

Ihre Kartoffel-Anbieter:

Topi-Hof, Ute Becher/Achim Fleischer, Bachergraben 20, 8380 Jennersdorf, mobil: 0681 10 35 06 89

Erdäpfel - Kartoffeln – Grumpan 2019-2020 STAND: 5.4.2020

Alle von uns angebotenen Pflanzkartoffeln werden von uns unter biologischen Anbaubedingungen auf unseren eher lehmigen Böden angebaut und vermehrt !!!

→ Knollen sind stückweise erhältlich ! ←

SORTE	KOCHTYP	REIFEZEIT	BESONDERHEIT
Ackersegen → noch ca. 30 Stck.	<i>mehlig</i>	sehr spät	1929, Klassiker unter den Knollen, gut lagerfähig, gelbfleischig, Geschmack butterig und leicht würzig, alte und bekannte Haushaltssorte, im Anbau und Lagerung relativ unproblematisch. Eignet sich hervorragend für Püree und Backkartoffel. Ernte gut bis sehr gut, pflegeleicht, ideal für Hobbygärtner
Agria	<i>mehlig</i>	sehr spät	Sehr feiner mehligter Kartoffelgeschmack, raue Schale, gelbfleischig, Herkunft: Deutschland, sehr gute Lagerkartoffel
Andenkartoffel – ausverkauft -	vfk		Unbekannte Sorte aus den Anden, Südamerika. Wurde bisher nur für Hobbyzwecke angebaut. Geschmack unübertrefflich!
Angelitzer Tannenzapfen	fk	mittelfrüh	Ursprung Tschechien, 1941, sehr gute Salatkartoffel mit roter Schale und rötlich-gelbem sehr schmackhaftem Fleisch. Ihre Form ist hörnchenförmig und fingerlang, Knollen sehr widerstandsfähig, gut für Bio-Anbau geeignet , Pflanze hat schöne leuchtende blaue Blüten.
Apache → noch ca. 10 Stck.	vfk		„wilde“ Herkunft, gehört zur Solanum Phureja Familie (Gegenstück zu Solanum Tuberosum-Familie) = unterschiedliche Gene! Gebraten leicht süßlich. 10-20 % weniger lang kochen.

Aran Victory → noch ca. 20 Stck. / kleine Knollen	mehlig	sehr spät	ursprünglich Schottland, 1912, alte Kartoffelsorte! , helle violette Schale, weißfleischig und mehlig kochend, war in den frühen 30ern eine gängige Speisesorte in Schottland, wurde in den letzten Jahren wieder neu entdeckt
Bamberger Hörnchen	fk	mittelfrüh	ca. 1870, alte Landsorte (Bamberg, g.g.A.), fingerförmig, Geschmack würzig-delikat, Färbung der Schale leicht rosa, tiefgelbes Fruchtfleisch, eignet sich gut für Kartoffelsalat und Bratkartoffeln
Barbara	eher mehlig	mittelfrüh	Gelbe Schale, lila Flecken, Fleisch hellgelb
„Betty Blue“, (s. Blauer Schwede)	mehlig		von Betty
Blaue Ajanhuiri → noch ca. 30 Stck. / kleine Knollen	fk	spät	Peru, tritt dort bereits im Jahre 1763 zum ersten Mal in Erscheinung, ist somit eine der ältesten Kartoffelsorten der Welt! Fleisch violett marmoriert, starker, nussiger, kartoffeliger Geschmack, tiefviolette Schale mit leicht helleren gelben Flecken
Blue Salad	fk	mittelfrüh	Ursprung Schottland, Alter unbekannt (aber sehr alt, vor 1900 ?), schwarz-blaue Schale, sehr guter, leicht nussiger Geschmack, Fleisch violett durchgefärbt mit dünner weißer Rindenschicht, Farbe bleibt auch nach dem Kochen erhalten, ideal als lila Chips, Bratkartoffeln, Gratin, Salatkartoffel, Pommes, Salzkartoffeln & „Deko-Kartoffeln“ (bunte Bratkartoffeln, bunter Kartoffelsalat – schön auf Buffets)
Blauer Schwede (Blue Congo)	vfk - mehlig	mittelfrüh	Schale schwarz-violett, dunkelviolettes Fleisch, Blüte lilablau, ideal für lila Püree, schön in Kombination mit der „Roten Emma“ (= innen rosa), Gnocchi, Knödel

Blaue Neuseeländer (kleine Knollen)	vfk	spät	Stammt vermutlich aus Neuseeland. Geschmack würzig, cremig, nussig, auffallend tiefviolette Schale und sehr dunkles Fruchtfleisch mit leichter Marmorierung. Sehr alte Kartoffelsorte, über die es so gut wie keine Überlieferungen gibt. Ähnlichkeit mit der Sorte Vitelotte, aber eine längere Knollenform und insgesamt dunkler geprägt. Eignet sich hervorragend für Kartoffelsalat, Bratkartoffeln und ist eine Augenweide als Beilage
Blaue St. Galler - ausverkauft -	vfk	mittelfrüh	Schweiz, 2004, leckere, blaue Kartoffel, deren Farbe auch beim Frittieren erhalten bleibt. Feinschmecker schätzen ihr angenehm intensives Aroma und ihre cremige Konsistenz, eignen sich bestens für dekorative blaue Chips oder Pommes, Salzkartoffeln und Püree. Blaue St. Galler sind eine Neuzüchtung aus den alten Sorten "Blauer Schwede" und "Frühe Prättigauer". Die Knollen keimen erst spät, sind deshalb gut lagerfähig
Gara - ausverkauft -	vfk	spät	Ursprung Irland 1973, kommt sehr gut mit Trockenheit zurecht , auffällige gelbe Schale mit roter Maserung, Fleisch leuchtend gelb, Geschmack würzig-sehr aromatisch, exzellenter Speisewert , gut lagerfähig, gute Erträge, gut zum Backen und als Bratkartoffel. Hervorragend geeignet für Hobbygärtner, da sie mit wenig Wasser auskommt und unanfällig gegen Krankheiten ist !
Ciclame	vfk - mehlig	mittelfrüh-spät	Ursprung Ungarn, erstmals zugelassen 1989, rote Schale, Fleisch hell-cremefarben, sehr ertragreich
Chérie	fk	früh	1997, Frankreich, rotschalig, schöne und gleichmäßige Knollen, Fleisch gelb, Knollen langoval, festkochend, dazu frühreif, geeignet als Pellkartoffel und Salatkartoffel.
Desirée	vfk	mittelfrüh	Holland, 1962, Schale kräftig rot, rosa Blüten, hellgelbes Fleisch, krebisfest
Đitta - ausverkauft -	fk	mittelfrüh	gängige Sorte, guter Geschmack

Donella - ausverkauft -	vfk	spät	1990, Deutschland, gelbschalig genetzt, gelbes Fleisch, resistent gegen Kraut- u. Knollenfäule, Schorf, Nematoden , sehr gut für den Bio-Anbau geeignet, Blüten rotviolett
Edelgard → noch ca. 10 Stck.	vfk	spät	1936, Deutschland, Schale gelb, Fleisch hellgelb, hohe Resistenz gegen Blattrollvirus (Blattläuse)
Elfe	vfk - schwach mehlig	früh	2003, Deutschland, Ertrag hoch, Fleischfarbe gelb, Speise- u. Wirtschaftssorte, guter Geschmack
Hansa – ausverkauft -	fk	mittelfrüh	Alte deutsche Kartoffelsorte, 1956, gut lagerfähig
Heidenreich Steiner Rote	vfk	mittelfrüh	Alte Waldviertler Erdäpfelsorte, rotschalig, gelbes Fleisch, gut für Braterdäpfel und Gröstl
Kanarische Bonita ojo de Perdiz *	vfk		glatte gelbe Schale und violetten Augen. Pflanz-Zeit, März - Mai.
Kanarische Colorado de Baga * * → beide kanarischen Sorten haben sehr kleine schrumpelige Knollen	vfk		Kanarischen Inseln (wahrscheinlich mehrere hundert Jahre alt). Aufgrund der klein strukturierten Landwirtschaft und den günstigen klimatischen Bedingungen konnten in den ökologischen Nischen der Inseln viele dieser URKARTOFFELN über Jahrhunderte überleben. Schmeckt ausgezeichnet, feinwürzig, cremig, buttrig
Königspurpur - ausverkauft -	vfk	mittelfrüh	Eine der ältesten deutschen Landsorten, 1860, rote Schale, sehr seltene rotes Fruchtfleisch , Geschmack nussig intensiv. Wegen ihrer wunderschönen Farbe sollte Königspurpur mit der Schale gekocht werden, eignet sich gut als Backkartoffel und im Salat, aber auch als Pellkartoffel in der Pfanne geschwenkt.
Laura	vfk	mittelfrüh	1998, Deutschland, rotschalig, tiefgelbes schmackhaftes Fleisch, Schale fühlt sich rau an, die Augen sind sehr flach. Eignet sich gut für Pommes Frites

<p>La Bonnotte</p> <p>➔ noch ca. 20 Stck.</p> <p>Knollen sind eher schrumpelig</p>	<p>vfk - bis leicht mehlig</p>	<p>mittelfrüh</p>	<p>La Bonnotte stammt ursprünglich von der französischen Atlantikinsel <i>Noirmoutier</i> und zählt zu den wohl teuersten Kartoffeln der Welt. Auf der Insel werden nicht mehr als ca. 40 Tonnen pro Jahr geerntet. Die Felder werden mit Seetang gedüngt und mit Meerwasser gewässert. <i>(Anmerkung: Bei uns leider nicht möglich!)</i> Wegen der geringen Menge, die weltweit sehr schnellen Absatz findet, werden die Kartoffeln nur an ausgesuchte Gourmets versteigert. Der Preis für ein Kilo Kartoffeln kann dann schon mal die 500€ Marke erreichen. RARITÄT mit leicht mehligem edlen Kartoffelgeschmack!</p>
<p>La Ratte</p>	<p>fk</p>	<p>mittelfrüh</p>	<p>Frankreich seit 1872; Delikatesskartoffel !!! Rosa Blüte, gelbe Schale, gelbes Fleisch, nussiger Geschmack</p>
<p>Linzer Delikatess</p>	<p>fk</p>	<p>früh</p>	<p>1975, weltweit beliebte österreichische Sorte, "Königin des Gartens", glatte Schale, hervorragende Salatkartoffel, ebenso für Verzehr mit Schale geeignet, reif geerntet gut lagerfähig, Kreuzung mit Sieglinde</p>
<p>Linzer Rose</p>	<p>vfk</p>	<p>mittelfrüh</p>	<p>1969, Lokalsorte Linz (A), Schale rot, Fleisch gelb, Blüte rosa, sehr gut lagerfähig, ehemalige österr. Handelssorte, resistent gegen Kartoffelkrebs, weist hohe Resistenzen gegen Krautfäule, Knollenfäule, Blattrollvirus, Kartoffelvirus A und M auf</p>
<p>Mayan Queen</p> <p>- ausverkauft -</p>	<p>mehlig</p>	<p>mittelfrüh</p>	<p>Aus Peru, dem Vorgebirge der Anden, gelb gefärbte Kartoffel mit cremig, leicht trockenem Fruchtfleisch, stammt von der Kartoffelart „Solanum Phureja“ ab, sie sind bekannt für ihr Aromenreichtum, wurde 1565 von Peru nach Spanien eingeführt und machte trotz der langen Zeit seinen Weg zu den Kartoffelgourmets. Schnellkochend, ca. 30% weniger Kochzeit. Ein absolutes Geschmackserlebnis!</p>

Miss Blush	fk	mittelfrüh	2011, Holland, sehr feine, cremigzarte Konsistenz, sehr guter Geschmack, zählt zu dem Gourmet-Kartoffeln , sehr dekorativ mit runder Knolle, englische Bezeichnung „blush“ bezieht sich auf die rosigen Flecken auf der Schale
Rosalinde (Rosemarie)	fk	mittelfrüh	Rosafarbene Schale, rosa-rötliches Fleisch
Rote Emma / Rote Emmalie	vkf	mittelfrüh	2012, Deutschland, Kartoffel des Jahres 2018, rote glatte Schale u. rosa Fleisch , guter, würziger Geschmack, geeignet als Salat-, Püree-, Pellkartoffel, rosarote Gnocchi, schön in Kombination mit dem „Blauen Schweden“ (= innen lila), Gnocchi, Knödel. Sehr ertragreich !
Rosa Tannenzapfen od. Pink Fir Apple ➔ noch 15 Stck.	fk	spät	Delikatesse, Kartoffel des Jahres 2013. Eine der ältesten bekannten Kartoffelsorten überhaupt! Ursprung ungeklärt. Wurde schon Mitte des 19. Jh. in verschiedenen Ländern Europas kultiviert. Liebhaber schätzen sie besonders im Salat, wo sie ihr volles Aroma entfalten. Schale leicht rosa, gelbes Fleisch, kräftig-würziger Kartoffelgeschmack, lange Keimruhe, lange lagerfähig.
Rubinet	vfk	mittelfrüh	Guter Ertrag !
Red King Edward ➔ noch ca. 40	vfk	mittelspät	Ursprung England 1902, dort seit 100 Jahren sehr populär
Salome	fk	sehr früh	2001, Deutschland, sehr gute Salatkartoffel
Sarpo Mira - ausverkauft -	fk	spät	Ungarn, hellrote Schale, innen gelb, resistent gegen Kraut- u. Knollenfäule , gut lagerfähig
Schwarzer Teufel ➔ noch ca. 20 Stck.	fk		Liebhaber-Kartoffel , Herkunft und Alter unbekannt. Besticht durch ihren nussigen und intensiven Geschmack. Das tief violette Fruchtfleisch und ihre fast schwarze Schale ist ein Merkmal, welches bei keiner anderen Kartoffel-Sorte wiederzufinden ist.
Schwarze Ungarin	mehlig		alte ungarische robuste Landsorte aus Ende des 18. Jhs, tief schwarze Schale, die auch leicht violett bis dunkel Rot werden kann, Fleisch weiß bis hellgelb. Geschmack cremig, gute Püreekartoffel

Sieglinde → noch ca. 20 Stck.	fk	früh	1935, Geschmack feinwürzig, Kartoffelsorte des Jahres 2010
Sissi - ausverkauft -	fk	früh	2007, Deutschland, tiefgelbes Fleisch, herausragender Geschmack, rotviolette Blüten, sehr gute Resistenzen gegen Schorf, Kraut- und Knollenfäule, Blattroll- und Y-Virus , gut lagerfähig
Uach - ausverkauft -	fk - vfk		Seltene Sorte, Ursprung Chile , Alter unbekannt, Schale helle ocker Farbe mit violetten Flecken, tiefe Augen mit gelegentlich violetten Einschlüssen. Sehr guter Geschmack. Anbau sehr robust.
Violetta (Blaue Elise)	fk		Sehr intensiver Geschmack, Schale glatt mit flachen Augen, Schale, Fruchtfleisch blau-violett, dekorative Sorte hervorragend geeignet für Bratkartoffeln, Pellkartoffeln, Salzkartoffeln und bunte Salate!
Vitelotte (Trüffel) kleine Knollen	fk	spät	Trüffelkartoffel, vor 1850 , Frankreich, tiefe Augen, schwarzblaue Schale, lila-blaues Fleisch mit weißer Marmorierung, gute Lagerfähigkeit, super Geschmack und Biss ähnlich wie Esskastanien. Die feinste Speisesorte unter den blaubleisichtigen Sorten. Die blaue Fleischfarbe verdankt sie einem hohen Gehalt an dem natürlichen Farbstoff Anthocyan
Waldviertler			aus dem Waldviertel
Wayro Classic → noch ca. 40 Stck.	vfk	sehr spät	Ursprung Peru (?), Schale rot-gelb gemustert, mitteltiefe Augen, guter Geschmack, cremig, feinwürzig

Gerne beraten wir Sie! Kartoffel-Anbau ist auch auf kleinen Gartenflächen, in Hochbeeten und Pflanzgefäßen möglich!

Topi-Hof

Ute Becher / Achim Fleischer

- Seminarbäuerin & Schule am Bauernhof -

8380 Jennersdorf , Bachergraben 20

mobil: 0681 10 35 06 89 - ute_becher@gmx.de