



Hobbykartoffeln

DREI TÜTEN · JE 7 VERSCHIEDENE KNOLLEN · BIOLAND

Classic

○○●
Adretta

●○○
Bamberger Krumbeere

●○○
Blaue Anneliese

●○○
Charlotte

●○○
Heiderot

●○○
Linda

○○●
Schwarze Ungarin

Exotic

○○●
Blauer Schwede

○○●
Désirée

●○○
Maila

○○●
Mandelkartoffel

○○○
Mayan Gold

○○●
Nemo

○○○
Rote Emmalie

Feinschmecker

○○○
Blue Eyes

●○○
Cilena

●○○
Heidemarie

●○○
La Ratte

○○○
Laura

●○○
Sieglinde

●○○
Violetta

- FESTKOCHEND
- VORWIEGEND FESTKOCHEND
- MEHLIGKOCHEND
- SCHNELLKOCHEND

Jule

DEUTSCHLAND · 2019 · MITTELFRÜH

●○○ FESTKOCHEND

Gelbe glatte Schale, gelbes Fleisch, ovale Knolle. Formschön und gut lagerfähig. Stark gegenüber: Virus, Zwiewuchs, Schorf.

King Edward

ENGLAND · 1902 · MITTELFRÜH BIS MITTELSPÄT

○○● VORWIEGEND FESTKOCHEND

Rot-gelb gefleckte Schale, gelbes Fleisch, rundovale Knolle. Anfällig für Viren: jährlich frisches Pflanzgut verwenden.

Luna Rossa

NIEDERLANDE · 2015 · MITTELFRÜH

○○● VORWIEGEND FESTKOCHEND

Rote Schale, tiefgelbes Fleisch, ovale Knolle. Krautfäuletolerant und mit geringer Schorfanfälligkeit, zuverlässig im Anbau.

Melia

DEUTSCHLAND · 2024 · MITTELFRÜH

○○● MEHLIGKOCHEND

Gelbe Schale, mittelgelbes Fleisch, ovale Knolle. Gleichmäßige Knollengröße, robust im Anbau, krautfäuletolerant.

Otolia

DEUTSCHLAND · 2014 · MITTELFRÜH

○○● VORWIEGEND FESTKOCHEND

Gelbe Schale, gelbes Fleisch, rundovale Knolle. Trockenheits- und krautfäuletolerante Sorte, leicht im Anbau.

Princess

DEUTSCHLAND · 1998 · FRÜH

●○○ FESTKOCHEND

Gelbe Schale, gelbes Fleisch, ovale Knolle. Mittlere Keimruhe, schorffresistent und zuverlässig im Anbau.

Purple Rain

NIEDERLANDE · 2019 · MITTELFRÜH

●○○ FESTKOCHEND

Violette Schale, tiefviolettes, teilweise violett-weiß marmoriertes Fleisch, langovale Knolle. Gleichmäßiger Knollenansatz.

Rosara

DEUTSCHLAND · 1990 · SEHR FRÜH

○○● VORWIEGEND FESTKOCHEND

Rote Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle. Gute Toleranz gegenüber Krautfäule. Sehr früh im Ertrag.

Santera

DÄNEMARK · 2017 · MITTELFRÜH

○○● FESTKOCHEND

Gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, langovale Knolle. Für Langzeitlagerung geeignet. Hervorragender Speisewert.

Sarpomira

UNGARN · 2002 · MITTELSPÄT

○○● VORWIEGEND FESTKOCHEND

Hellrote Schale, hellgelbes Fleisch, langovale Knolle. Hohe Widerstandsfähigkeit gegen Kraut- und Knollenfäule.

Simonetta

DEUTSCHLAND · 2017 · MITTELFRÜH

○○● FESTKOCHEND

Gelbe Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle. Relativ hohe Erträge mit gleichmäßigen Knollen, exzellente Qualität.

Vitabella

NIEDERLANDE · 2011 · FRÜH

●○○ FESTKOCHEND

Auffallend helle, glatte Schale, gelbes Fleisch, ovale Knolle. Sehr gute Widerstandsfähigkeit gegen Krautfäule.

Vitanoire

NIEDERLANDE · 2024 · FRÜH

●○○ FESTKOCHEND

Dunkelviolette Schale, tiefviolettes Fleisch, ovale Knolle. Behält die Farbe beim Kochen. Stabil gegen Krautfäule.

Wahou

FRANKREICH · 2023 · MITTELFRÜH

○○● VORWIEGEND FESTKOCHEND

Gelb-violett gefleckte Schale, gelbes Fleisch, längliche Knolle. Auffällige, zweifarbige Schale, dekorativ auf dem Teller.

Telefon 05806 – 304
Mo.–Fr. 8:00–12:00 und 12:30–16:30 Uhr

Öffnungszeiten Hofverkauf
variieren saisonal – aktuelle Zeiten online!

Unser Onlineshop – rund um die Uhr
www.kartoffelvielfalt.de

Nachricht per E-Mail
info@kartoffelvielfalt.de

Kontakt per Fax
05806 – 1250

Newsletter abonnieren
Praktische Tipps & News vom Hof



Jede Sorte ein Charakter!

BIO-SPEISEKARTOFFELN · BIO-PFLANZKARTOFFELN







Adretta

DEUTSCHLAND · 1975 · MITTELFRÜH

○ ○ ● **MEHLIGKOCHEND**

Gelbe Schale, gelbes Fleisch, rund bis rundovale Knolle. Urtypisch kartoffeliger Geschmack, universelle Verwendbarkeit: Knödel, Püree, Pommes und Kartoffelteiggerichte. Altbekannte DDR-Sorte.





Agria

DEUTSCHLAND · 1985 · MITTELFRÜH BIS MITTELSPÄT

○ ● ○ **VORWIEGEND FESTKOCHEND**

Gelbe Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle. Aromatischer, kräftiger Geschmack. Vielseitige Verarbeitungseignung: z. B. Ofen-, Bratkartoffeln, Pommes oder Chips.





La Ratte

FRANKREICH · 1872 · MITTELFRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Auch Asparges genannt. Gelbe Schale, gelbes Fleisch, länglich-hörnchenförmige Knolle. Sehr guter, speckiger Geschmack, geeignet als Salat- oder Pellkartoffel.





Laura

DEUTSCHLAND · 1998 · MITTELFRÜH

○ ● ○ **VORWIEGEND FESTKOCHEND**

Rote Schale, tiefgelbes Fleisch, lang-ovale Knolle. Angenehmer, fruchtiger Geschmack, geeignet als Salz-, Back- oder Pellkartoffel. Keimruhige Lager-sorte. Formtreue, größere Knollen.





Sunita

NIEDERLANDE · 2013 · FRÜH

○ ● ● **VORWIEGEND FEST- BIS MEHLIGKOCHEND**

Gelbe Schale, gelbes Fleisch, rundovale Knolle. Angenehm milder Geschmack, geeignet für Kartoffelpüree oder Pommes, leicht im Anbau, formschön.





Violetta

BARUM · 2012 · MITTELFRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Aus eigener Zucht. Blaue Schale, lila Fleisch, langovale Knolle. Angenehm kräftiger Geschmack, geeignet als Salz-, Pell-, Bratkartoffel oder bunter Kartoffelsalat, ertragreich im Anbau.





Annabelle

NIEDERLANDE · 2002 · SEHR FRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Gelbe Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle. Guter, feiner Geschmack direkt nach der Ernte, geeignet als Gratin, Salat-, Pell-, Brat- oder Salzkartoffel.





Bamberger Krumbeere

RAUM BAMBERG · 1870 · MITTELSPÄT

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Als Pflanzkartoffel: Bamberger Hörnchen. Gelbrosa Schale, gelbes Fleisch, hörnchenförmige Knolle. Guter, würziger Geschmack. Geeignet als Salat-, Brat- oder Pellkartoffel.





Lea

DEUTSCHLAND · 2019 · SEHR FRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, ovale Knolle. Cremiger Geschmack, geeignet als Salat-, Salz- oder Pellkartoffel. Lange lagerfähig, ertragssicher und einfach im Anbau.





Linda

DEUTSCHLAND · 1974 · MITTELFRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Glatte gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, langovale Knolle. Gut lagerfähig, sehr guter, cremiger Geschmack, geeignet als Gratin, Salat-, Salz- oder Pellkartoffel, lange Keimruhe.

ZUSÄTZLICHE PFLANZKARTOFFELN



BIO-LAND-SPEISEKARTOFFELN



BIO-PFLANZKARTOFFELN



PFLANZKARTOFFELN – UNBEHANDELT





Allians

DEUTSCHLAND · 2003 · MITTELFRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, langovale Knolle. Geringe Anfälligkeit für Krautfäule, gute Lagerfähigkeit. Anspruchslos und standfest im Anbau, setzt gleichmäßig große Knollen an.





Blaue Anneliese

BARUM · 2018 · SPÄT

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Aus eigener Zucht. Blaue Schale, blaues Fleisch, ovale Knolle. Angenehm kräftiger Geschmack, geeignet als Salat-, Salz- oder blaue Püreekartoffel, tolerant gegenüber Kraut- und Knollenfäule.





Blauer Schwede

HERKUNFT UND ALTER UNBEKANNT · MITTELFRÜH

○ ● ○ **VORWIEGEND FESTKOCHEND**

Auch Blue Congo genannt. Blaue Schale, blaulila Fleisch, rundovale Knolle. Kräftiger Geschmack, geeignet als Back-, Pell- oder Salzkartoffel.





Maila

BARUM · 2025 · MITTELFRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Aus eigener Zucht. Leuchtend gelbe Schale, gelbes Fleisch, rundovale Knolle. Sehr lecker, cremiger Geschmack, geeignet als Gratin, Salat-, Salz- oder Pellkartoffel. Außergewöhnlich robust im Anbau, guter Ertrag und lagerfähig.





Mandel Kartoffel

FINNLAND · 1953 · MITTELSPÄT

○ ● ● **VORWIEGEND FEST- BIS MEHLIGKOCHEND**

Auch Puikula genannt. Gelbe Schale, gelbes Fleisch, mandelähnliche kleine Knolle. Cremiger Geschmack, geeignet als Püreekartoffel.





Belana

DEUTSCHLAND · 2000 · FRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Gelbe Schale, gelbes Fleisch, ovale Knolle. Beliebte Salatkartoffel, Langzeitlagersorte. Früh im Ertrag und lange keimruhig. Vorkeimen bringt die Ernte rund zwei Wochen vor.





Carolus

NIEDERLANDE · 2013 · MITTELSPÄT

○ ○ ● **MEHLIGKOCHEND**

Gelbe Schale mit rosa-roten Augen, gelbes Fleisch, ovale Knolle. Vielseitige Verwendung in der Küche. Hohe Widerstandsfähigkeit gegen Kraut- und Knollenfäule.





Charlotte

FRANKREICH · 1981 · FRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Gelbe Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle. Aromatischer Geschmack, geeignet als Salat-, Pell- oder Salzkartoffel, gute Lagerfähigkeit, beliebte französische Sorte.





Cilena

DEUTSCHLAND · 1981 · FRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Gelbe Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle. Guter, cremiger Geschmack, geeignet als Salat- oder Pellkartoffel, lang anhaltende Speisequalität.





Mayan Gold

SCHOTTLAND · 2001 · MITTELFRÜH

○ ○ ○ **SCHNELLKUCHEND**

Ca. 30 % weniger Kochzeit. Gelbe Schale, gelbes Fleisch, längliche Knolle. Leicht nussig-süßer Geschmack mit cremig trockener Textur, geeignet als Backkartoffel, Kartoffelsuppe oder Puffer.





Nemo

NIEDERLANDE · 2019 · MITTELFRÜH

○ ○ ● **MEHLIGKOCHEND**

Rot-gelb gefleckte Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle. Fruchtiger Geschmack, geeignet für den Grill, die Mikrowelle, Kartoffelpüree oder als Pommes frites, ertragreich im Anbau.





Cheyenne

FRANKREICH · 2011 · MITTELFRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Glatte, rote Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle mit sehr flachen Augen. Feiner, intensiver Geschmack. Gutes Ertragspotential – auch in trockenen Jahren, gut lagerfähig.





Ditta

ÖSTERREICH · 1989 · MITTELFRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Gelbe, glatte Schale, flache Augen, gelbes Fleisch, langovale Knolle. Verlässliche Knollenqualität und stabile Lagerleistung. Mittlere Krautfäuleanfälligkeit.





Désirée

NIEDERLANDE · 1962 · MITTELFRÜH

○ ● ○ **VORWIEGEND FESTKOCHEND**

Rote Schale, hellgelbes Fleisch, ovale Knolle. Fruchtig saftiger Geschmack, geeignet als Back-, Salz- oder Pell-kartoffel. Bildet größere Knollen, liefert hohe Erträge und ist gut lagerfähig.





Gunda

DEUTSCHLAND · 1999 · FRÜH

○ ○ ● **MEHLIGKOCHEND**

Gelbe Schale, gelbes Fleisch, ovale Knolle. Edler, aromatischer Geschmack, geeignet als Puffer, Püree oder für Kartoffelteiggerichte. Gut für Langzeitlagerung geeignet.





Nicola

DEUTSCHLAND · 1973 · MITTELFRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Gelbe Schale, hellgelbes Fleisch, langovale Knolle. Guter, aromatischer Geschmack, geeignet als Pell-, Salz- oder Salatkartoffel, ertragreiche, robuste Sorte.





Rote Emmalie

BARUM · 2012 · MITTELFRÜH

○ ● ○ **VORWIEGEND FESTKOCHEND**

Aus eigener Zucht. Rote, glatte Schale, rotes Fleisch, längliche Knolle. Würziger Geschmack, geeignet als Salat-, Püree-, Pellkartoffel oder rosarote Gnocchi, sehr ertragreich im Anbau.





Ella

NIEDERLANDE · 2025 · MITTELFRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, langovale/ovale Knolle. Wenig anfällig für Krautfäule. Hoher Knollenansatz, gleichmäßige Knollengröße und eine sehr schöne Optik.





Emanuelle

NIEDERLANDE · 2020 · MITTELFRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, langovale Knolle. Robuste Sorte, gute Schorfresistenz, Krautfäulestabil. Anfällig für das Y-Virus. Kommt auch auf leichten Böden zurecht.





Heidemarie

BARUM · 2020 · MITTELFRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Aus eigener Zucht. Gelbe Schale, gelbes Fleisch, ovale Knolle. Sehr guter, cremiger Geschmack, geeignet als Brat-, Salz-, Salat- und Pellkartoffel, gute Kraut- und Knollenfäuletoleranz.





Heiderot

BARUM · 2017 · MITTELSPÄT

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Aus eigener Zucht. Rote Schale, rotes Fleisch, langovale Knolle. Leicht buttriger, aromatischer Geschmack, geeignet als Salat-, Brat- und Pellkartoffel, tolerant gegenüber Kraut- und Knollenfäule.





Schwarze Ungarin

UNGARISCHE LANDSORTE · VOR 1900 · MITTELFRÜH

○ ○ ● **MEHLIGKOCHEND**

Blau-violette Schale, hellgelbes, fast weißes Fleisch, längliche Knolle. Cremiger Geschmack, geeignet als Pell- und Püreekartoffel.





Sieglinde

DEUTSCHLAND · 1935 · FRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Gelbe Schale, gelbes Fleisch, tiefgelbes Fleisch, langovale Knolle. Angenehm kräftiger, speckiger Geschmack, geeignet als Salat-, Salz- oder Pellkartoffel, hoher Knollenansatz, altbekannte Sorte.





Glorietta

DEUTSCHLAND · 2012 · SEHR FRÜH BIS FRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Gelbe, glatte Schale, flache Augen, tiefgelbes Fleisch, langovale Knolle. Sehr früh im Ertrag, liefert bei guter Vorkeimung ab Juni schon erste Knollen. Pflanzung ab Ende März unter Vlies. Kürzere Lagerfähigkeit.





Goldmarie

DEUTSCHLAND · 2013 · FRÜH

● ○ ○ **FESTKOCHEND**

Gelbe Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle. Robuste und ertragreiche Sorte. Wüchsig und wenig anfällig, verzeiht auch ungünstige Jahre. Krautstabile Salatsorte, für alle Standorte geeignet.