



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.