



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

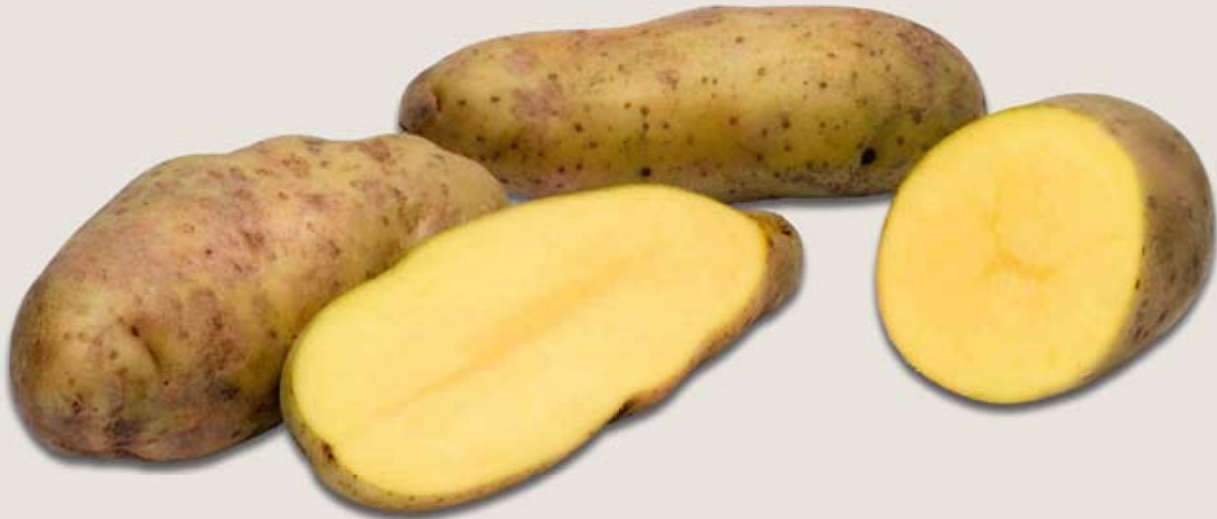
**Kartoffeln 2008**

# MAYAN GOLD

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 dieser 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**.

Sie besticht durch ihre tiefgelbe Fleischfarbe und ihren außergewöhnlich guten, nussigen Geschmack mit einer sehr cremigen aber trockenen Textur, wie sie in gewöhnlichen, bekannten Sorten nicht vorkommt. Durch ihre ungewöhnliche Blattform und ihre vielen violetten Blüten ist sie schon durch ihre Erscheinung eine Bereicherung des Kartoffelgartens. **MAYAN GOLD** hat lang-ovale Knollen mit gelber Schale, mitteltiefe Augen und eignet sich hervorragend als Röstkartoffeln oder auch für leckeres Pürees. Die Sorte ist mittelfrüh reifend.

Nachdem **MAYAN GOLD** im Frühjahr 2007 in England mit großem Erfolg auf den Markt gebracht wurde, steht sie ab 2008 nun auch in Deutschland sowohl als Pflanzkartoffel in Gebinden ab 1 kg als auch als Speisekartoffel in Säckchen á 2,5 kg exklusiv bei *naturwuchs* zur Verfügung.



Weitere Informationen und Rezepte erhalten sie unter [www.Mayan-Kartoffel.de](http://www.Mayan-Kartoffel.de).

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 *circulaire-ordre* 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 erste Sorte einer anderen Kartoffelart, der bolivianischen *Solanum phuerja* – eine echte Sensation! Mehr zu der Sorte *Mayan Gold* 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 mehr als 120 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 den Gesundlagen Deutschlands und Schottlands, um für Sie eine optimale Qualität zu gewährleisten.

Wir wünschen Ihnen und uns für das *Internationale Jahr der Kartoffel 2008* bessere klimatische Bedingungen als 2006 und vor allem 2007, wo der feuchte Herbst durch Krautfäule große Bestände dahinraffte, weswegen wir dieses Frühjahr z.B. *Ackersegen* und *Bamberger Hörnchen* nicht anbieten können.

Th. Reichelt

*naturwuchs* Gärtnerei

Bielefeld, im Februar 2008

## Accent

NL 1990, vorwiegend festkochende, sehr frühe Sorte, gelbes Fleisch, weiße Schale, rundovale 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, krebstest, recht gute Widerstandsfähigkeit gegen Krautfäule in Blatt und Knolle.



## Adretta

Deutschland (DDR) 1975, mit *Axilia* als einem Elternteil, runde bis rundovale Sorte mit flachen Augen, mittelgroß, ockerschalgig, 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 mehligkochende 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, mehlig-kochendem 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, krebsfest, 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 Bundesortenamtes 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 habe 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 BeNe-Lux-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 kochende Fruchtfleisch ist weiß.

Auch auf dem Pflanzbeet macht die Sorte eine gute Figur, denn das Laub ist dunkelgrün und die reichlich 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*.

### 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 weiß-gelbes, 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*). Ebensoschöne und gleichmäßige 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.



## 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 festkochend, Reife mittelfrüh, krebisfest, in Europa eine der verbreitetsten rotschaligen Sorten.



## Ditta

Mittelfröhe 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. Aufgrund 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 mittelfröhe 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.



## Epicure

Bei dieser sehr frühen, vorwiegend festkochenden bis mehligem 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 Resis-



tenz 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 genetzter 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 moder-



nen 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.



### 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 Ernteverfrüfung 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 Fruchtfleisch 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, das einzelne Kartoffeln nicht die für *Golden Wonder* typische braune, rauhe 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 Rhizoctonia, Schorf und mechanische Beschädigungen. Es sollten nur vorgekeimte Knollen gelegt werden.

## Hansa

Wie **Grata** einst eine sehr verbreitete deutsche Sorte der **Vereinigten Saatzucht 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 schorrig, und beim Durchschneiden offenbart sich die wahre Pracht: durchgefärbtes rotes Fleisch mit weißer Rindenschicht - ideal für den dreifarbigen 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

GB1942, ist eine mehligke, 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, mittelfrühe, 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, festkochende 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, mehligere 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 blauvioletten, 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.

### 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 her-



vorragend 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 Schäleigenschaften 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 Böhm** 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 im Laufe des Jahres 2008 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 krebstfest 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, krebstfest.



### 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

Die erste Sorte einer bislang nicht in Europa vertretenen Kartoffelart. Vom *Scottish Crop Research Institute (SCRI)* ist es in langjähriger Züchtungsarbeit nun erstmals gelungen, aus der Art *Solanum phureja* eine Sorte zu züchten, die auch im Klima Europas kultiviert werden kann. Sie besticht durch ihre tiefgelbe Fleischfarbe und ihren außergewöhnlich guten,

nussigen Geschmack mit einer sehr cremigen aber trockenen Textur, wie sie in gewöhnlichen, bekannten Sorten nicht vorkommt. Durch ihre ungewöhnliche Blattform und ihre vielen violetten Blüten ist sie schon durch ihre Erscheinung eine Bereicherung des Kartoffelgartens. **Mayan Gold** hat lang-ovale Knollen mit gelber Schale und mitteltiefen Augen, die sich hervorragend als Röstkartoffeln oder auch für leckeres Pürees eignen. Da die Zellen kleiner sind verringert sich die Kochzeit gegenüber den herkömmlichen Sorten auf 70-80%. **Mayan Gold** ist eine mittelfrüh reife Sorte. Sie ist keine Lagerkartoffel. Im konventionellen Lager sollten die Kartoffeln bis Weihnachten aufgebraucht werden. Sie ist mittelfällig für Kraut- und Knollenfäule sowie Schwarzbeinigkeit, wenig anfällig für Schorf und Eisenflecken, resistent gegen Pulverschorf und anfällig für Kartoffelnematode Ro1. **Mayan Gold** ist wahrscheinlich die einzige Kartoffel weltweit mit eigener Website: [www.Mayan-Kartoffel.de](http://www.Mayan-Kartoffel.de).



### Nadine

GB 1987, mehlig, 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 bestens als 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, mehlig, mittelspäte bis später Sorte mit hellgelbem Fleisch und Schale, ovaler Knollenform sowie flachen Augen, einer guten Trocken- und Krankheitsresistenz.



### Pentland Javelin

GB 1967, vorwiegend festkochende bis mehlig reifende, frühe bis mittelspät reifende, 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 fla-



chen 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 hellgel-

ben Schale, die mit unregelmäßigen, 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, mehligke, 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.

## Remarka

Holländische Sorte von 1991, die sich aufgrund der hohen Erträge und der allgemein hohen Resistenz gegen Viren sowie Knollenfäule, Blaufleckigkeit und Nematoden (Pathotyp 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 *Ginoko*, mittelspäte, mehlig, 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 krebisfest und hat eine gute Schorffestigkeit. 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 großfallend 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, feuchthehaltenden Boden, um vor allem in der Knollenansatzperiode eine optimale Anzahl Knollen bilden zu können. Eine Beregnung ist ggfs. einzuplanen.

### Roseval

Roseval ist eine französische langovale 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 mittelfröhe, 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, Schaleschwarzblau, 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, Schwarzbeinig- und Eisenfleckigkeit und Krautfäule, mittlere gegen Knollenfäule.



### Santé

Santé ist eine mittelfröhe 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, mittelfröhe Sorte mit hellgelbem



Fleisch, weißer Schale, ovaler Knollenform, flachen bis miteltiefen 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 Böhm* aus der Lüneburger Heide mit langovalen bis nierenförmigen Knollen, gelber, glatter Schale, gelbem, festkochenden 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 Bundessortenamt herausgegebenen Sorteliste.

### 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.

### Solist

Extrem frühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel von



1999 aus Deutschland. Die Knollen sind rund, flachäugig, mit hellgelber, genetzter 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, sehr 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 durchaus einen breiten Freundeskreis. Sie eignet sich als Salz- und Backkartoffel sowie für Gratins. Die schlanken, kräftig wachsenden Pflanzen haben rotviolette Blüten.



## 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, mehlig, mittelspäte bis späte Sorte, gelbes Fleisch, weiße Schale, ovale Knollen, flache Augen, krankheits- und trockenheitsresistente moderne, hoch ertragreiche 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 mehlig 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



Speisesorte unter den blauefleischigen 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, langovale 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 Guelf*, 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 Pflanzenstärkungsmittel 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

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 qm:




















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)

Sorte	Herkunft/Jahr	Kochtyp	Reife	Fleischfarbe	Schalenfarbe	Form	Augentiefe
Accent	NL 1990	vorw. festk.	█	gelb	weiß	rundoval	flach-m.-tief
Ackersegen	D 1929	vorw. festk.	█	gelb	ocker	oval	flach
Adretta	DDR 1975	mehlig	█	hellgelb	gelb	rund	flach
Afra	D 1990	mehlig	█	gelb	gelb	oval	flach-m.-tief
Agila	D 2006	festkochend	█	hellgelb	gelb	langoval	flach
Agria	D 1985	vorw. festk.	█	gelb	gelb	langoval	flach
Amazone	NL 1983	mehlig	█	gelb	hellgelb	oval	flach
Ambo	IRL 1993	mehlig	█	gelb	weiß, rote Flecken	rundoval	flach
Anouschka	D 2004	festkochend	█	gelb	gelb	oval	flach
Arran Pilot	GB 1930	mehlig	█	weiß	weiß	oval	flach-m.-tief
Arran Victory	GB 1912	mehlig	█	weiß	blauviolett	rund	mitteltief
Asparages	DK vor 1900	festkochend	█	gelb	gelb	lang	flach-m.-tief
Augusta	D 2004	mehlig	█	hellgelb	gelb, rote Augen	langoval	flach
B.F. 15	F 1947	festkochend	█	gelb	gelb	langoval	flach
Bamberger Hörnchen	D ca. 1870	festkochend	█	gelb	leicht rosa	lang	
Belana	D 2000	festkochend	█	gelb	gelb-ocker	oval	flach
Belle de Fontenay	F 1935	festkochend	█	gelb-dunkelgelb	gelb-ocker	langoval	flach
Bintje	NL 1910	vorw. festk.	█	hellgelb	gelb	langoval	flach
Bleue d'Auvergne	F ?	mehlig	█	weiß	lila	rund	tief
Blue Congo	? ?	mehlig	█	blau	dunkelblau	oval	flach
British Queen	GB 1894	mehlig	█	weiß-gelb	cremeweiß	oval	flach
Cara	GB 1976	mehlig	█	hellgelb	weiß, rote Augen	rundoval	flach
Catriona	GB 1920	vorw. festk.	█	bläßgelb	ocker, blaue Augen	oval	flach
Charlotte	F 1981	festkochend	█	gelb	gelb	langoval	flach
Cherie	F 1997	festkochend	█	gelb	rot	langoval	flach
Christa	DDR 1975	vorw. festk.	█	gelb	gelb	langoval	flach
Cilena	D 1981	festkochend	█	tiefgelb	gelb	langoval	flach
Colleen	IRL 1996	vorw. festk.	█	gelb	gelb	rundoval	flach
Desirée	NL 1962	vorw. festk.	█	hellgelb	rot	rundoval	flach
Ditta	A 1989	festkochend	█	hellgelb	dunkelgelb	langoval	flach
Donella	D 1990	vorw. festk.	█	gelb	gelb	oval	
Duke of York	GB 1891	vorw. festk.	█	hellgelb	gelb	oval	flach
Dunbar Rover	GB 1936	mehlig	█	weiß	hell-ocker	oval	flach/m-tief
Dunbar Standard	GB 1936	vorw. festk.	█	weiß	ocker	oval	flach

Sorte	Herkunft/Jahr	Kochtyp	Reife	Fleischfarbe	Schalenfarbe	Form	Augentiefe
Edelstein	D 2002	festkochend	■	gelb	gelb	langoval	
Edzell Blue	GB vor 1915	mehlig	■	weiß	blauviolett	rund	m-tief-tief
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
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
La Ratte	F 1872	festkochend	■	gelb	gelb	lang	mitteltief
Lady Balfour	GB 2001	festkochend	■	weiß	gelb	oval	mitteltief
Lady Christl	NL 1996	vorw. festk.	■	hellgelb	gelb	oval	flach
Laura	D 1998	vorw. festk.	■	tiefgelb	rot	oval	flach
Leyla	D 1988	vorw. festk.	■	tiefgelb	gelb	langoval	flach

Sorte	Herkunft/Jahr	Kochtyp	Reife	Fleischfarbe	Schalenfarbe	Form	Augentiefe
Linda	D 1974	festkochend	■	dunkelgelb	gelb	oval	flach-m.-tief
Linzer Delikatess	A 1975	festkochend	■	gelb	ocker	langoval	flach
Marabel	D 1993	vorw. festk.	■	gelb	gelb	oval	flach
Marena	D 1995	vorw. festk.	■	hellgelb	gelb	rundoval	flach
Maris Bard	GB 1972	vorw. festk.	■	weiß	weiß	langoval	flach-m.-tief
Maris Peer	GB 1962	vorw. festk.	■	gelb	gelb	oval	flach-m.-tief
Maxime	GB 1994	festkochend	■	weiß	hellrot	oval	mitteltief
Mayan Gold	GB 2007		■	goldgelb	gelb	langoval	mittel
Mme Pompadour	F 1992	festkochend	■	gelb	gelb	langoval	flach-m.-tief
Nadine	GB 1987	mehlig	■	hellgelb	weiß	oval	flach-m.-tief
Naglerner Kipferl	A 1955	festkochend	■	gelb	gelb	nierenf.	flach
Nicola	D 1973	festkochend	■	gelb	gelb	langoval	flach
Orla	IRL 2000 ?	mehlig	■	hellgelb	hellgelb	langoval	flach
Pentland Crown	GB 1958	mehlig	■	hellgelb	hellgelb	oval	flach
Pentland Javelin	GB 1967	vorw. festk.	■	weiß	weiß	rundoval	flach
Picasso	NL 1992	vorw. festk.	■	hellgelb	weiß, rote Augen	oval	flach
Pink Fir Apple	GB vor 1850	festkochend	■	hellgelb	rot	langoval	m.-tief-tief
Princess	D 1998	festkochend	■	tiefgelb	gelb	oval	mitteltief
Puikula	S 1951	mehlig	■	gelb	tiefgelb	nierenf.	flach
Purple Eyed Seedling	GB ca. 1970			blässgelb	hellgelb, viol. Flecken	rundoval	mitteltief
Quarta	D 1979	mehlig	■	gelb	gelb, rote Augen	rundoval	flach
Record	NL 1932	mehlig	■	gelb	hellgelb	oval	flach-m.-tief
Red Duke of York	GB 1942	vorw. festk.	■	gelb	dunkelrot	langoval	flach-m.-tief
Red King Edward	GB 1916	vorw. festk.	■	hellgelb	rot, gelbe Flecken	oval	flach
Remarka	NL 1991	vorw. festk.	■	hellgelb	gelb	oval	flach
Robinta	NL 1978	mehlig	■	hellgelb	rot	rundoval	flach-m.-tief
Rocket	GB 1987	festkochend	■	weiß	weiß	rund	flach
Romano	NL 1978	mehlig	■	hellgelb	rot	oval	flach-m.-tief
Rosamunda	S (FIN?) 1977	mehlig	■	weiß (?)	rot	langoval	flach-m.-tief
Rosara	D 1991	vorw. festk.	■	gelb	rot	langoval	flach
Rosella	D 1991	mehlig	■	gelb	rot	oval	flach-m.-tief
Roseval	F 1950	vorw. festk.	■	gelb	rot	langoval	flach
Royal Kidney	GB 1899	festkochend	■	blässgelb	weiß	nierenf.	mitteltief
Salad Blue	GB vor 1900	festkochend	■	blau	blau	rundoval	flach

Sorte	Herkunft/Jahr	Kochtyp	Reife	Fleischfarbe	Schalenfarbe	Form	Augentiefe
Salome	D 2001	festkochend		gelb	gelb	oval	flach
Santé	NL 1981	festkochend		hellgelb	gelb	rundoval	flach
Sarpo Mira	HU 2002	vorw. festk.		gelb	hellrot	langoval	flach
Saxon	GB 1992	mehlig		hellgelb	weiß	oval	flach-m.-tief
Sharpe's Express	GB 1900	mehlig		gelb	weiß	oval	flach
Shetland Black	GB vor 1900	vorw. festk.		weißgelb	lila	langoval	flach
Sieglinde	D 1935	festkochend		gelb	gelb	langoval	flach-m.-tief
Skerry Blue	IRL vor 1846	mehlig		hellgelb	dunkelviolett	langoval	mitteltief
Solist	D 1999	vorw. festk.		hellgelb	gelb	rund	flach
Spunta	NL 1968	vorw. festk.		hellgelb	hellgelb	langoval	flach
Swift	GB 1994	vorw. festk.		weiß	weiß	oval	sehr flach
Up to date	GB 1894	mehlig		weiß	ocker	langoval	flach-m.-tief
Valfi	CZ ?	vorw. festk.		lila	blau	rundoval	mitteltief
Valor	GB 1993	mehlig		gelb	weiß	oval	flach
Verity	GB 1998	vorw. festk.		gelb	weiß	oval	flach
Vienna	D 2004	festkochend		hellgelb	gelb	langoval	flach
Vitelotte (=Négresse)	F vor 1850	festkochend		violett	lila-blau	langoval	tief
Wilja	NL 1967	vorw. festk.		hellgelb	gelb	langoval	flach
Yukon Gold	CAN 1981	mehlig		hellgelb	gelb	oval	flach-m.-tief

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

Alle Angaben ohne Gewähr!

© 2008 by naturwuchs

Bardenhorst 15  
D-33739 Bielefeld  
Fon 0521/988 1778  
Fax 0521/988 1779  
info@naturwuchs.de  
www.naturwuchs.de

# 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 / Mengengruppe	1kg	3kg	10kg	25 kg
___ kg Accent	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Ackersegen *	- 2008 leider kein Angebot -			
___ kg Adretta	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €
___ kg Afra	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €
___ kg Agria	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
___ kg Anuschka	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
___ kg Amazone	4,20 €	3,78 €	3,15 €	2,52 €
___ kg Ambo	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
___ kg Arran Pilot	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Arran Victory	9,80 €	8,82 €	7,35 €	5,88 €
___ kg Asparages	6,20 €	5,58 €	4,65 €	3,72 €
___ kg Augusta	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
___ kg Auralia*	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Bamberger Hörnchen *	- 2008 leider kein Angebot -			
___ kg Belana	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
___ kg Belle de Fontenay	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
___ kg BF 15	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
___ kg Bintje	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
___ kg Bleue d'Auvergne	7,90 €	7,11 €	5,93 €	4,74 €
___ kg Blue Congo	9,80 €	8,82 €	7,35 €	5,88 €
___ kg Blue Kestrel*	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
___ kg Bonnotte de Noirmoutier*	- 2008 leider kein Angebot -			
___ kg British Queen	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
___ kg Cara	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Catriona	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Charlotte	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
___ kg Cherie	6,20 €	5,58 €	4,65 €	3,72 €
___ kg Christa	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
___ kg Cilena	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
___ kg Colleen	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
___ kg Desireé	4,20 €	3,78 €	3,15 €	2,52 €
___ kg Ditta	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €
___ kg Donella	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
___ kg Duke of York (=Eersteling, Erstling)	3,60 €	3,24 €	2,70 €	2,16 €
___ kg Dunbar Rover	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Dunbar Standard	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Early Rose	9,80 €	8,82 €	7,35 €	5,88 €
___ kg Edelstein	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
___ kg Edzell Blue	7,90 €	7,11 €	5,93 €	4,74 €
___ kg Epicure	5,60 €	5,04 €	4,20 €	3,36 €
___ kg Estima	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Exampla	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €

___ kg Finka	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €	___ kg Kestrel*	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Fleur de Pêche*	6,80 €	6,12 €	5,10 €	4,08 €	___ kg King Edward	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Florette	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €	___ kg La Ratte	6,20 €	5,58 €	4,65 €	3,72 €
___ kg Forelle	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €	___ kg Lady Balfour	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Foremost	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €	___ kg Lady Christl	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Fortyfold *	8,20 €	7,38 €	6,15 €	4,92 €	___ kg Laura	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
___ kg Freya	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €	___ kg Leyla	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
___ kg Franceline	6,80 €	6,12 €	5,10 €	4,08 €	___ kg Linda*	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €
___ kg Fringilla*	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €	___ kg Linzer Delikatess	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
___ kg Frühgold	3,20 €	2,88 €	2,40 €	1,92 €	___ kg Mayan Gold	8,20 €	7,38 €	6,15 €	4,92 €
___ kg Gloria	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €	___ kg Mme Pompadour	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
___ kg Golden Wonder	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €	___ kg Marabel	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €
___ kg Granola	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €	___ kg Marena	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
___ kg Hansa	2,60 €	2,34 €	1,95 €	1,56 €	___ kg Maris Bard	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
___ kg Hela	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €	___ kg Maris Peer	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €
___ kg Highland Burgundy Red*	6,90 €	6,21 €	5,18 €	4,14 €	___ kg Maxine	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Home Guard	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €	___ kg Nadine	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Institut de Beauvais	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €	___ kg Naglermer Kipferl	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
___ kg International Kidney	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €	___ kg Nicola	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
___ kg Isle of Jura	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €	___ kg Orla	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Jelly	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €	___ kg Pentland Crown	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Kepplestone Kidney*	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €	___ kg Pentland Javelin	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Kerpondy	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €	___ kg Picasso	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Kerr's Pink	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €	___ kg Pink Fir Apple	10,80 €	9,72 €	8,10 €	6,48 €

___ kg Princess	3,20 €	2,88 €	2,40 €	1,92 €	___ kg Solist	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
___ kg Puikula	5,30 €	4,77 €	3,98 €	3,18 €	___ kg Spunta	4,20 €	3,80 €	3,15 €	2,50 €
___ kg Purple Eyed Seedling*	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €	___ kg Swift	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Quarta	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €	___ kg Up to date	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
___ kg Record	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €	___ kg Valfi	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
___ kg Red Duke of York	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €	___ kg Valor	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Red King Edward	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €	___ kg Verity	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Remarka	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €	___ kg Vienna	2,80 €	2,52 €	2,10 €	1,68 €
___ kg Robinta	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €	___ kg Vitelotte (=Négresse)	11,90 €	10,71 €	8,93 €	7,14 €
___ kg Rocket	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €	___ kg Wilja	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €
___ kg Romano	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €	___ kg Yukon Gold	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €
___ kg Rosamunda	5,20 €	4,68 €	3,90 €	3,12 €					
___ kg Rosara	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €					
___ kg Rosella	3,80 €	3,42 €	2,85 €	2,28 €					
___ kg Roseval	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €					
___ kg Royal Kidney	4,60 €	4,14 €	3,45 €	2,76 €					
___ kg Salad Blue *	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €					
___ kg Santé	4,20 €	3,80 €	3,15 €	2,50 €					
___ kg Sarpo Mira	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €					
___ kg Saxon	5,40 €	4,86 €	4,05 €	3,24 €					
___ kg Sharpe's Express	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €					
___ kg Shetland Black *	5,90 €	5,31 €	4,43 €	3,54 €					
___ kg Sieglinde	4,20 €	3,80 €	3,15 €	2,50 €					
___ kg Skerry Blue*	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.

## Kartoffel-Sortimente

\_\_\_\_\_ Paket ‚Gourmet-Kartoffeln für Einsteiger‘  
\_\_\_\_\_ Sortiment mit je 6 Knollen aus 4 verschiedenen Sorten mit den Schalen-  
farben blau, rot und 2x gelb/kipferlförmig ..... 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 €

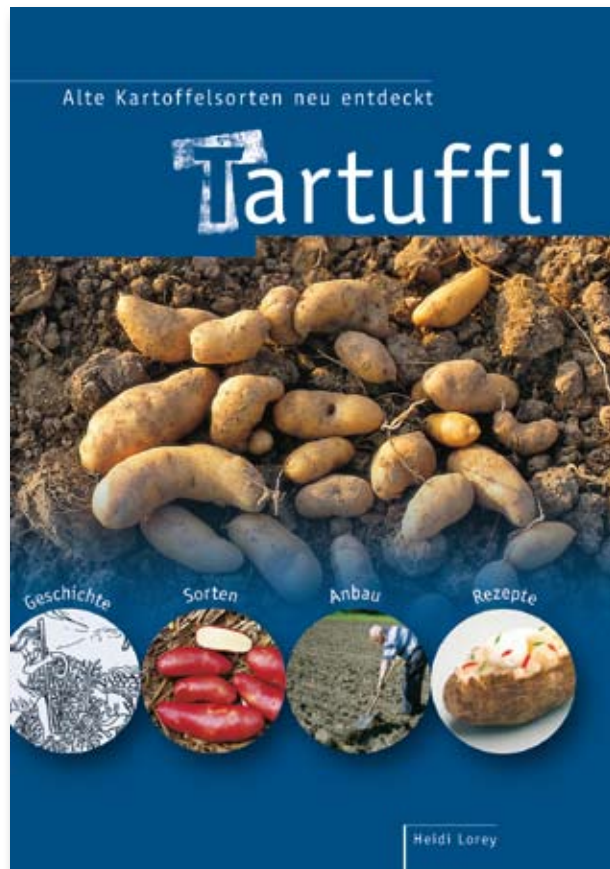
\_\_\_\_\_ **Kartoffelsortiment ‚Vivre la France‘**  
\_\_\_\_\_ Sortiment mit franz. Sorten, je 6 Knollen pro Sorte von Vitelotte,  
\_\_\_\_\_ Bleue d’Auvergne, Belle de Fontenay, La Ratte, Franceline ..... 13,90 €

\_\_\_\_\_ **Kartoffelsortiment ‚Bunte Erdfrüchte‘**  
\_\_\_\_\_ blaufleischige sowie blauschalige und rotfleischige Sorten, je 5  
\_\_\_\_\_ 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 Linzer  
\_\_\_\_\_ Delikatess, Pink Fir Apple, Vitelotte, Highland Burgundy Red ... 13,90 €

\_\_\_\_\_ **Paket ‚Großer Kartoffel-Test‘ - Sortiment**  
\_\_\_\_\_ 15 verschiedenen Saatkartoffel-Sorten, jeweils 4 Knollen pro  
\_\_\_\_\_ Sorte ..... 26,90 €

\_\_\_\_\_ **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 !)



\_\_\_\_\_ Buch ‚Tartuffli‘ von Dr. Heidi Lorey, 96 Seiten, viele Farbfotos 12,95 €

## Gemüse- und Kräutersämereien

Seit 3 Jahren arbeiten wir mit einem süddeutschen Züchter zusammen, der sich privat für den Erhalt alter Gemüse- und Kräutersorten einsetzt. Die Sortimentsliste enthält mittlerweile rund 300 verschiedene Sämereien. Gerne senden wir Ihnen die Liste zu. Alternativ können Sie die Liste auch im Downloadbereich unseres Shops (Link an der oberen Bildschirmkante) herunterladen.