

## Speisekartoffeln vom VERN e.V. 2011

Verein zur Erhaltung und Rekultivierung  
von Nutzpflanzen in Brandenburg (VERN) e.V.  
Burgstraße 20, 16278 Angermünde / OT Greiffenberg  
Tel.: 033 334 / 70 232, Fax: 033 334 / 85 102  
www.vern.de, E-Mail: vern\_ev@freenet.de



<b>Ackersegen</b>	Deutschland (Pommern) 1929 späte Sorte, gelbschalig und -fleischig, mehlig kochend, die Knolle hat eine rundovale Form
<b>Adretta</b>	Deutschland (DDR), 1975 früh bis mittelfrüh, gelbschalig und gelbfleischig, mehlig kochend, exellenter Geschmack Kartoffel des Jahres 2009
<b>Blue Salad Potato</b>	Schottland, Alter unbekannt mittelfrüh, vorwiegend festkochend, die ovale Knolle hat eine blaue Schale und blaues Fleisch, um die Farbe auch nach dem Kochen noch in der Knolle zu haben, empfiehlt es sich, dass die Knollen als Pellkartoffeln gekocht werden, damit bleibt ein Großteil des wasserlöslichen Farbstoffes in der Kartoffel, gleiches gilt auch für alle anderen bunten Kartoffeln
<b>Desiree</b>	Niederlande, 1962 mittelfrüh, vorwiegend festkochend, ovale Knolle mit roter Schale und gelben Fleisch
<b>Hansa</b>	Deutschland, 1957 mittelfröhe und festkochende Kartoffelsorte, mit gelber Schale und gelbem Fleisch, die langovalen Knollen haben einen kräftigen Geschmack
<b>La Ratte</b>	Frankreich, vor 1872 eine mittelspäte Sorte, deren Knollen eine lange fingerförmige Form aufweisen, Schale und Fleisch sind von gelber Färbung, die Knollen sind festkochend und haben einen ausgezeichneten Geschmack, die Pflanze selbst ist im Wuchs eher niedrig, alle Kartoffeln, die diese Finger-, bzw. Kipflerform aufweisen sollten als Pellkartoffeln gekocht und dann erst „enthäutet“ werden, wird die Knolle im Rohzustand geschält, macht das zum einen viel Arbeit und man hat einen großen Verlust an gutschmeckendem Kartoffelfleisch, die Sorten, die diese Knollenformen aufweisen sind oft sehr dünnschalig, so muss man diese nach dem Kochen nicht unbedingt abpellen (dies kann aber, zum Glück, jeder für sich entscheiden)

<b>Linda</b>	Deutschland, 1974 mittelfrühe Kartoffelsorte, die langovale Knolle hat eine gelbe Schale und tiefgelbes Fleisch, sie ist festkochend, hat einen sehr guten cremigen Geschmack, die Linda wird als "Königin der deutschen Kartoffel" bezeichnet und war 2007 Kartoffel des Jahres
<b>Ora</b> Kartoffel des Jahres 2011	Deutschland 1952, spät reif, mehlig kochend, rundovale Knolle, braune Schale, hellgelbes Fleisch. Kartoffel des Jahres 2011: "Ora ist vom Züchter Lembke/Poel bereits 1940 gekreuzt worden und wurde 1952 in der DDR als Sorte zugelassen. Auch unter dem Namen Mira war sie bekannt. Sie blieb bis 1980 mit fast 30-jährigen Anbau bedeutend. Ihr einfach gutes und leicht kräftiges Aroma machte sie mit leckeren mehligem Kocheigenschaften bei den Verbrauchern und Großküchen sehr beliebt. Die rundliche gelbe Knolle mit ihrem schönen gelben Fleisch hat es einfach leicht in der Küche. Durch ihre Vitalität im Anbau mit der Verbindung guter Lagereigenschaften wurde sie auch gerne angebaut."
<b>Rote Emmalie</b>	Barum 2004, Kartoffelzucht Ellenberg, mittelfrüh, vorwiegend fest kochend, rote glatte Schale, rotes Fleisch, längliche Knolle, Kreuzung aus „Rote Emma“ und „Highland Burgundy Red“
<b>Shetland Black</b>	Schottland, vor 1900 mittelfrühe Sorte, vorwiegend festkochend, die ovale Knolle hat eine schwarzviolette Schale, das Fleisch ist gelb und wird innen nach einigen Millimetern von einem violetten Ring durchzogen
<b>Sieglinde</b>	Deutschland, 1935 früh reif, langoval, gelbschalig und -fleischig, kräftiger Kartoffelgeschmack, fest kochend Kartoffel des Jahres 2010: "Sieglinde ist eine frühreifende Kartoffelsorte und verfügt über lange ovale bis mitunter lange Knollen mit glatter Schale. Das Fleisch der Sorte ist gelb und festkochend. Vom Geschmack her ist die Sieglinde eine eher feinwürzige und leicht speckig schmeckende Kartoffel. Die schmackhafte Sorte ist äußerst resistent gegen Kartoffelkrebs."
<b>Valfi</b>	Tschechische Zuchtsorte, neu zugelassen mittelfrüh, rundoval, blauschalig und -fleischig, vorwiegend fest kochend, milder Geschmack