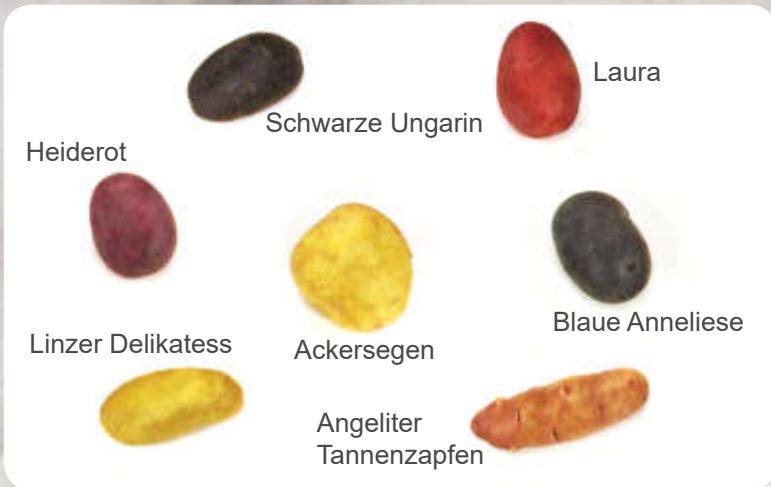
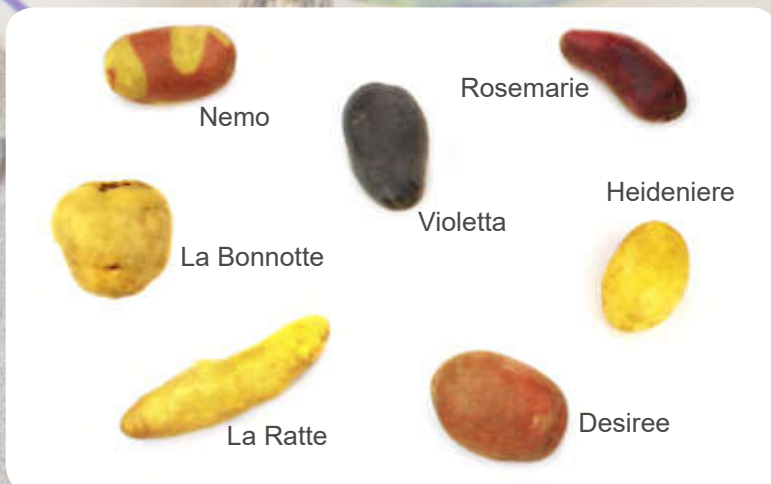
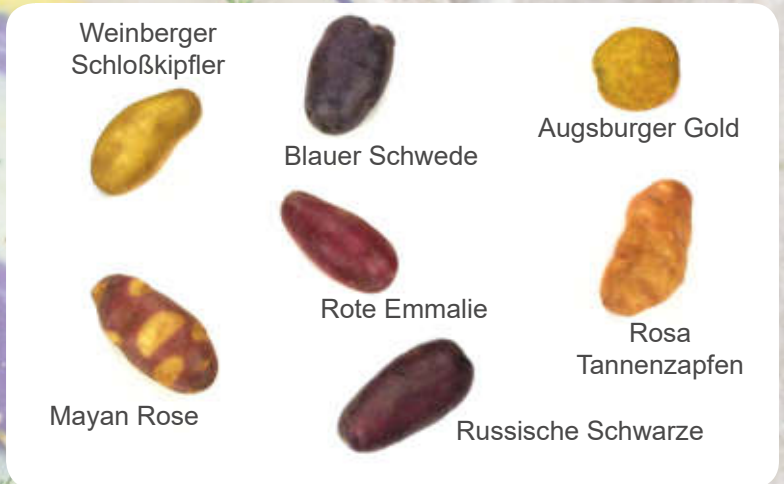


Hobbykartoffeln



„Classic“
 Je Tüte mit 7 verschiedenen Knollen:
Ackersegen: mehligkochend
Angeliter Tannenzapfen: festkochend
Blaue Anneliese: festkochend
Heiderot: festkochend
Laura: vorwiegend festkochend
Linzer Delikatess: festkochend
Schwarze Ungarin: mehligkochend

„Exotic“
 Je Tüte mit 7 verschiedenen Knollen:
Augsburger Gold: vorwiegend festkochend
Blauer Schwede: vorwiegend festkochend
Mayan Rose: schnellkochend
Rosa Tannenzapfen: festkochend
Rote Emmalie: vorwiegend festkochend
Russische Schwarze: vorw. festkochend
Weinberger Schloßkipfler: festkochend



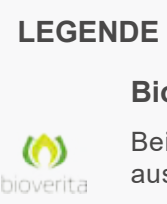
„Feinschmecker“
 Je Tüte mit 7 verschiedenen Knollen:
Desiree: vorwiegend festkochend
La Bonnotte: vorwiegend festkochend
La Ratte: festkochend
Nemo: mehligkochend
Heideniere: festkochend
Rosemarie: festkochend
Violetta: festkochend



Wir liefern den Wochenmarkt direkt nach Hause!
 Genießen Sie frisches, knackiges Bio-Gemüse.

Entdecken Sie noch mehr Gemüse
 in unserem Onlineshop!

- Bioland-Speisekartoffeln**
- Bio-Pflanzkartoffeln**
- Pflanzkartoffeln - unbehandelt**



Bioverita Sorten
 Bei Sorten mit dem Bioverita-Qualitätslabel werden ausschließlich Sorten aus der Bio-Züchtung eingesetzt. Bioverita garantiert das Prinzip: Bio von Anfang an – von der Züchtung bis zum Endprodukt.

Zusätzliche Pflanzkartoffeln

- 37. Allians** Deutschland 2003, festkochend, gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, langovale Knolle, mittelfrühe Reife, sehr feiner Geschmack, geeignet als Salat-, Salz- oder Pellkartoffel.
- 38. Carolus** Niederlande 2012, mehligkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, ovale Knolle, mittelspäte Reife, milder Geschmack, geeignet als Backkartoffel oder Pommes.
- 39. Glorietta** Deutschland 2012, festkochend, gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, langovale Knolle, sehr frühe bis frühe Reife, sehr aromatischer Geschmack, geeignet als Salat-, Grill- oder Ofenkartoffel.
- 40. Goldmarie** Deutschland 2013, festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle, frühe Reife, fein-aromatischer Geschmack, geeignet als Salat-, Salz- oder Pellkartoffel.
- 41. Granola** Deutschland 1975, vorwiegend festkochend, gelbe Schale, leicht rau, gelbes Fleisch, rundovale Knolle, mittelfrühe Reife, würziger Geschmack, geeignet für Klöße, Knödel, Püree, Salz- oder Backkartoffeln.
- 42. Luna Rossa** Niederlande 2015, vorwiegend festkochend, rote Schale, tiefgelbes Fleisch, ovale Knolle, mittelfrühe Reife, aromatischer Geschmack, geeignet als Salat-, Ofen- oder Pellkartoffel.
- 43. Sarpo Mira** Ungarn 2002, vorwiegend festkochend, hellrote Schale, hellgelbes Fleisch, langovale Knolle, mittelspäte Reife, fruchtiger Geschmack, geeignet als Pell-, oder Salzkartoffel.



Wir sind gerne für Sie da!



- Telefon 05806 - 304**
Mo.-Fr. von 8.00 - 12.00 und 12.30 - 16.30 Uhr
- Nachricht per E-Mail**
info@kartoffelvielfalt.de
- Öffnungszeiten Kartoffelladen**
Mo.-Fr. von 8.00 - 12.00 und 12.45 - 17.00 Uhr
- Kontakt per Fax**
05806 - 1250
- Unser 24h Onlineshop**
www.kartoffelvielfalt.de
- Newsletter abonnieren**
Praktische Tipps & News vom Hof



1. Ackersegen

Deutschland 1929, mehligkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, runde Knolle, mittelspäte Reife, sehr guter, buttriger Geschmack, geeignet als Püree- oder Backkartoffel.



2. Adretta

Deutschland 1975, mehligkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, runde Knolle, mittelfrühe Reife, würzig kräftiger Geschmack, geeignet für Knödel und Kartoffelteiggerichte.



13. Franceline

Frankreich 1993, festkochend, rote Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle, mittelfrühe Reife, aromatischer Geschmack, geeignet als Gratin, Brat-, Salz-, Salat- oder Pellkartoffel.



14. Gunda

Deutschland 1999, mehligkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, ovale Knolle, frühe Reife, edler, aromatischer Geschmack, geeignet als Puffer, Püree oder für Kartoffelteiggerichte.



25. Muse

Niederlande 2020, festkochend, gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, rund-ovale Knolle, mittelfrühe Reife, guter, speckiger Geschmack, geeignet als Salat-, Salz- oder Pellkartoffel.



26. Nemo

Niederlande 2019, mehligkochend, rot-gelb gefleckte Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle, mittelfrühe Reife, cremig fruchtiger Geschmack, geeignet für den Grill, die Mikrowelle, Kartoffelpüree oder als Pommes frites.



3. Agria

Deutschland 1985, vorwiegend festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle, mittelfrühe bis mittelspäte Reife, aromatischer Geschmack, geeignet als Ofen-, Bratkartoffeln, Pommes oder Chips.



4. Angeliter Tannenzapfen

Deutschland (Landsorte aus Angeln / Schleswig-Holstein), Alter unbekannt, festkochend, rosa Schale, gelbes Fleisch, lang-verwachsene Knolle, mittelspäte Reife, feinwürziger Geschmack, geeignet als Pell-, Salat- und Bratkartoffel.



15. Heidemarie

Barum 2020, **aus eigener Zucht**, ab sofort als Pflanzkartoffel zugelassen, festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, ovale Knolle, mittelfrühe Reife, sehr guter, cremiger Geschmack, geeignet als Brat-, Salz-, Salat- und Pellkartoffel.



16. Heideniere

Deutschland 1954, festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, längliche Knolle, mittelfrühe Reife, feinwürzig speckiger Geschmack, geeignet als Pell-, Salat- oder Salzkartoffel.



27. Nicola

Deutschland 1973, festkochend, gelbe Schale, hellgelbes Fleisch, langovale Knolle, mittelfrühe Reife, guter, aromatischer Geschmack, geeignet als Pell-, Salz- oder Salatkartoffel.



28. Rosa Tannenzapfen

auch Pink fir Apple genannt, England 1850, festkochend, rosa Schale, gelbes Fleisch, hörnchenförmige Knolle, mittelspäte Reife, sehr guter, würziger Geschmack, geeignet als Salat- oder Pellkartoffel.



5. Annabelle

Niederlande 2002, festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle, sehr frühe Reife, guter, feiner Geschmack direkt nach der Ernte, geeignet als Gratin, Salat-, Pell-, Brat- oder Salzkartoffel.



6. Augsburger Gold

Deutschland, Alter unbekannt, vorwiegend fest- bis mehligkochend, ockerfarbene Schale, gelbes Fleisch, rundovale Knolle, mittelfrühe Reife, cremiger Geschmack, geeignet als Salz- oder Pellkartoffel.



17. Heiderot

Barum 2017, **aus eigener Zucht**, festkochend, rote Schale, rotes Fleisch, langovale Knolle, mittelspäte Reife, leicht buttriger, aromatischer Geschmack, geeignet als Salat-, Brat- und Pellkartoffel.



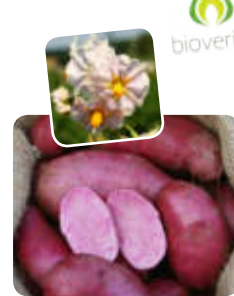
18. La Bonnotte

Frankreich (Insel Noirmoutier), Alter unbekannt, vorwiegend festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, runde Knolle mit tiefen Augen, Reife mittelfrüh, cremig feiner Geschmack, geeignet als Pell-, Salz- oder Salatkartoffel.



29. Rosemarie

Barum 2012, **aus eigener Zucht**, festkochend, rosa Schale, rosa Fleisch, langovale Knolle, frühe bis mittelfrühe Reife, cremiger, leicht speckiger Geschmack, geeignet als Salat-, Pell- oder Gratinkartoffel.



30. Rote Emmalie

Barum 2012, **aus eigener Zucht**, vorwiegend festkochend, rote, glatte Schale, rotes Fleisch, längliche Knolle, mittelfrühe Reife, guter, würziger Geschmack, geeignet als Salat-, Püree-, Pellkartoffel oder rosarote Gnocchi.



7. Bamberger Krumbeere

als Pflzk.: Bamberger Hörnchen, aus dem Raum Bamberg 1870, festkochend, gelbrosa Schale, gelbes Fleisch, hörnchenförmige Knolle, mittelspäte Reife, sehr guter, würziger Geschmack, geeignet als Salat-, Brat- oder Pellkartoffel.



8. Blaue Anneliese

Barum 2018, **aus eigener Zucht**, festkochend, blaue Schale, blaues Fleisch, ovale Knolle, sehr späte Reife, angenehm kräftiger Geschmack, geeignet als Salat-, Salz- oder blaue Püreekartoffel.



19. La Ratte

auch Asparges genannt, Frankreich 1872, festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, länglich-hörnchenförmige Knolle, mittelfrühe Reife, sehr guter, speckiger Geschmack, geeignet als Salat- oder Pellkartoffel.



20. Laura

Deutschland 1998, vorwiegend festkochend, rote Schale, tiefgelbes Fleisch, langovale Knolle, mittelfrühe Reife, angenehm fruchtiger Geschmack, geeignet als Pommes frites, Salz-, Back- oder Püreekartoffel.



31. Russische Schwarze

Russland, Alter unbekannt, vorwiegend festkochend, blauviolette Schale, hellgelbes Fleisch, langovale Knolle, guter, kräftiger Geschmack, geeignet als Back-, Salzkartoffeln oder für Kartoffel- suppe.



32. Schwarze Ungarin

Ungarische Landsorte (vor 1900), mehligkochend, blauviolette Schale, hellgelbes, fast weißes Fleisch, längliche Knolle, mittelfrühe Reife, cremiger Geschmack, geeignet als Pell- und Püreekartoffel.



9. Blauer Schwede

auch Blue Congo genannt, Herkunft und Alter unbekannt, vorwiegend festkochend, blaue Schale, blauilila Fleisch, rundovale Knolle, mittelfrühe Reife, kräftiger Geschmack, geeignet als Back-, Pell- oder Salzkartoffel.



10. Cilena

Deutschland 1981, festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle, frühe Reife, guter, cremiger Geschmack, geeignet als Salz- oder Pellkartoffel.



21. Linda

Deutschland 1974, festkochend, glatte gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, langovale Knolle, mittelfrühe Reife, gut lagerfähig, sehr guter, cremiger Geschmack, geeignet als Gratin, Salat-, Salz- oder Pellkartoffel.



22. Linzer Delikatess

Österreich 1975, festkochend, hellgelbe Schale, hellgelbes Fleisch, langovale Knolle, frühe Reife, angenehm cremiger Geschmack, geeignet als Gratin, Salat-, Rosmarin- oder Pellkartoffel.



33. Sieglinde

Deutschland 1935, festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle, frühe Reife, angenehm kräftig, speckiger Geschmack, geeignet als Salat-, Salz- oder Pellkartoffel.



34. Sunita

Niederlande 2013, vorwiegend fest- bis mehligkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, rundovale Knolle, frühe Reife, angenehm milder Geschmack, geeignet für Bratkartoffeln oder Pommes.



11. Desiree

Niederlande 1962, vorwiegend festkochend, rote Schale, hellgelbes Fleisch, ovale Knolle, mittelfrühe Reife, fruchtig saftiger Geschmack, geeignet als Back-, Salz-, Pell- oder Röstkartoffel.



12. Emanuelle

Niederlande 2020, festkochend, gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, langovale Knolle, mittelfrühe Reife, leicht cremiger Geschmack, geeignet als Brat- oder Salzkartoffel oder als Kartoffelsalat.



23. Mayan Gold

Schottland 2001, schnellkochend, ca. 30% weniger Kochzeit, gelbe Schale, gelbes Fleisch, längliche Knolle, mittelfrühe Reife, leicht nussig-süßer Geschmack mit cremig trockener Textur, geeignet als Backkartoffel, Kartoffelsuppe oder Puffer.



24. Mayan Rose

Schottland, 2016, schnellkochend, ca. 30% weniger Kochzeit, rot-gelbe Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle, mittelfrühe Reife, angenehm milder Geschmack, geeignet für Püree oder Puffer.



35. Violetta

Barum 2012, **aus eigener Zucht**, festkochend, blaue Schale, lila Fleisch, langovale Knolle, mittelfrühe Reife, angenehm kräftiger Geschmack, geeignet als Salz-, Pell-, Bratkartoffel oder bunter Kartoffelsalat.



36. Weinberger Schloßkipfler

Österreich, alte Landsorte, festkochend, gelbe Schale, hellgelbes Fleisch, hörnchenförmige Knolle, mittelfrühe Reife, würziger Geschmack, geeignet als Brat- oder Pellkartoffeln, sowie als Salz- oder Salatkartoffeln.