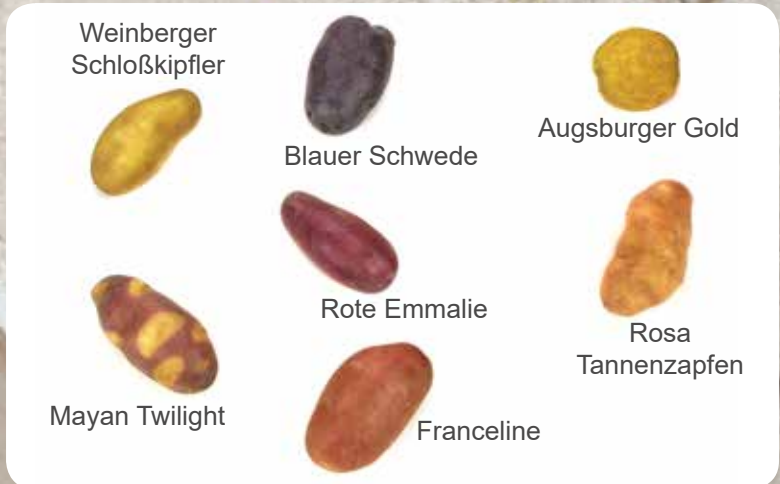


Hobbykartoffeln



„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
Franceline: festkochend
Mayan Twilight: schnellkochend
Rosa Tannenzapfen: festkochend
Rote Emmalie: vorwiegend festkochend
Weinberger Schloßkipfler: festkochend



„Feinschmecker“
 Je Tüte mit 7 verschiedenen Knollen:
Desiree: vorwiegend festkochend
La Ratte: festkochend
Mandelkartoffel: vorw. fest- bis mehligkochend
Nemo: mehligkochend
Sieglinde: festkochend
Violetta: festkochend
Rosemarie: exklusiv in den Hobbykartoffeln! festkochend, rosa Schale, rosa Fleisch, langovale Knolle, frühe bis mittelfrühe Reife, guter, cremiger, leicht speckiger Geschmack.

Bioverita – Saatgut aus biologischer Züchtung

Neuerdings sind wir Mitglied bei dem europaweiten Dachverein Bioverita, der die Bio-Züchtung bekannter machen will. Es freut uns sehr, dass wir nun als Bioverita-Züchter anerkannt sind. Zugleich wurden fünf unserer Kartoffelsorten (siehe Innenseite des Flyers) für die Auslobung von Bioverita zugelassen.



Biobetriebe verwenden für ihre Produktion Biosaatgut. Meistens sind dies heute noch keine Sorten aus der Bio-Züchtung. Die Bio-Züchter arbeiten daran, dass sich dies ändert und immer mehr Sorten verfügbar sind, die bestens zum biologischen Anbau passen.



Sorten aus der Bio-Züchtung sorgen für mehr Vielfalt und reduzieren die Abhängigkeit der Landwirtschaft von der Saatgutindustrie.



Stärken auch Sie dieses Anliegen – Durch den Kauf von Saatgut biologisch gezüchteter Sorten stärken Sie die Bio-Züchtung und die Unabhängigkeit der Biolandwirtschaft.



Die Biolandwirtschaft stellt andere Ansprüche an Sorten. Sorten aus biologischer Züchtung werden speziell für diesen Anbau entwickelt – eben Bio von Anfang an.

Zusätzliche Pflanzkartoffeln

34. Allians

Deutschland 2003, festkochend, gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, langovale Knolle, mittelfrühe Reife, sehr feiner Geschmack, geeignet als Salat-, Salz- oder Pellkartoffel.

35. Finka

Deutschland 2001, vorwiegend festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, ovale Knolle, sehr frühe Reife, feiner Geschmack, geeignet als Püree oder Salzkartoffel.

36. Glorietta

Deutschland 2012, festkochend, gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, langovale Knolle, sehr frühe bis frühe Reife, sehr aromatischer Geschmack, geeignet als Salat-, Grill- oder Ofenkartoffel.

37. Goldmarie

Deutschland 2013, festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle, frühe Reife, fein-aromatischer Geschmack, geeignet als Salat-, Salz- oder Pellkartoffel.

38. 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.

39. Luna Rossa

Niederlande 2015, vorwiegend festkochend, rote Schale, tiefgelbes Fleisch, ovale Knolle, mittelfrühe Reife, aromatischer Geschmack, geeignet als Salat-, Ofen- oder Pellkartoffel.

Entdecken Sie weitere Sorten ab Frühjahr in unserem Onlineshop!

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

Ellenberg's Kartoffelvielfalt GmbH & Co. KG
 Ebstorfer Straße 1 • 29576 Barum

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
 Zu finden auf www.kartoffelvielfalt.de DE-ÖKO-006



Vielfalt aus einer Hand!
Landwirt
Züchter
Händler

„Die Natur ist nahezu perfekt und wunderschön, wir müssen Sie nur richtig genießen“

Ihre Familie Ellenberg





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. Frieslander

Niederlande 1990, vorwiegend festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle, sehr frühe Reife, angenehm milder Geschmack, geeignet als Chips, Pommes frites, Ofen- oder Salzkartoffel.



14. Gunda

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



25. Mayan Twilight

auch Marzipankartoffel genannt, Schottland 2004, schnellkochend, ca. 30% weniger Kochzeit, rot-gelb gefleckte Schale, gelbes Fleisch mit rotem Strich, langovale Knolle, mittelfrühe Reife, einzigartig nussig-süßer Geschmack, geeignet für Suppe oder Puffer.



26. Nemo

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



3. Afra

Deutschland 1990, mehligkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, ovale Knolle, mittelfrühe Reife, angenehm kräftiger Geschmack, geeignet als Knödel, Kartoffelteiggerichte, Püree und Pommes.



4. Agria

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



15. Heidemarie

Barum 2019, aus eigener Zucht, festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, langovale Knolle, mittelfrühe Reife, kräftiger 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. 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.



6. 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.



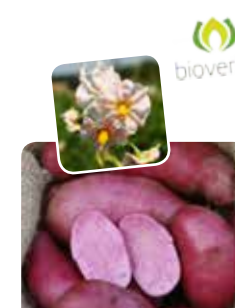
17. Heiderot

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. Hela

Deutschland 1964, vorwiegend festkochend bis mehligkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, ovale Knolle, sehr frühe Reife, angenehm milder Geschmack, geeignet als Püree-, Salz- oder Backkartoffel.



29. 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.



30. Schwarze Ungarin

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



7. Augsburg Gold

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



8. Bamberger Krumbere

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



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. Sieglinde

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



32. Sunita

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



9. 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.



10. Blauer Schwede

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



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. 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.



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. Franceline

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



23. Mandelkartoffel

auch Puikula genannt, Finnland 1953, vorwiegend fest bis mehligkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, mandelähnliche kleine Knolle, mittelspäte Reife, cremiger Geschmack, geeignet als Püreekartoffel.



24. Mayan Gold

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

LEGENDE

 **Bioland-Speisekartoffeln**

 **Bio-Pflanzkartoffeln**

 **Konventionelle Pflanzkartoffeln**



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.