

Liebe Freunde der Kartoffelvielfalt,

wir hatten ein ganz spannendes Kartoffeljahr. Bei uns in der Lüneburger Heide gab es im April sehr viel Niederschlag und wir dachten, dass sich das Pflanzen der Kartoffeln sehr verspätet, jedoch konnten wir unsere Kartoffeln noch rechtzeitig von Mitte bis Ende April in die Erde pflanzen.

Die Monate Mai und Juni waren hier bei uns noch sehr kühl, deshalb verzögerte sich das Wachstum der Knollen. Parallel hatten wir in diesen Monaten kaum Niederschlag und mit einer extremen Trockenheit zu kämpfen. Der Juli hingegen war dann sehr feucht und warm aber unsere Kartoffelpflanzen konnten standhalten und die Verzögerung aufholen.

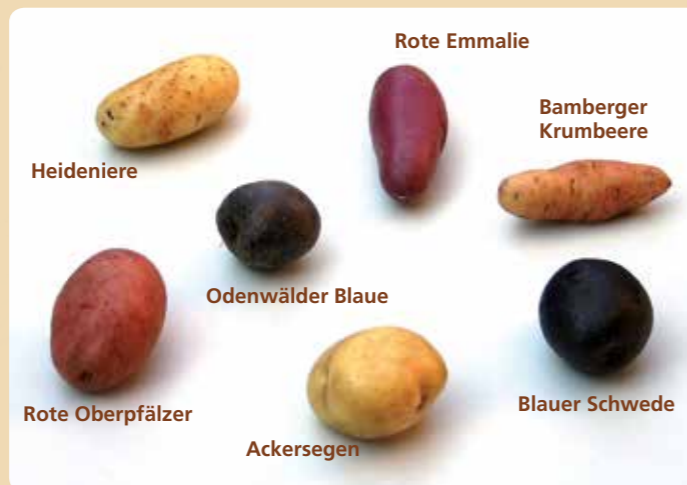
So wie auch wir den extremen Wetterbedingungen ausgesetzt sind, so sind es auch unsere Kartoffeln. Durch die anfangs kühle und trockene Witterung konnte sich die Krautfäule nicht sehr weit entwickeln, somit sind auf unseren Bioland-Feldern einige Kartoffelsorten bis in den August hinein gewachsen.

Insgesamt haben wir eine recht gute Ernte mit verhältnismäßig normalen bis großen Knollen erhalten, so dass der Jahrgang 2015 eine sehr gute und schmackhafte Kartoffel brachte.

Wir freuen uns, Ihnen auch in diesem Jahr wieder eine Kartoffelvielfalt von 33 Sorten anbieten zu können. Als Neuheiten bieten wir Ihnen zwei festkochende, rosa-schalige Kartoffeln an: Die von uns 2010 gezüchtete hellgelblichfleischige Oskar und erstmalig die Franceline, ein französischer Klassiker, der hier sehr selten ist.

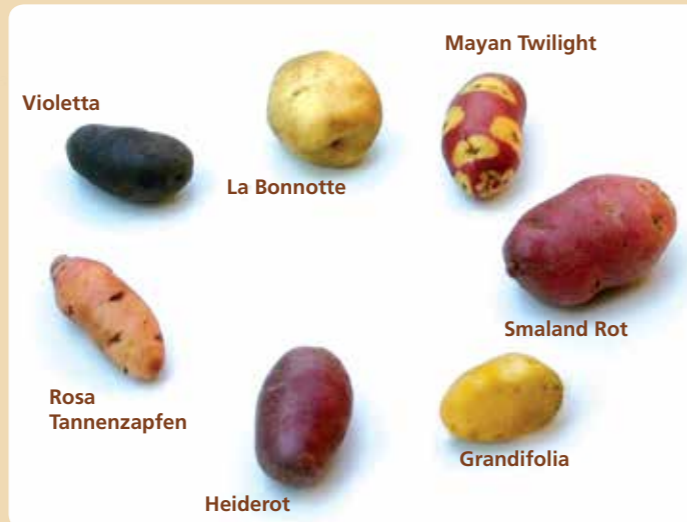
Hobbytüte „Classic“

In einer Tüte mit je einer Knolle der 7 Sorten: Heideniere, Rote Oberpfälzer, Bamberger Krumbeere, Odenwälder Blaue, Rote Emmalie, Blauer Schwede, Ackersegen



Hobbytüte „Exotic“

In einer Tüte mit je einer Knolle der 7 Sorten: Violetta, La Bonnotte, Mayan Twilight, Smaland Rot, Grandifolia, Heiderot, Rosa Tannenzapfen



Hobbytüte „Feinschmecker“

In einer Tüte mit je einer Knolle der 7 Sorten: Blaue Anneliese, Oskar, Mayan Gold, Schwarze Ungarin, Rote Lötschentaler, Angeliter Tannenzapfen, Atica



Unser Hofladen

Besuchen Sie uns gerne einmal in unserem Hofladen. Neben unserer Kartoffelvielfalt bieten wir Ihnen von anderen Landwirten biologisch angebautes Obst und Gemüse sowie ausgewählte Bio-Lebensmittel an. Sie suchen noch ein besonderes Geschenk? Bücher gehören genauso zu unserem Sortiment wie eine kleine Zusammenstellung von Weinen. Eine Bio-Bäckerei aus der Region beliefert uns zweimal in der Woche mit frischen Backwaren.



Unsere Kartoffelvielfalt und ausgewählte biologische Lebensmittel können Sie auch über unseren Onlineshop unter www.kartoffelvielfalt.de beziehen. Wir schicken Ihnen unsere Ware unkompliziert als Postpaket mit DHL.

Ellenberg's Kartoffelvielfalt GbR

Ebstorfer Straße 1
29576 Barum
Telefon 0 58 06 - 3 04
Fax 0 58 06 - 12 50

www.kartoffelvielfalt.de
kartoffelvielfalt@t-online.de

An dieser Stelle möchten wir Ihnen drei unserer Partner näher vorstellen:

1. Bingenheimer Saatgut (www.bingenheimersaatgut.de) liefert uns Saatgut aus biologischer Pflanzenzucht von sehr hoher Qualität und Keimfähigkeit. Damit ist Erfolg und Spaß bei der Ernte im eigenen Garten garantiert.

2. Unsere tollen nativen Olivenöle beziehen wir von **arte-Fakt** aus Wilstedt (www.artefakt.eu). Ganz nach dem Motto „Olivenöl ist Lebensmittel und zugleich Kulturgut“ werden reine Olivenöle aus Italien, Spanien und Griechenland hergestellt und angeboten.



3. HELMSGARD-Kräutergärtnerei, (www.helmsgard.de) An der frischen klaren Ostseeluft betreibt Familie Helm mit Leidenschaft und Liebe zur Natur die Kräutergärtnerei. Sie beliefern uns mit erlesenen Bio Teekompositionen und duftenden Bio Gewürzmischungen aus reinen Blüten, Blättern und Früchten, ohne Zusatz von Aromastoffen.

Rezept Bunter Kartoffelsalat:

- Zutaten:
- 250 g gelbfleischige Kartoffeln, z.B. Linda
 - 250 g blaufleischige Kartoffeln, z.B. Violetta
 - 250 g rotfleischige Kartoffeln, z.B. Rote Emmalie
 - 1 Zwiebel
 - 100 ml Gemüsebrühe
 - 4 EL Öl
 - 1 EL Kräuternessig
 - Salz, Pfeffer, Kresse, Schnittlauch, Petersilie
 - Salatblätter

Die festkochenden Kartoffelsorten als Pellkartoffeln kochen, noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln fein hacken und mit der Brühe über die Kartoffeln geben. Essig, Öl und Gewürze mischen und über die Kartoffeln geben. Den Salat kurz ziehen lassen und auf Salatblättern anrichten. Mit den Kräutern garnieren.

Öffnungszeiten unseres Kartoffelladens:

Montag bis Freitag von 8.00 – 18.00 Uhr,
Samstag von 8.00 – 12.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Zu finden auf www.kartoffelvielfalt.de. Alle angebotenen Lebensmittel entsprechen den Anforderungen der EU-Öko-Verordnung

DE-ÖKO-006

Bioland

Ellenberg's Kartoffelvielfalt

Ernte 2015 www.kartoffelvielfalt.de





1. Heiderot

Barum 2013, neue Zucht, festkochend, rote Schale, rotes Fleisch, lang-ovale Knolle, Reife mittelfrüh, leicht buttriger, aromatischer Geschmack, geeignet als Salat-, Brat-, und Pellkartoffel.



7. Ackersegen

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



2. Linda

die Königin der deutschen Kartoffel, Deutschland 1974, festkochend, glatte gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, lang-ovale Knolle, Reife mittelfrüh, gut lagerfähig, sehr guter cremiger Geschmack, geeignet als Salat-, Salz-, Pell- oder Gratinkartoffel.



8. Violetta

Barum 2004, festkochend, blaue Schale, lila Fleisch, lang-ovale Knolle, Reife mittelfrüh, angenehm kräftiger Geschmack, geeignet als Salz-, Pell-, Bratkartoffel oder bunter Kartoffelsalat.



3. La Ratte

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



9. Rote Emmalie

Barum 2004, vorwiegend festkochend, rote glatte Schale, rotes Fleisch, längliche Knolle, Reife mittelfrüh, guter würziger Geschmack, geeignet als Salat-, Püree-, Pellkartoffel oder rosarote Gnocchi.



4. Sieglinde

Deutschland 1935, festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, lang-ovale Knolle, Reife früh, angenehm kräftiger Geschmack, geeignet als Salat-, Salz- oder Pellkartoffel.



10. Mayan Gold

(Solanum Phureja) Schottland 2001, schnellkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, längliche Knolle, Reife mittelfrüh, einzigartig nussig-süßer Geschmack mit cremiger und angenehm trockener Textur, geeignet als Backkartoffel, Kartoffelsuppe oder Puffer.



5. Blauer Schwede

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



11. Angeliter Tannenzapfen

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



6. Heideniere

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



12. Annabelle

Niederlande 2002, festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, längliche Knolle, Reife sehr früh, sehr guter feiner Geschmack, geeignet als Salat-, Pell- oder Salzkartoffel.



13. Mayan Twilight

(Solanum Phureja) auch Marzipankartoffel genannt, Schottland 2004, schnellkochend, rot/gelbe Schale, gelbes Fleisch mit rotem Strich, lang-ovale Knolle, Reife mittelfrüh, einzigartig nussig-süßer Geschmack mit cremiger und angenehm trockener Textur, geeignet als Backkartoffel, Kartoffelsuppe oder Puffer.



14. La Bonnotte

die Königin der französischen Kartoffel, Frankreich (von der Insel Noirmoutier), Alter unbekannt, vorwiegend festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, runde Knolle mit etwas tieferen Augen, Reife mittelfrüh, sehr cremig feiner, auf der Zunge zergehender guter Geschmack, nicht nur in der französischen Küche ein Genuss, geeignet als Pell-, Salz- oder Salatkartoffel.



15. Bamberger Krumbeere

(ehemals Bamberger Hörnchen) aus dem Raum Bamberg 1870, festkochend, gelbrotschale, gelbes Fleisch, hörnchenförmige Knolle, Reife mittelspät, sehr guter würziger Geschmack, geeignet als Salat-, Brat- oder Pellkartoffel.



16. Bintje

Niederlande 1910, vorwiegend festkochend bis mehligkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, lang-ovale Knolle, Reife mittelfrüh, mild cremiger Geschmack, geeignet als Back-, Püree- oder Salzkartoffel.



17. Blaue Anneliese

Barum 2007, festkochend, blaue Schale, blaues Fleisch, ovale Knolle, Reife mittelspät, angenehm kräftiger Geschmack, geeignet als Salat-, Salz- oder blaue Püreekartoffel.



18. Adretta

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



19. Rosa Tannenzapfen

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



20. Rote Oberpfälzer

Deutschland, Alter unbekannt, vorwiegend festkochend, rosa-rote Schale, hellgelbes Fleisch, lang-ovale Knolle, Reife mittelfrüh, angenehm würziger Geschmack, geeignet als Back-, Salz-, Pellkartoffel oder Rösti.



21. Desiree

Niederlande 1962, vorwiegend festkochend, rote Schale, gelbes Fleisch, ovale Knolle, Reife mittelfrüh, fruchtig saftiger Geschmack, geeignet als Back-, Salz-, Pellkartoffel oder Rösti.



22. Hela

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



23. Augsburg Gold

alte Landsorte aus Deutschland, Alter unbekannt, vorwiegend festkochend, ockerfarbene Schale, gelbes Fleisch, rund-ovale Knolle, Reife mittelfrüh, angenehm cremiger Geschmack, geeignet als Salat-, Pell- oder Salzkartoffel.



24. Odenwälder Blaue

Deutsche Landsorte von 1908, mehligkochend, blaue Schale, hellgelbes Fleisch, runde Knolle, Reife mittelspät, würzig guter Geschmack, geeignet als Püree-, Back- oder Salzkartoffel.



25. Schwarze Ungarin

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



26. Rode Erstling

auch Red Duke of York genannt, Schottland 1942, vorwiegend festkochend bis mehligkochend, rote Schale, gelbes Fleisch, rund-ovale Knolle, Reife früh, angenehm cremiger guter Geschmack, geeignet als Püree- oder Salzkartoffel.



27. Grata

Klassiker aus Deutschland 1955, vorwiegend festkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, rund-ovale Knolle, Reife mittelfrüh, cremig milder Geschmack, geeignet als Pell-, Salz-, Back- oder Püreekartoffel.



28. Rote Lötschentaler

Schweiz, Alter unbekannt, vorwiegend festkochend bis festkochend, rosa-rote Schale, gelbes Fleisch, ovale Knolle, Reife mittelfrüh, leicht fruchtig milder Geschmack, geeignet als Pell-, Back- und Salatkartoffel.



29. Smaland Rot

Schweden, alte Landsorte, Alter unbekannt, vorwiegend festkochend, rote Schale, gelbes Fleisch, ovale Knolle, Reife mittelfrüh, angenehm würziger Geschmack, geeignet als Pell-, Salat- und Bratkartoffel.



30. Atica

Deutschland 1971, vorwiegend festkochend, gelbe Schale, hellgelbes Fleisch, lang-ovale Knolle, Reife sehr früh, cremig milder Geschmack, geeignet als Salz-, Pell- oder Backkartoffel.



31. Franceline

Frankreich 1996, festkochend, rosa Schale, gelbes Fleisch, oval bis längliche Knolle, Reife mittelfrüh, sehr guter Geschmack, geeignet als Pell-, Salat- und Bratkartoffel.



32. Oskar

Barum 2010, festkochend, rosa Schale, elfenbeinfarbenes Fleisch, oval bis längliche Knolle, Reife mittelfrüh bis mittelspät, äußerst aromatischer Geschmack, geeignet als Pell-, Salat- und Bratkartoffel. (nur in der Hobbytüte erhältlich)



33. Grandifolia

Deutschland 1973, vorwiegend festkochend bis mehligkochend, gelbe Schale und gelbes Fleisch, rund-ovale Knolle, Reife mittelfrüh, angenehm milder Geschmack, geeignet als Püree-, Salzkartoffel oder Klöße. (nur in der Hobbytüte erhältlich)

www.kartoffelvielfalt.de

Tel. 0 58 06 - 3 04

Fax 0 58 06 - 12 50

kartoffelvielfalt@t-online.de

