



Kartoffel des Jahres 2008

Bamberger Hörnchen

Sie werden in Franken auch „Bamberger Hörnla“ genannt und sind eine der ältesten Kartoffelsorten in Deutschland. Ihre erste Erwähnung liegt um das Jahr 1850 im Raum Bamberg. Aufgrund ihrer fingerartigen Form und ihres hervorragenden Geschmacks mit nussigem Aroma sind sie bei Feinschmeckern äußerst beliebt. Sie lassen sich maschinell nur schwer ernten und auch die Sortierung ist mit erheblicher Handarbeit verbunden. „Bamberger Hörnchen“ sind festkochend und haben als Salat- oder Pellkartoffeln in der Gastronomie einen guten Ruf.



Kartoffel des Jahres 2009

Adretta

„Adretta“ ist eine mehligkochende Sorte. Sie wurde 1975 in der DDR gezüchtet, war dort eine der wichtigsten Kartoffelsorten und konnte sich auch nach der Wende bis heute im deutschen Kartoffelanbau behaupten. Seit 2005 darf „Adretta“ lizenzfrei angebaut werden. Sie hat eine auffällig gelbe Schale und gelbes Fruchtfleisch. Ihre runden Knollen bieten einen würzig aromatischen Kartoffelgeschmack und sind besonders geeignet als Püree- oder Backkartoffeln. Auch zu Gulasch-Gerichten eignet sich diese Sorte hervorragend.



Kartoffel des Jahres 2014

Granola

Diese vorwiegend festkochende Speisekartoffelsorte hat eine relativ raue Schale und bildet rundovale Knollen aus. Sie wurde 1975 von der Pflanzenzucht Saka GbR in den Handel gebracht, ist noch immer weltweit verbreitet und gilt als sehr robuste Sorte. Beim Kochen von „Granola“ ergibt sich die Besonderheit, dass die Sorte anfangs fest bleibt, bei längerer Kochzeit jedoch mehlig wird. Das bedeutet, dass sie für Bratkartoffeln, Knödel und Klöße ebenso gut verwendet werden kann, wie für Suppen und Püree.



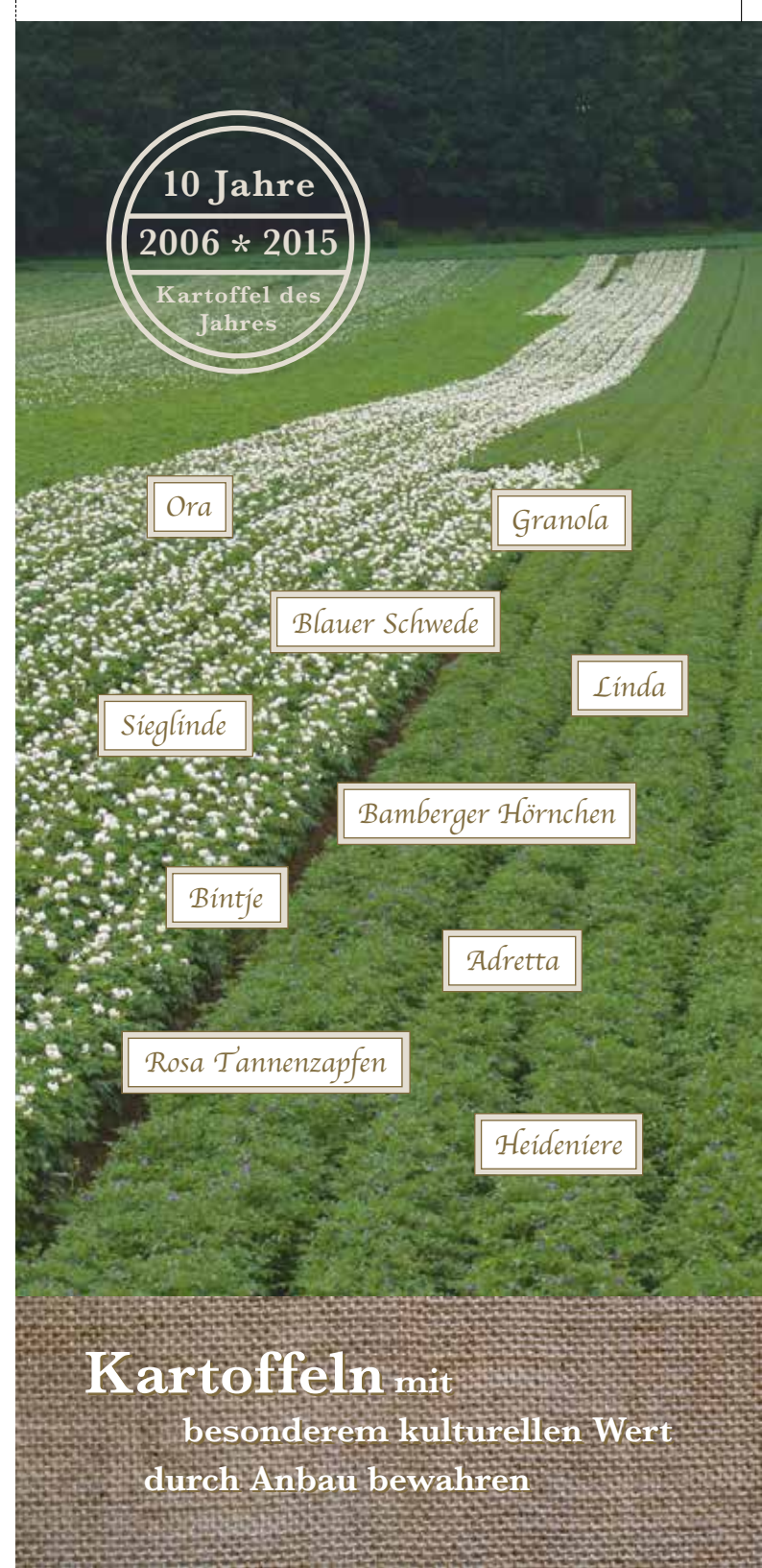
Kartoffel des Jahres 2015

Heideniere

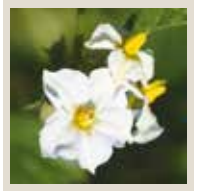
Die „Heideniere“ ist eine festkochende, gelbfleischige Kartoffel des damaligen Zuchtunternehmens „Saatzucht Soltau-Bergen e.g.m.b.H.“ und war von 1954 bis 1966 eine geschützte Sorte. 2011 ist sie wieder als freie Erhaltungssorte angemeldet worden. Die „Heideniere“ konnte sich bis heute den Ruf einer geheimen Insidersorte sichern. Ihren Namen verdankt sie der leicht gekrümmten Form, die einer Niere ähnelt. Ihr feinwürziger Geschmack bringt Kartoffelfans ins Schwärmen, auch Vegetarier können der „Heideniere“ etwas abgewinnen.

Impressum

Ellenberg's Kartoffelvielfalt GbR, Karsten Ellenberg, Ebstorfer Straße 1, 29576 Barum
Tartuffli's Erlesene Kartoffeln, Peter Glandien, Ammerseestraße 1a, 86940 Schwifting
VERN e.V., Rudolf Vögel, Burgstraße 20, 16278 Greiffenberg
Wilfried Stegmann, Idinger Heide, 29683 Bad Fallingbostal / www.blaue-kartoffeln.de
Bildnachweis
Foto „Blüte Granola“: © Solana GmbH & Co. KG / H. Kossmann
Alle anderen Fotos: © Ellenberg's Kartoffelvielfalt / www.kartoffelvielfalt.de
Layout Katrin Groß, Dipl. Grafik-Designerin, 16278 Angermünde



Kartoffeln mit besonderem kulturellen Wert durch Anbau bewahren



Kartoffel des Jahres 2007

Linda

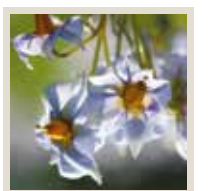
„Linda“ ist eine der bekanntesten Kartoffelsorten. Unter Kartoffelfans wird sie gern auch als „Königin der deutschen Kartoffeln“ genannt. Ihre Berühmtheit verdankt diese festkochende, langovale Sorte nicht nur dem außer-gewöhnlich guten Geschmack, sondern auch einer viel-beachteten Auseinandersetzung zwischen dem Kartoffel-zuchtkonzern Europlant und einer Gruppe rebellischer Landwirte. 2004 wollte Europlant „Linda“ nach 30 Jahren vom Markt nehmen, aber die Landwirte konnten durch mehrere Gerichtsprozesse und ausdauernde Erhaltungszucht erreichen, dass diese beliebte Sorte heute weiterhin lizenzfrei angebaut werden darf. 2009 wurde Linda erneut in Großbritannien als Sorte zugelassen, 2010 auch wieder in Deutschland.



Kartoffel des Jahres 2011

Ora

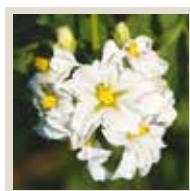
Die Sorte „Ora“ ist eine mehligkochende Sorte. Sie wurde bereits 1940 vom Züchter Lembke auf der Ostseeinsel Poel gekreuzt, aber erst im Jahre 1952 in der DDR als neue Sorte zugelassen. Bis 1980 blieb sie dort eine bedeutende Sorte. Sie wurde auch unter dem Namen „Mira“ im Rahmen der Erhaltungszucht insbesondere in Brandenburg angebaut. Sie kann für Pürees, Kroketten und als Prinzessinnenkartoffel verwendet werden.



Kartoffel des Jahres 2006

Blauer Schwede

Diese Sorte wird auch „Blue Congo“ genannt. Sie besteht durch blau-violettes Fruchtfleisch. Die Namensgebung ist unklar. Der Blaue Schwede repräsentiert eine kultivierte Gruppe blaufruchtiger Kartoffeln, die bereits vor über 150 Jahren an verschiedenen Orten in Europa angebaut worden sind. Für die blaue Farbe sorgt der Pflanzenfarbstoff Anthocyan. Anthocyane gelten als gesundheitsfördernd, sie wirken antioxidativ, d.h. sie binden schädliche Stickstoff- und Sauerstoffmoleküle. Damit ist der „Blaue Schwede“ ein Geheimtipp als Gesundheitskartoffel und in der kreativen Küche geeignet als Salat-, Back-, Pell- oder Salzkartoffel.



Kartoffel des Jahres 2010

Sieglinde

„Sieglinde“ ist die älteste noch zugelassene deutsche Sorte in der vom Bundessortenamt herausgegebenen Sortenliste. Ihre Zulassung wurde bereits 1935 von der Kartoffelzucht Böhmen aus der Lüneburger Heide beantragt. Seit Jahrzehnten genießt sie einen guten Ruf bei deutschen Verbrauchern und Verarbeitern. Die festkochende, ovale Sorte eignet sich hervorragend für die Zubereitung als frische Pellkartoffel oder als herzhafter Kartoffelsalat.



Kartoffel des Jahres 2013

Rosa Tannenzapfen

Die „Rosa Tannenzapfen“ werden auch in England angebaut, wo sie „Pink fir apple“ heißen und schon um 1850 erwähnt wurden. Diese hörnchenförmige Kartoffelspezialität verfügt über eine rosa Schale und besitzt durch gelbes Fruchtfleisch mit rötlichen Einfarbungen. Sie ist festkochend und besitzt einen exquisiten, würzigen Geschmack. „Rosa Tannenzapfen“ werden von Kartoffel-Liebhabern sehr gern als Pellkartoffel oder im Gratin genommen.



Kartoffel des Jahres 2012

Bintje

Bereits 1905 züchtete der niederländische Botaniker Kornelis Leuwest de Vries die Kartoffelsorte „Bintje“. Sie zählt damit zu einer der ältesten noch zugelassenen Sorten in Europa. Von Holland aus eroberte sie in den 70er Jahren den deutschen und französischen Markt. „Bintje“ ist eine vorwiegend festkochende bis mehlig-schmelzende Sorte und optisch sehr ansprechend. An „Bintje“ scheiden sich die Meinungen der Kartoffellebhaber: den einen schmecken sie hervorragend, andere können mit ihr wenig anfangen.

10 Jahre Kartoffel des Jahres



2006

Blauer Schwede



Linda

2007



2008

Bamberger Hörnchen



Adretta

2009



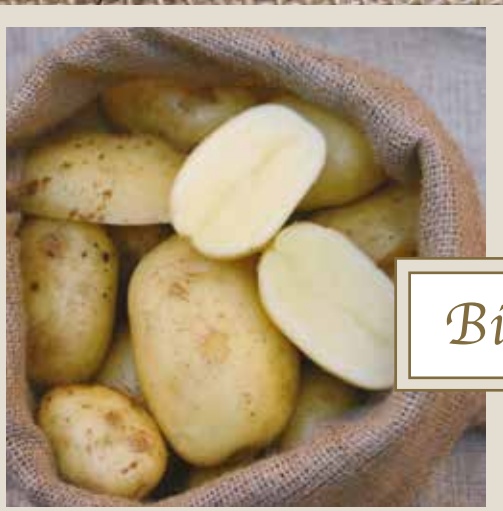
2010

Sieglinde



Ora

2011



2012

Bintje

Rosa Tannenzapfen



2013



2014

Granola



Heideniere

2015