großflächig und haben eine gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe. Die Knollen sollten vor dem Legen 3-4 Tage bei 18-20° C gelagert werden, um die Keimruhe zu überwinden. *Rosella* verlangt einen guten, feuchthaltenden Boden, um vor allem in der Knollenansatzperiode eine optimale Anzahl Knollen bilden zu können. Eine Berechnung ist ggfs. einzuplanen.



## Roseval

*Roseval* ist eine französische lang-ovale Sorte von 1950 mit roter, glatter, dünner Schale, gelbem Fleisch und vorwiegend festkochend. Sie reift mittelfrüh, liefert gute Erträge und eignet sich zum Braten und als Salzkartoffel.



## Royal Kidney

Eine von vielen Sorten, die der Schotte *Archibald Findlay* (1841 - 1921) in seinem langen Züchterleben 1899 auf den Markt brachte und die aufgrund ihres guten Geschmacks Anfang des 20. Jahrhunderts in England eine weite Verbreitung fand. Die mittelfrühe, festkochende Sorte mit der recht hellen Schale, dem blaßgelben Fleisch und den relativ tiefen Augen bringt einen recht guten Ertrag.



## Salad Blue

Eine weitere wüchsige schottische Landsorte (vor 1900), Knollen rundoval, Schale schwarzblau, Fleisch blau durchgefärbt mit dünner weißer Rindenschicht, die Farbe bleibt nach dem Kochen erhalten, Reife mittelfrüh, Blüten hellblau mit grüner Mitte.



## Salome

Deutschland 2001. Sehr frühe Salatkartoffel mit guten Speiseeigenschaften, gelber Fleisch- und Schalenfarbe, flachen Augen, ovaler Knolle. Der Knollenertrag ist hoch. Sie eignet sich aufgrund der langen Keimruhe auch als Anschlußsorte zu frühen Kartoffeln. Gute Resistenzen gegen Nematoden Ro1,4, Schwarzbein- und Eisenfleckigkeit und Krautfäule, mittlere gegen Knollenfäule.



## Santé

*Santé* ist eine mittelfrühe bis mittelspäte, festkochende bis mehlig holländische Sorte von 1971 mit flachen Augen, rundovaler Knollenform, gelber Schalenfarbe und hellgelber Fleischfarbe. Die Knollen sind groß, der Ertrag ist sehr hoch. Sie ist krebsfest und weist Resistenzen gegen verschiedene Viren auf. Sie ist jedoch anfällig für Krautfäule. Sie eignet sich für den Frischverzehr.



## Sarpo Mira

Diese mittelfrüh reifende Sorte liefert vorwiegend festkochende, langovale Knollen mit flachen Augen, hellroter Schale und gelbem Fleisch. Hervorzuheben ist die hohe Resistenz gegen Kraut- und Knollenfäule. Anfällig für Kartoffelkrebs und Nematoden.



## Saxon

GB 1992, mehlig, mittel-frühe Sorte mit hellgelbem Fleisch, weißer Schale, ovaler Knollenform, flachen bis mitel-tiefen Augen, sehr ertragreiche, cremig schmeckende Sorte.



## Sharpe's Express

GB 1900, von *Charles Sharpe* aus Lincolnshire, sehr frühe bis frühe, mehligkochende alte Sorte mit heller Schalenfarbe und gelbem Fleisch und feinstem Geschmack.

Die Knollen sind langoval und leicht birnenförmig.

Tipp: Am besten ungeschält kochen oder dämpfen und heiß mit Butter oder kalt im Salat essen.



## Shetland Black

Die Abstammung dieser Landsorte von den Shetland-Inseln ist unbekannt. Die Knollen haben eine schwarzlila, glatte Schale, sind bohnenförmig und oval zugespitzt. Im Schnitt zeigt sich die interessante Fleischfarbe, weißgelb mit einem lila Ring an der Rindenschicht. Das cremige Fleisch ist von gutem Geschmack. Der Reifezeitpunkt ist mittelfrüh.



## Sieglinde

Alte deutsche Sorte von 1935 der Firma *Kartoffelzucht Böhme* aus der Lüneburger Heide mit langovalen bis nierenförmigen Knollen, gelber, glatter Schale, gelbem, festkochendem Fleisch und einem guten Speisewert, weißer Blüte und früher Reife. Der Anbau im Hausgarten ist durchaus lohnend. *Sieglinde* ist die älteste noch zugelassene deutsche Sorte in der vom Bundesamt herausgegebenen Sortelliste.



## Skerry Blue

Eine sehr alte spätreifende Sorte aus Irland, die aus der Zeit vor 1846 datiert. Sie wurde dort trotz des eher geringen Ertrages als einzige Sorte mit ausreichender Resistenz gegen Kraut- und Knollenfäule in den Jahren der großen Hungersnot gepflanzt. Die mehligkochenden, spätreifenden Knollen haben hellgelbes Fleisch und eine dunkelviolette Schalenfarbe.



den, spätreifenden Knollen haben hellgelbes Fleisch und eine dunkelviolette Schalenfarbe.

## Solist



Extrem frühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel von 1999 aus Deutschland. Die Knollen sind rund, flach-äugig, mit hellgelber, genetischer Schale und sehr schmackhaft.

Wird das Saatgut vorgekeimt und die Anbaufläche mit Vlies abgedeckt, ist eine Ernte ab Mitte Juni möglich.

## Spunta

Holländische Sorte von *J. Oldenburger* aus Assen von 1968. Eine mittelfrühe, lange, häufig auch große Kartoffel mit flachen Augen, vorwiegend festkochend, heller Schalenfarbe und flachen Augen. Kommerziell wird *Spunta* hauptsächlich im Mittelmeerraum, vor allem auf Zypern, für den mitteleuropäischen Markt angebaut. Sie hat gute Lagereigenschaften. *Nicola* scheint der *Spunta* kommerziell den Rang abzulaufen.



## Swift



GB 1994, vorwiegend festkochende, sehr frühe Sorte, weißes Fleisch, weiße Schale, ovale Knollen, flache Augen, sehr schnell reifende, sehr ertragreiche

Sorte, ideal auch für die Anzucht im Container.

## Up to date

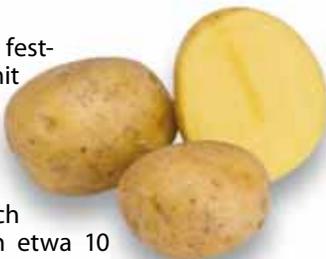
Vorwiegend festkochende, spätreifende schottische Sorte mit ockerfarbener Schale und sehr hellem Fleisch. Obwohl von 1894 und damit nicht mehr so ganz up-to-date, hat diese trockenheitsresistente schottische Sorte durchau-



seinen breiten Freundeskreis. Sie eignet sich als Salz- und Backkartoffel sowie für Gratins. Die schlanken, kräftig wachsenden Pflanzen haben rotviolette Blüten.

### Vales Emerald

GB 2003. Sehr früh reifende festkochende Sorte des SCRI mit einem bis zu 25% höheren Ertrag als vergleichbare Frühsorten. Die gleichförmigen, rundovalen Knollen haben hellgelbes Fruchtfleisch und flache Augen. Sie reifen etwa 10 Tage vor Maris Peer. Die Sorte besitzt eine gute Resistenz gegen Schorf und Schwarzbeinigkeit.



### Vales Everest

GB 2005. Mehligke, trockenolerante, mittelspäte Sorte mit ovalen Knollen, hellgelbem Fleisch, gelber Schale mit schwach rosafarbenen, flachen Augen. Sie besitzt gute Lagereigenschaften sowie eine mittlere Resistenz gegen diverse Kartoffelkrankheiten.



### Vales Sovereign

GB 2003. Neue, sehr ertragreiche mehligkochende Sorte vom Scottish Crop Research Institute (SCRI). Sie zeichnet sich durch einen hohen Ertrag, guten Geschmack und eine mittlere Resistenz gegen Krautfäule sowie eine hohe Resistenz gegen Kartoffelschorf und Schwarzbeinigkeit aus. Die ovalen Knollen haben flache bis mitteltiefe, rote Augen und eine hellgelbe Schale. Die Reife ist mittelspät.



### Valfi

Tschechien, Entstehungsdatum unbekannt. Die rundovale Knolle dieser



tschechischen Sorte besitzt eine blaue Schale und lilafarbenes Fleisch mit einem milden Geschmack. Empfehlenswert ist die Zubereitung als Kartoffelgratin oder Salzkartoffel.

### Valor

GB 1993, mehligke, mittel-späte bis späte Sorte, gelbes Fleisch, weiße Schale, ovale Knollen, flache Augen, krankheits- und trockenheitsresistente moderne, hochertragreiche Sorte.



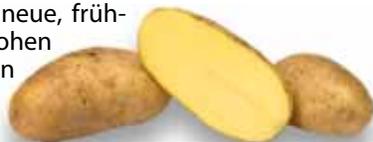
### Verity

Spätreifende englische Sorte von 1998 mit ovalen Knollen und einer hohen Resistenz gegen viele Krankheiten inklusive Krautfäule und Kartoffelschorf, weshalb sie gerade für den biologischen Anbau von großem Interesse ist. Die weißschaligen, ovalen Knollen haben violette Augen. Vorwiegend festkochender bis mehligke Kochtyp.



### Vienna

Deutschland 2004. Eine neue, frühreifende Sorte mit hohen Erträgen bei mittleren Ansprüchen an Boden und Wasserversorgung. Die Knollen sind langoval, haben flache Augen, eine glatte, leicht genetzte Schale und hellgelbes, festkochendes Fleisch von feiner Konsistenz. Empfehlenswert ist die Verwendung von vorgekeimtem Pflanzgut.



### Vitelotte

Eine Sorte mit vielen Namen: *Negresse*, *Trüffle de Chine*, *blaue französische Trüffelkartoffel*. Die *Vitelotte* ist eine alte französische Sorte, die schon vor 1850 angebaut wurde, mit langovalen, mittelgroßen bis kleinen Knollen und tiefen Augen, schwarz-blauer, dicker Schale, lila-blauem Fleisch mit weißer Marmorierung. Leider ist die Sorte nicht sehr

ertragreich. Pluspunkte sind die gute Lagerfähigkeit, der superbe Geschmack und Biss ähnlich wie Esskastanien. Sie ist die feinste Speisensorte unter den blaufleischigen Sorten, festkochend und sehr gut als Pellkartoffel oder für Salate zu verwenden. Eine Bewässerung bei Trockenheit im Juli/August verbessert die Größe der Knollen. Sie ist spät reifend. Die blaue Fleischfarbe verdankt **Vitelotte** einem hohen Gehalt an dem natürlichen Farbstoff Anthocyan.



## Wilja

NL 1967, vorwiegend festkochende, frühe Sorte, hellgelbes Fleisch, gelbe Schale, lang-ovale Knollen, flache Augen, die Sorte produziert viele große Knollen.



## Yukon Gold

Canada 1981, eine mehligkochende, frühe bis mittelfrühe kanadische Kartoffelsorte mit ovalen bis rundovalen, leicht abgeflachten Knollen, hellgelbe Schale mit flachen, rosafarbenen Augen. Die Sorte wurde von der **University of Guelph**, Ontario, Kanada 1966 aus **Norgleam** x **W5279-4** gezogen und 1981 zugelassen.



## Kulturanleitung Kartoffeln

- Kartoffelknollen leben und atmen. Packen Sie daher die Knollen nach der Lieferung aus und legen Sie sie in flache Kisten, Obststeigen oder bei kleinen Mengen in Eierkartons. Nicht in Räumen mit reifenden Äpfeln oder Gurken zusammen lagern!
- Bis zum Vorkeimen dunkel und kühl bei etwa 6° C aufstellen.
- Zum Vorkeimen die Knollen ab Anfang/Mitte März in einen hellen, aber frostfreien Raum bei 10-12 °C für ca. 2-4 Wochen legen. Die hellen Keime, die sich bis dahin im Dunkeln gebildet haben, sind vorher abzdrehen. Die sich neu im Licht bildenden dunklen Keime sind kompakt und eignen sich zum Pflanzen. Sie sollten etwa 1-2 cm lang sein. Es kann auch ohne Vorkeimung gepflanzt werden. Wechseltemperaturen und Frischluft fördern die Keimbereitschaft.
- Sollte die Keimung nicht in Gang kommen, die Knollen für 2-4 Tage einen Wärmestoß von rund 20 °C geben.
- Kartoffeln bevorzugen einen lockeren Boden mit guter Wasserführung.
- Pflanzzeit für Kartoffeln ist je nach Region ab Mitte April, wenn sich der Boden etwas erwärmt hat, etwa 10° C. Lieber noch etwas warten, als in kalte, nasse Erde zu pflanzen! Man kann keinen „Pflanztermin“ verpassen, auch im Mai gepflanzte Knollen werden noch reif. Auf Spätfröste achten, das Laub friert bei Frost zurück. Eventuell anhäufeln oder bei Frostgefahr mit Vlies/Folie abdecken. Vorbeugend gegen Krautfäule sollte ein früher Pflanztermin gewählt werden.
- Boden rigolen (umgraben) und unkrautfrei vorbereiten. Keinen frischen organischen Dünger und keinen Kalk zu Kartoffeln geben, das vertragen sie nicht. Nur reifen Kompost einarbeiten, mineralische Düngung genau berechnen, ca. 50-60g/qm, siehe Tütenaufschriften.
- Pflanzabstände liegen bei etwa 35 cm in der Reihe und 65 bis 75 cm zwischen den Reihen. Alte Sorten entwickeln meist höheres Laub als moderne Sorten. Damit die Pflanzen nach Tau und Regen gut abtrocknen, diese weiten Abstände wählen. Die Reihen möglichst in Hauptwindrichtung anlegen. Das beugt ebenfalls der Krautfäule vor. Pflanztiefe ca. 5 -10 cm.

- Bei schweren Böden den Boden trapezförmig zu Dämmen aufwerfen und in die Dämme pflanzen. Das sorgt bei feuchten Sommern für einen guten Wasserabfluß.
- Ende Mai und im Juni nach 2 Wochen die Stauden mit Erde anhäufeln. Die meisten Knollen entwickeln sich nahe der Erdoberfläche im Damm. Danach die Dämme nicht mehr stören. Unkraut vorsichtig von Hand entfernen.
- Ab Mitte Juli besteht die Gefahr von Krautfäulebefall. Bestand beobachten! Befall der Triebspitzen kann ausgeschnitten werden. Vorbeugend spritzen mit Pflanzstärkungsmittel und Brühen auf Basis von Schachtelhalm, Brennessel- oder Rhabarbersud. Eventuell Spritzung mit Neudorf Kupferkalk. Eine gute Durchlüftung des Bestandes sorgt für schnellere Abtrocknung und mindert den Krautfäuledruck!
- Ab der Blütezeit des Löwenzahns auf Befall mit Läusen und Kartoffelkäfer achten. Käfer und Larven absammeln.
- Frühkartoffelernte für den Frischverbrauch ab Ende Juli, wenn die Knollen die Größe eines Hühnereies erreicht haben. Ist das Laub noch grün, durch Angraben der Stauden Knollen entnehmen, Rest weiterwachsen lassen. - Ab Mitte September - je nach Reifegruppe mittelfrüh/spät - die Kartoffeln bei trockenem Wetter ernten. Die Stauden sind dann oberirdisch abgestorben, die Schale der Knollen sollte sich mit dem Finger nicht mehr abschieben lassen. Der Kartoffelacker sollte vor der Ernte 2-3 Wochen krautfrei sein. Das verringert die Gefahr der Knollenfäule. Knollen können für einige Stunden auf dem Boden abtrocknen, dann nach Größe sortieren mit Namen kennzeichnen und einlagern. Das Kartoffellager sollte dunkel, kühl, luftig und trocken sein. Es gibt spezielle Kartoffel-Steigen.
- Eine 4-Felder-Rotationswirtschaft verringert die Gefahr, daß noch im Boden befindliche Kartoffelschädlinge und Pilzkrankheiten im nächsten Jahr die neu gelegten Saatkartoffeln schädigen.

Tipps entnommen aus:

Heidi Lorey (2002): „Tartuffli. Alte Kartoffelsorten neu entdeckt“.  
Landwirtschaftsverlag Münster-Hiltrup

#### Erntezeitpunkt nach dem Pflanzen der Kartoffeln:

Frühkartoffeln ..... ca. 70 - 90 Tage  
frühe Sorten ..... ca. 110 - 140 Tage  
mittelfrühe Sorten ..... ca. ab 140 Tage  
späte Sorten ..... ca. ab 160 Tage

#### Kocheigenschaften

Kartoffeln werden im Sinn der Handelsklassenverordnung in drei verschiedene Kocheigenschaften unterteilt (in der EU in die vier Kochtypen A - D):

#### festkochend

Kochtypen: A und A-B

Konsistenz: feinkörnig, fest, feucht

Verwendung: Gratins, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat

Kocheigenschaft: kein Aufspringen

#### vorwiegend festkochend

Kochtypen: B-A und B

Konsistenz: feinkörnig, mäßig feucht

Verwendung: Suppen, Salz- und Pellkartoffeln, Bratkartoffeln

Kocheigenschaft: geringes Aufspringen

#### mehlig

Kochtypen: B-C und C

Konsistenz: grobkörnig, trocken

Verwendung: Salzkartoffel, Kartoffelpüree, Eintöpfe

Kocheigenschaft: häufiges Aufspringen

Sorte	Herkunft/Jahr	Kochtyp	Reife	Fleischfarbe	Schalenfarbe	Form	Augentiefe
<b>Accent</b>	NL 1990	vorw. festk.		gelb	weiß	rundoval	flach-m.-tief
<b>Ackersegen</b>	D 1929	vorw. festk.		gelb	ocker	oval	flach
<b>Adretta</b>	DDR 1975	mehlig		hellgelb	gelb	rund	flach
<b>Afra</b>	D 1990	mehlig		gelb	gelb	oval	flach-m.-tief
<b>Agila</b>	D 2006	festkochend		hellgelb	gelb	langoval	flach
<b>Agria</b>	D 1985	vorw. festk.		gelb	gelb	langoval	flach
<b>Amazone</b>	NL 1983	mehlig		gelb	hellgelb	oval	flach
<b>Ambo</b>	IRL 1993	mehlig		gelb	weiß, rote Flecken	rundoval	flach
<b>Anouschka</b>	D 2004	festkochend		gelb	gelb	oval	flach
<b>Arran Pilot</b>	GB 1930	mehlig		weiß	weiß	oval	flach-m.-tief
<b>Arran Victory</b>	GB 1912	mehlig		weiß	blauviolett	rund	mitteltief
<b>Asparages</b>	DK vor 1900	festkochend		gelb	gelb	lang	flach-m.-tief
<b>Augusta</b>	D 2004	mehlig		hellgelb	gelb, rote Augen	langoval	flach
<b>B.F. 15</b>	F 1947	festkochend		gelb	gelb	langoval	flach
<b>Bamberger Hörnchen</b>	D ca. 1870	festkochend		gelb	leicht rosa	lang	
<b>Belana</b>	D 2000	festkochend		gelb	gelb-ocker	oval	flach
<b>Belle de Fontenay</b>	F 1935	festkochend		gelb-dunkelgelb	gelb-ocker	langoval	flach
<b>Bintje</b>	NL 1910	vorw. festk.		hellgelb	gelb	langoval	flach
<b>Bleue d'Auvergne</b>	F ?	mehlig		weiß	lila	rund	tief
<b>Blue Congo</b>	??	mehlig		blau	dunkelblau	oval	flach
<b>Bonnotte de Noirmoutier</b>		vorw. festk.		dunkelgelb	dunkelgelb	rund	mitteltief
<b>British Queen</b>	GB 1894	mehlig		weiß-gelb	cremeweiß	oval	flach
<b>Cara</b>	GB 1976	mehlig		hellgelb	weiß, rote Augen	rundoval	flach
<b>Catriona</b>	GB 1920	vorw. festk.		bläßgelb	ocker, blaue Augen	oval	flach
<b>Charlotte</b>	F 1981	festkochend		gelb	gelb	langoval	flach
<b>Cherie</b>	F 1997	festkochend		gelb	rot	langoval	flach
<b>Christa</b>	DDR 1975	vorw. festk.		gelb	gelb	langoval	flach
<b>Cilena</b>	D 1981	festkochend		tiefgelb	gelb	langoval	flach
<b>Claret</b>	GB 1998	vorw. festk.		hellgelb	hellrot	oval	
<b>Colleen</b>	IRL 1996	vorw. festk.		gelb	gelb	rundoval	flach
<b>Desirée</b>	NL 1962	vorw. festk.		hellgelb	rot	rundoval	flach
<b>Ditta</b>	A 1989	festkochend		hellgelb	dunkelgelb	langoval	flach
<b>Donella</b>	D 1990	vorw. festk.		gelb	gelb	oval	
<b>Duke of York</b>	GB 1891	vorw. festk.		hellgelb	gelb	oval	flach

sehr frühe Reife frühe Reife mittelfrühe Reife mittelspäte Reife späte Reife sehr späte Reife

Sorte	Herkunft/Jahr	Kochtyp	Reife	Fleischfarbe	Schalensfarbe	Form	Augentiefe
Dunbar Rover	GB 1936	mehlig		weiß	hell-ocker	oval	flach/m-tief
Dunbar Standard	GB 1936	vorw. festk.		weiß	ocker	oval	flach
Edelstein	D 2002	festkochend		gelb	gelb	langoval	
Edzell Blue	GB vor 1915	mehlig		weiß	blauviolett	rund	m-tief-tief
Eigenheimer	NL 1985	mehlig		gelb	gelb	oval	mitteltief
Epicure	GB 1897	vorw. festk.		weiß	weiß	rund	tief
Estima	NL 1973	vorw. festk.		hellgelb	gelb	oval	flach
Exempla	NL 1973	vorw. festk.		hellgelb	gelb	oval	flach
Finka	D 2001	vorw. festk.		gelb	gelb	oval	flach
Florette	F 1989	mehlig		hellgelb	hellgelb	rundoval	flach
Forelle	DDR 1979	festkochend		tiefgelb	gelb	langoval	flach
Foremost	GB 1954	vorw. festk.		weiß	weiß	rundoval	flach-m.-tief
Fortyfold	GB 1836	festkochend		hellgelb	purpur	rund	mitteltief
Franceline	F 1993	mehlig		gelb	rot	lang	flach
Freya	D 1998	mehlig		gelb	gelb	oval	flach
Frieslander	NL 1990	festkochend		gelb	gelb	oval	mitteltief
Fringilla	D (DDR)	vorw. festk.		hellgelb	gelb	oval	flach
Frühgold	D 2004	vorw. festk.		hellgelb	ocker	langoval	flach
Gloria	D 1972	vorw. festk.		gelb	gelb	langoval	flach-m.-tief
Golden Wonder	GB 1906	mehlig		hellgelb-weiß	ocker	langoval	flach
Granola	D 1975	vorw. festk.		gelb	gelb	rundoval	flach-m.-tief
Hansa	D 1956	festkochend		gelb	gelb	langoval	flach
Hela	D 1963	vorw. festk.		gelb	gelb	langoval	flach
Highland Burgundy Red	GB ?	mehlig		rot	rot	langoval	flach-m.-tief
Home Guard	GB 1942	mehlig		weiß	hellgelb	oval	flach
Institut de Beauvais	F 1884	mehlig		weiß	hellgelb	oval	mitteltief
International Kidney	GB 1879	festkochend		bläßgelb	hellgelb	nierenf.	flach
Isle of Jura	GB 2003	mehlig		hellgelb	weiß	oval	flach
Jelly	D 2002	vorw. festk.		gelb	gelb	oval	flach
Kerkovske Rohlicky	CZ 1995	festkochend		gelb	gelb	lang	flach
Kerpondy	F 1949	vorw. festk.		gelb	gelb	oval	flach
Kerr's Pink	GB 1917	mehlig		weiß	rosa	rundoval	tief
Kestrel	GB 1992	vorw. festk.		hellgelb	weiß, Augen bl.-violett	langoval	flach
King Edward	GB 1931	vorw. festk.		hellgelb	ocker	langoval	flach

sehr frühe Reife
 frühe Reife
 mittelfrühe Reife
 mittelspäte Reife
 späte Reife
 sehr späte Reife

Sorte	Herkunft/Jahr	Kochtyp	Reife	Fleischfarbe	Schalenfarbe	Form	Augentiefe
<b>Koopmans Blauwe</b>	NL 1937			hellgelb	rotviolett	rundoval	mitteltief
<b>La Ratte</b>	F 1872	festkochend		gelb	gelb	lang	mitteltief
<b>Lady Balfour</b>	GB 2001	festkochend		weiß	gelb	oval	mitteltief
<b>Lady Christl</b>	NL 1996	vorw. festk.		hellgelb	gelb	oval	flach
<b>Laura</b>	D 1998	vorw. festk.		tiefgelb	rot	oval	flach
<b>Leyla</b>	D1988	vorw. festk.		tiefgelb	gelb	langoval	flach
<b>Linda</b>	D 1974	festkochend		dunkelgelb	gelb	oval	flach-m.-tief
<b>Linzer Delikatess</b>	A 1975	festkochend		gelb	ocker	langoval	flach
<b>Marabel</b>	D 1993	vorw. festk.		gelb	gelb	oval	flach
<b>Marena</b>	D 1995	vorw. festk.		hellgelb	gelb	rundoval	flach
<b>Maris Bard</b>	GB 1972	vorw. festk.		weiß	weiß	langoval	flach-m.-tief
<b>Maris Peer</b>	GB 1962	vorw. festk.		gelb	gelb	oval	flach-m.-tief
<b>Maxime</b>	GB 1994	festkochend		weiß	hellrot	oval	mitteltief
<b>Mayan Gold</b>	GB 2007			goldgelb	gelb	langoval	mitteltief
<b>Mayan Queen</b>	GB 2007			gelb	blassrot, violette Augen	langoval	tief
<b>Mayan Twilight</b>	GB 2007			dunkelgelb	rot, weiß gefleckt	langoval	mitteltief
<b>Mehlige Mühlviertler</b>	Österreich	mehlig		gelb	gelb	rund	mitteltief
<b>Mme Pompadour</b>	F 1992	festkochend		gelb	gelb	langoval	flach-m.-tief
<b>Nadine</b>	GB 1987	mehlig		hellgelb	weiß	oval	flach-m.-tief
<b>Naglerner Kipferl</b>	A 1955	festkochend		gelb	gelb	nierenf.	flach
<b>Nicola</b>	D 1973	festkochend		gelb	gelb	langoval	flach
<b>Orla</b>	IRL 2000 ?	mehlig		hellgelb	hellgelb	langoval	flach
<b>Pentland Crown</b>	GB 1958	mehlig		hellgelb	hellgelb	oval	flach
<b>Pentland Javelin</b>	GB 1967	vorw. festk.		weiß	weiß	rundoval	flach
<b>Picasso</b>	NL 1992	vorw. festk.		hellgelb	weiß, rote Augen	oval	flach
<b>Pink Fir Apple</b>	GB vor 1850	festkochend		hellgelb	rot	langoval	m.-tief-tief
<b>Princess</b>	D 1998	festkochend		tiefgelb	gelb	oval	mitteltief
<b>Puikula</b>	S 1951	mehlig		gelb	tiefgelb	nierenf.	flach
<b>Purple Eyed Seedling</b>	GB ca. 1970			blassgelb	hellgelb, viol. Flecken	rundoval	mitteltief
<b>Quarta</b>	D 1979	mehlig		gelb	gelb, rote Augen	rundoval	flach
<b>Record</b>	NL 1932	mehlig		gelb	hellgelb	oval	flach-m.-tief
<b>Red Duke of York</b>	GB 1942	vorw. festk.		gelb	dunkelrot	langoval	flach-m.-tief
<b>Red King Edward</b>	GB 1916	vorw. festk.		hellgelb	rot, gelbe Flecken	oval	flach
<b>Reichskanzler</b>	D 1885	mehlig		rosa	weiß	rundoval	mitteltief

sehr frühe Reife frühe Reife mittelfrühe Reife mittelspäte Reife späte Reife sehr späte Reife



# naturwuchs Bestellschein Pflanzkartoffeln

**Pflanzkartoffel - Raritäten und Spezialitäten für den Hausgarten Hiermit bestelle ich für die Pflanzsaison Frühjahr 2008 verbindlich:**

Alle Preisangaben pro kg inkl. 7% MwSt solange Vorrat reicht Bestellungen sind kiloweise ab 1 kg aufwärts möglich.

Sorte / Mengenstaffel	1 kg	3 kg	10 kg	25 kg
Accent	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Ackersegen *	4,90 €	4,41 €	3,68 €	2,94 €
Adretta	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €
Afra	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €
Agria	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Anuschka	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Amazone	4,20 €	3,78 €	3,15 €	2,52 €
Ambo	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
Arran Pilot	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Arran Victory	9,80 €	8,82 €	7,35 €	5,88 €
Asparages	6,20 €	5,58 €	4,65 €	3,72 €
Augusta	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Auralia*	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Bamberger Hörnchen *	6,20 €	5,58 €	4,65 €	3,72 €
Belana	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Belle de Fontenay	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
BF 15	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
Bintje	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
Bleue d'Auvergne	7,90 €	7,11 €	5,93 €	4,74 €
Blue Congo*	9,80 €	8,82 €	7,35 €	5,88 €
Blue Kestrel*	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Bonnotte de Noirmoutier*	9,80 €	8,82 €	7,35 €	5,88 €
British Queen	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Cara	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Catriona	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Charlotte	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
Cherie	6,20 €	5,58 €	4,65 €	3,72 €
Christa	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Cilena	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Claret	5,60 €	5,04 €	4,20 €	3,36 €
Colleen	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €

Sorte / Mengenstaffel	1 kg	3 kg	10 kg	25 kg
Desireé	4,20 €	3,78 €	3,15 €	2,52 €
Ditta	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €
Donella	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Duke of York (=Eersteling, Erstling)	3,60 €	3,24 €	2,70 €	2,16 €
Dunbar Rover	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Dunbar Standard	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Edelstein	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Edzell Blue	7,90 €	7,11 €	5,93 €	4,74 €
Eigenheimer	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
Epicure	5,60 €	5,04 €	4,20 €	3,36 €
Estima	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Exempla	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Finka	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Fleur de Pêcher*	6,80 €	6,12 €	5,10 €	4,08 €
Florette	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Forelle	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Foremost	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Fortyfold *	8,20 €	7,38 €	6,15 €	4,92 €
Freya	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Frieslander	4,90 €	4,41 €	3,68 €	2,94 €
Fringilla*	4,90 €	4,41 €	3,68 €	2,94 €
Franceline	6,80 €	6,12 €	5,10 €	4,08 €
Frühgold	3,20 €	2,88 €	2,40 €	1,92 €
Gloria	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €
Golden Wonder	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Granola	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €
Hansa	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €
Hela	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Highland Burgundy Red*	6,90 €	6,21 €	5,18 €	4,14 €
Home Guard	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Institut de Beauvais	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €

Sorte / Mengenstaffel	1 kg	3 kg	10 kg	25 kg
International Kidney	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Isle of Jura	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Jelly	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Kepplestone Kidney*	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Kerpondy	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Kerr's Pink	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
Kestrel*	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
King Edward	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Koopmans Blauwe	6,90 €	6,21 €	5,18 €	4,14 €
La Ratte	6,20 €	5,58 €	4,65 €	3,72 €
Lady Balfour	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Lady Christl	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Laura	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Leyla	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Linda*	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €
Linzer Delikatess	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Mayan Gold	8,20 €	7,38 €	6,15 €	4,92 €
Mayan Queen	8,20 €	7,38 €	6,15 €	4,92 €
Mayan Twilight	8,20 €	7,38 €	6,15 €	4,92 €
Mme Pompadour	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Marabel	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €
Marena	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Maris Bard	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
Maris Peer	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
Maxine	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Mehlige Mühlviertler*	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
Nadine	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Naglerner Kipferl	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Nicola	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Orla	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Pentland Crown	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Pentland Javelin	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Picasso	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Pink Fir Apple	10,80 €	9,72 €	8,10 €	6,48 €
Princess	3,20 €	2,88 €	2,40 €	1,92 €

Sorte / Mengenstaffel	1 kg	3 kg	10 kg	25 kg
Puikula	5,30 €	4,77 €	3,98 €	3,18 €
Purple Eyed Seedling*	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Quarta	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Reichskanzler*	5,80 €	5,22 €	4,35 €	3,48 €
Record	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Red Duke of York	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Red King Edward	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Remarka	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Robinta	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
Rocket	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Romano	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Rosamunda	5,20 €	4,68 €	3,90 €	3,12 €
Rosara	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
Rosella	3,80 €	3,42 €	2,85 €	2,28 €
Roseval	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Royal Kidney	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
Salad Blue *	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Santé	4,20 €	3,80 €	3,15 €	2,50 €
Sarpo Mira	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Saxon	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Sharpe's Express	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Shetland Black *	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Sieglinde	4,20 €	3,80 €	3,15 €	2,50 €
Skerry Blue*	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Solist	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
Spunta	4,20 €	3,80 €	3,15 €	2,50 €
Swift	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Up to date	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Valfi	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
Vales Emerald	5,60 €	5,04 €	4,20 €	3,36 €
Vales Everest	5,60 €	5,04 €	4,20 €	3,36 €
Vales Sovereign	5,60 €	5,04 €	4,20 €	3,36 €
Valor	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Verity	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Vienna	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €

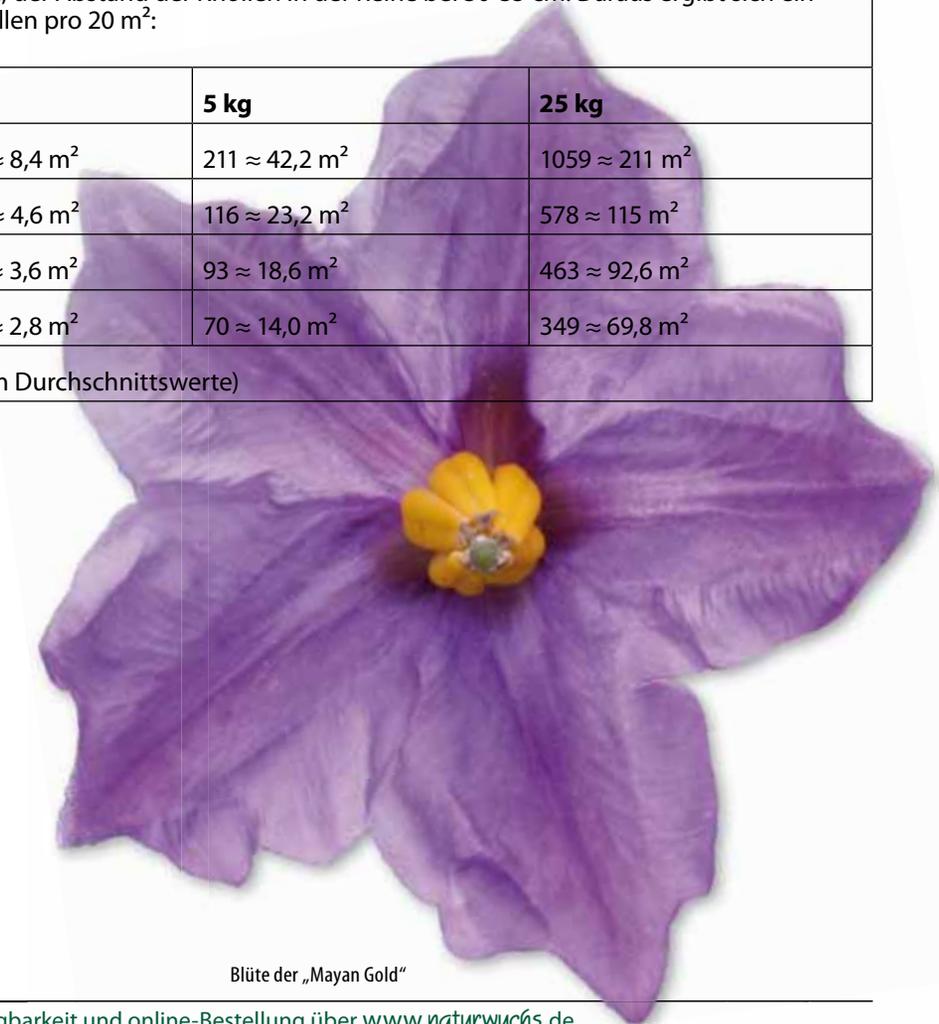
Sorte / Mengengröße	1 kg	3 kg	10 kg	25 kg
Vitelotte (=Négresse)	11,90 €	10,71 €	8,93 €	7,14 €
Wilja	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
Yukon Gold	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €

\* diese Sorte ist nur als Speisekartoffel lieferbar, da diese Sorte entweder nicht in eine Sortenliste der EU eingetragen ist oder z. Zt. kein zertifiziertes Pflanzgut zur Verfügung steht. Alle anderen Sorten werden als zertifiziertes Pflanzgut geliefert.

Saatkartoffeln werden nach Größe sortiert. Je kleiner die Knollen, je mehr Knollen pro kg. Der Reihenabstand bei der Pflanzung liegt üblicherweise bei 65-70 cm, der Abstand der Knollen in der Reihe bei 30-35 cm. Daraus ergibt sich ein Pflanzbedarf von durchschnittlich 100 Knollen pro 20 m<sup>2</sup>:

Sortierung	1 kg	5 kg	25 kg
25/32 mm	42 Knollen $\approx$ 8,4 m <sup>2</sup>	211 $\approx$ 42,2 m <sup>2</sup>	1059 $\approx$ 211 m <sup>2</sup>
32/35 mm	23 Knollen $\approx$ 4,6 m <sup>2</sup>	116 $\approx$ 23,2 m <sup>2</sup>	578 $\approx$ 115 m <sup>2</sup>
32/40 mm	18 Knollen $\approx$ 3,6 m <sup>2</sup>	93 $\approx$ 18,6 m <sup>2</sup>	463 $\approx$ 92,6 m <sup>2</sup>
35/55 mm	14 Knollen $\approx$ 2,8 m <sup>2</sup>	70 $\approx$ 14,0 m <sup>2</sup>	349 $\approx$ 69,8 m <sup>2</sup>

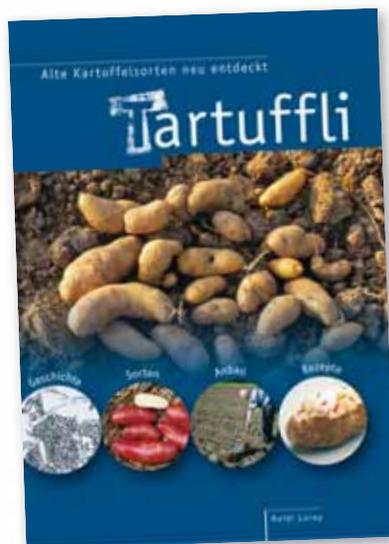
(Angaben ohne Gewähr, es handelt sich um Durchschnittswerte)



Blüte der „Mayan Gold“

## Kartoffel-Sortimente

- **Paket ‚Gourmet-Kartoffeln für Einsteiger‘**  
Sortiment mit je 6 Knollen von La Ratte, Linzer Delikatess, Red King Edward, Vitelotte **13,90 €**
- **Kartoffelsortiment ‚Früher Genuß‘**  
Sortiment mit früh reifenden Sorten, je 6 Knollen pro Sorte von Princess, Red Duke of York (Rode Eersteling), Charlotte, Maris Peer, Colleen **13,90 €**
- **Kartoffelsortiment ‚Vivre la France‘**  
Sortiment mit franz. Sorten, je 6 Knollen pro Sorte von Vitelotte, Cherie, Belle de Fontenay, La Ratte, Franceline **13,90 €**
- **Kartoffelsortiment ‚Bunte Erdfrüchte‘**  
blaufleischige sowie blauschalige und rotfleischige Sorten, je 6 Knollen pro Sorte von Blue Congo, Highland Burgundy Red (Red Cardinal), Vitelotte, Salad Blue **13,90 €**
- **Kartoffelraritäten-Sortiment**  
Sortiment mit Kartoffelraritäten, je 5 Knollen pro Sorte von Arran Victory, Pink Fir Apple, Kerr’s Pink, Highland Burgundy Red **13,90 €**
- **Kartoffelsortiment ‚Kartoffel-Klassiker‘**  
Sortiment mit je 6 Knollen der Sorten Ackersegen, Bientje, Granola, Hansa und Sieglinde **13,90 €**
- **Kartoffelsortiment ‚Die guten Alten!‘**  
Sortiment mit je 6 Knolln der Sorten Ackersegen, Bamberher Hörnchen, Skerry Blue, Institut de Beauvais und King Edward **13,90 €**
- **Paket ‚Großer Kartoffel-Test‘ - Sortiment**  
15 verschiedenen Saatkartoffel-Sorten, jeweils 4 Knollen pro Sorte **26,90 €**  
(bei diesem Sortiment besteht die Wahlmöglichkeit zwischen ‚Einmal quer durch das Sortiment‘, ‚Mehlige Sorten‘, ‚Festkochende Sorten‘, ‚Vorwiegend festkochende Sorten‘, ‚Sehr frühe und frühe Sorten‘, ‚Mittelfrühe Sorten‘, ‚Mittelspäte Sorten‘, ‚Späte und sehr späte Sorten‘)
- **Paket ‚XXL-Kartoffel-Test‘ - Sortiment**  
35 verschiedenen Saatkartoffel-Sorten, jeweils 4 Knollen pro Sorte **48,90 €**  
(werden mehrere XXL-Sortimente bestellt, erhöhen wir auf Wunsch die Anzahl der Sorten auf 70 bzw 105 Sorten !)



### Tartuffli

Dr. Heidi Lorey

Dieses Buch erzählt die Geschichte der Kartoffel, zeigt 70 vergessene Sorten und bringt Tipps zum kinderleichten Anbau im Hausgarten. Außerdem findet der Kartoffelfan klassische und neue Rezepte rund um die tolle Knolle.

2. Auflage 2002\*\*\* 96 Seiten,  
viele neue Farbfotos **12,95 €**

### Das goldene Buch der Kartoffel

Lucas Rosenblatt und Edith Beckmann

Mit einer Warenkunde der wichtigsten Sorten und vielen leckeren Rezepten, die dank der Kochtyp-Angabe sicher gelingen.

vollständig überarbeitete Neuauflage, 169 Seiten, 103 Farbfotos, 185 x 240 mm, Hardcover **17,90 €**



### — Paket ‚Mayan-Kollektion‘

Sortiment mit je 1 kg Mayan Gold, Mayan Queen und Mayan Twilight **22,90 €**



Apollo



Auriga



Baumtomate



Berner Rose



Black Pear



Celsior



Cherokee Purple



Gelbe Birnenförmige



Green Sausage



Hirtentomate



Johannisbeertomate



Lämpchen



Mexikanische Honig



Old Ivory Egg



Opalska



Rose



Roter Pfirsich



Roughwood golden Plum



Siberia



Sibirische Frühe



Small Egg



Tiger Striped



Tigerella



White Tomesol



Yellow Perfection



Yellow Ruffled

### Gemüse- und Kräutersämereien

Seit mehreren Jahren arbeiten wir mit einem süddeutschen Züchter (Bio-zertifiziert) zusammen, der sich für den Erhalt alter Gemüse- und Kräutersorten einsetzt. Die Sortimentsliste enthält mittlerweile rund 300 verschiedene Sämereien. Gerne senden wir unseren Samenkatalog auf Anfrage zu.

Alternativ kann er auch im Download-Bereich unseres Shops [www.naturwuchs.de](http://www.naturwuchs.de) heruntergeladen werden.

Mehr als 30 Tomatensorten bieten wir für den Versand im Maizusätzlich auch als Pflanze im 12cm-Topf an – interessant für diejenigen Kunden, die z.B. keinen Platz zur Aussaat haben und verschiedene Sorten ausprobieren möchten.

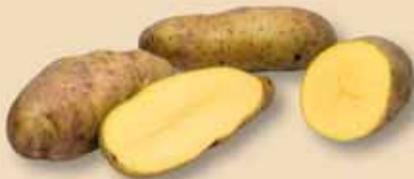
## Die Mayan Kartoffeln

Nach 400 Jahren erobert eine neue Kartoffelart Europa

Unsere im Handel befindlichen Kartoffelsorten wie Cilena, Linda, Hansa ... haben ihren Ursprung in der um 1565 nach Spanien eingeführten peruanischen Kartoffelart *Solanum tuberosum ssp. andigena* und der aus Südchile stammenden Art *Solanum tuberosum ssp. tuberosum*. In Südamerika existieren aber noch weitere interessante Arten, z.B. *Solanum phureja* in den Höhenlagen der Anden Perus. Aufgrund des zu Europa unterschiedlichen Klimas gedeihen die Sorten diese Art jedoch nicht bei uns.

Nach rund 400 Jahren Kartoffeln in Europa ist es dem *Scottish Crop Research Institute (SCRI)* in langjähriger Züchtungsarbeit nun erstmals gelungen, aus der Art *Solanum phureja* eine Sorte zu züchten, die auch im Klima Europas kultiviert werden kann, die Sorte MAYAN GOLD, und damit eine neue, exotische Kartoffelart in Europa heimisch zu machen. Mittlerweile stehen zwei weitere Sorten zur Verfügung.

Die Phureja-Kartoffeln zeichnen sich durch ihre einzigartigen Geschmack und der sehr feinzelligen Struktur aus. Sie sind reich an Vitamin C, B1 und B6, hochwertigem Eiweiß, haben einen hohen Gehalt Carotinoiden und sind eine hervorragende Quelle für Kalium.



**Mayan Gold**



**Mayan Twilight**



**Mayan Queen**

Eignung	Röstkartoffeln, Püree, Chips, Pommes	Dampfkartoffel, Pellkartoffel, Salatkartoffel	Backkartoffel, Kartoffelecken (Wedges)
Kochzeit	10 – 15 Minuten	10 – 15 Minuten	10 – 15 Minuten
Geschmack	nussiger Geschmack mit cremiger, aber trockener Textur	sehr feinzelliges Fruchtfleisch, leicht süßlich/herzhaft, Hauch von Marzipan	nussiger Geschmack mit cremiger, aber trockener Textur
Schalenfarbe	gelb	rot, weiß gefleckt	blassrot mit violetten Augen
Fleischfarbe	goldgelb	dunkelgelb, gel. rot gefleckt	gelb
Knollenform	langoval	langoval	langoval
Augentiefe	mitteltief	mitteltief	tief
Reife	mittelfrüh	mittelfrüh	mittelfrüh
Resistenz	sehr gute Resistenz gegen Schorf und mittlere gegen Krautfäule, anfällig für Kartoffelnematoden Ro1	gute Resistenz gegen Schwarzbeinigkeit und Schorf, anfällig für Kartoffelnematoden Ro1	gute Resistenz gegen Schwarzbeinigkeit und Schorf und mittlere gegen Krautfäule, anfällig für Kartoffelnematoden Ro1