

# Adretta, Blauer Schwede und Sieglinde

**KARTOFFEL**, „... Wo nur ein leeren Platz zu finden ist, soll die Kartoffel angebaut werden, da diese Frucht nicht allein sehr nützlich zu gebrauchen, sondern auch dergestalt ergiebig ist, daß die darauf verwendete Mühe sehr gut belohnt wird. ...“ aus der „Circular-Ordre“ von Friedrich II vom 24. März 1756 (auch als Kartoffelbefehl bekannt)

Kennen Sie die Adretta oder die Sieglinde?  
Beides sind beliebte deutsche Kartoffelsorten,  
die gern angebaut und gegessen werden.

Oder soll es noch etwas ungewöhnlicher sein?  
Dann ist der Blaue Schwede, eine alte Landsorte mit  
unbekannter Herkunft, die eine blaue Schale und  
blaues Fleisch hat, genau das Richtige.  
Versuchen Sie es doch selbst – keine Kartoffel  
schmeckt so gut, wie aus der eigenen Ernte.

Die Vielfalt reicht von gelb-, rot-, schwarz- bis blaufarbig, manche sind dick wie Nudeln, andere lang wie Schlangen. Die Kartoffel ist in der Mythologie der Indios Symbol der Fruchtbarkeit. Dass diese Knollen fruchten, kann jeder selbst probieren. Im 16. Jahrhundert kam die Knolle nach Europa und schon zu Beginn des 18. Jahrhunderts wurde sie in Deutschland feldmäßig kultiviert.

Zur Altenburger Kartoffelausstellung 1875 wurden in Sachsen 2.640 Sorten gezeigt. Allerdings ging es mit der Vielfalt seit der Erfindung von Maschinen im Kartoffelanbau steil bergab. Trotzdem haben wir die Möglichkeit, von der Genbank Gatersleben/ Groß Lüsewitz ebenso wie aus dem Tausch mit anderen Organisationen und von Privatpersonen aus unserer Region alte und seltene Kartoffelkostbarkeiten zu erhalten. Zugegeben, sie sind häufig nicht so krankheitsresistent, transport- und lagerfähig wie ihre kommerziell verkauften Schwestern. Dafür aber machen ihr exquisiter Geschmack und die Vielfalt an Form und Farbe den Anbau, die Verarbeitung und den Verzehr zu einem Erlebnis.

Alle Sorten sind langjährig getestet und mit Vorbehalt für anbaueeignet befunden. Wir bemühen uns, durch Gesundlagenanbau für einen Teil des Angebotes Standardqualität (Virusfreiheit) zu sichern, der Rest ist visuell selektiert. Für den Anbau im Kleingarten ist die Qualität der Pflanzgutproben ausreichend.

Gartenübliche Kleinmengen der aufgeführten Sorten erhalten Sie auf Anfrage per Post gegen Rechnung.

Die Abgabe erfolgt, sobald ein frostfreier Versand möglich ist. Eine Portion enthält 10 Knollen, kostet 3,50 EUR zzgl. 1,00 EUR Verpackungspauschale , zzgl. Versandkosten, zzgl. Mehrwertsteuer.

Für Landwirte, die sich als Mitglieder im VERN engagieren, stehen auch größere Mengen einiger Sorten als Pflanzgut zur Verfügung. Damit soll neben deren Erhaltung auch die Vermarktung als Speiseware auf Wochenmärkten, in Hofläden und für die regionale Gastronomie gefördert werden. Bei Interesse wenden Sie sich an die Geschäftsstelle.

Kartoffelangebot 2019:

- Telefonisch unter (03 33 34) 8 51 01 oder 7 02 32
- Kartoffelversand ab frostfreier Wetterlage
- Die Pflanzkartoffeln sind bis Ende April verfügbar
- Abgabe verschiedener Sorten in Greiffenberg ab Hof/ Garten nach Vorrat ab dem Kartoffeltag
- Abgabe besonderer Sorten auch durch unseren Mitgliedsbetrieb Ökolandbau Thomas Ebel, Kontakt siehe S. 9





# Kartoffeln, *Solanum tuberosum*

## Bestellung per Fax, Post oder E-Mail



ABSENDER

VERN e.V., Burgstraße 20  
16278 Angermünde OT Greiffenberg  
Fax (03 33 34) 8 51 02  
E-Mail kartoffeln@vern.de

Vor- und Zuname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bitte unbedingt die Telefonnummer angeben,  
da für die Anlieferung notwendig. ➡➡

abweichende Lieferanschrift:

Sortenname	Herkunft, Anbauzeit	Kurzbeschreibung	Menge	Nr. Ersatzsorte
1. Adretta	Deutschland, 1975, zugelassene Zuchtsorte	früh bis mittelfrüh; rund, gelbschalig und -fleischig; exzellent im Geschmack und mehligkochend; Kartoffel des Jahres 2009		
2. Asparages (La Ratte)*	Frankreich, 1872	mittelfrüh; hörnchenförmig, gelbschalig und -fleischig, festkochend		
3. Bamberger Hörnchen*	Bamberg, 1870	mittelfrüh; Fingerling, gelbschalig und -fleischig; würziger Geschmack, festkochend; Kartoffel des Jahres 2008		
4. Blauer Schwede (Blue Congo)	Herkunft und Alter unbekannt, Landsorte aus Genbank	mittelfrüh; rundovale Knolle, blauschalig, blauviolettes Fleisch; kräftiger Kartoffelgeschmack, vorwiegend festkochend; Kartoffel des Jahres 2006		
5. Bintje	Niederlande, 1910	mittelfrüh, rundoval, hellgelbes Fleisch, gelbe Schale, vorwiegend festkochend; Kartoffel des Jahres 2012		
6. Desiree	Niederlande, 1962	mittelfrüh; ovale Knolle, rotschalig, gelbfleischig; fruchtig-saftiger Geschmack, vorwiegend festkochend		
7. Granola*	Deutschland, 1975	mittelfrüh; rundovale Knolle, gelbschalig und -fleischig; hervorragender Geschmack, vorwiegend festkochend; Kartoffel des Jahres 2014		
8. Gunda	Deutschland, 1999	frühe, ovale gelbschalige und -fleischige Kartoffel, mehligkochend		
9. Heideniere	Deutschland, 1954	mittelfrühe, langovale, gelbschalige und -fleischige Kartoffel, festkochend, Kartoffel des Jahres 2015		
9. Linda	Deutschland, 1974	mittelfrüh; „Königin der deutschen Kartoffel“; langovale Knolle, gelbe glatte Schale, tiefgelbfleischig; gut lagerfähig; sehr guter cremiger Geschmack, festkochend; Kartoffel des Jahres 2007		
10. Rosa Tannenzapfen (Pink fir Apple)*	England, 1850	mittelspät; hörnchenförmige Knolle, rosaschalig, gelbfleischig; sehr guter würziger Geschmack, festkochend; Kartoffel des Jahres 2013		
11. Rote Emmalie	Barum, 2004, Kartoffelzucht Ellenberg	mittelfrüh; Kreuzung aus „Rote Emma“ und „Highland Burgundy Red“; längliche Knolle, rote glatte Schale, rotfleischig; vorwiegend festkochend; Kartoffel des Jahres 2018		
12. Sieglinde	Deutschland, 1935	früh reif; langovale Knolle, gelbschalig und -fleischig; kräftiger Kartoffelgeschmack, festkochend; Kartoffel des Jahres 2010		
13. Violetta*	Barum, 2004, Kartoffelzucht Ellenberg	mittelfrüh; blaue Schale, violettes Fleisch, ovale Knolle; angenehmer kräftiger Kartoffelgeschmack, festkochend		

( ) Ich bin ggf. mit einer Ersatzsorte einverstanden.

Ort / Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

\* Pflanzengut, unbehandelt, aus konventionellem Anbau

Preis: 3,50 EUR pro Portion (10 Knollen) zzgl. 1,00 EUR Verpackungspauschale, zzgl. Versandkosten (je Gewicht/Größe), zzgl. 7 % MwSt.