

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 2020:

- Telefonisch unter (03 33 34) 8 51 01 oder 7 02 32
- Versand der Kartoffeln ab frostfreier Wetterlage und solange der Vorrat reicht
- Abgabe verschiedener Sorten in Greiffenberg ab Hof/Garten nach Vorrat ab 4. April 2020
- Abgabe besonderer Sorten auch durch unseren Mitgliedsbetrieb Ökolandbau Thomas Ebel, Kontakt siehe S. 9

Preis: 3,50 € pro Portion (10 Knollen) zzgl. 1,00 € Verpackungspauschale zzgl. Versandkosten nach Gewicht und ausgewiesener Mehrwertsteuer





Kartoffeln, *Solanum tuberosum*

Bestellung per Fax, Post oder E-Mail, solange der Vorrat reicht



ABSENDER Bitte in Druckbuchstaben gut leserlich schreiben

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

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. 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. Laura	Deutschland, 1998	mittelfrüh, langovale Knolle, rotschalig, tiefgelbfleischig, angenehm kräftiger Geschmack, vorwiegend festkochend		
12. Sieglinde	Deutschland, 1935	früh reif; langovale Knolle, gelbschalig und -fleischig; kräftiger Kartoffelgeschmack, festkochend; Kartoffel des Jahres 2010		
13. Blaue Anneliese	Barum, 2007 Kartoffelzucht Ellenberg	mittelspät, festkochende ovale Knolle, blaue Schale, blaues Fleisch, angenehm kräftiger Geschmack		
14. Quarta	Deutschland, 1979	mittelfrüh, vorwiegend festkochend, rundovale Knolle; gelbschalig und -fleischig; Kartoffel des Jahres 2019		

➤ () Ich bin mit einer Ersatzsorte einverstanden. Gewünschte Ersatzsorte Nr:

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.