

Beim Geschmackserlebnis „Vielfalt der Kartoffeln“ des Slow Food Conviviums Karlsruhe am 18.10.2014 verwendete Kartoffelsorten

Rote Emmalie



Geschichte

Im Jahr 2004 gelang es Karsten Ellenberg in Barum, gleich drei erfolgreiche Kartoffelsorten aus seiner ersten eigenen Hofsorte „Emma“ zu ziehen: Violetta, Rosemarie und die Rote Emmalie, die früher Rote Emma hieß.

Eigenschaften

Die Sorte Rote Emmalie ist ideal für Kartoffelsalat, Püree und als Pellkartoffel. Ihre schöne Farbe behält sie besonders gut, wenn man sie mit Schale kocht. Reife: mittelfrüh, vorwiegend festkochend, Schale rot und glatt, Fleisch: rot; Geschmack: würzig.

Die Rote Emmalie eignet sich gut zur Zubereitung als Gnocchi – mit ihrer zartroten Farbe sind sie ein schöner Blickfang auf dem Esstisch. Das kräftige Aroma der Roten Emmalie lässt die Gnocchi zudem besonders gut schmecken.

Wissenswertes

Die Rote Emmalie ist ein wertvoller Lieferant von Antioxidantien. Wie bei allen bunten Knollen liegt ihr Gehalt an Anthocyanen – den Freien-Radikalen-Fängern der Kartoffeln – deutlich höher als bei weißen und gelben Sorten. Auch im Vergleich zu anderen bunten Sorten schneidet sie gut ab. Anthocyane können den Menschen beispielsweise vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen, vor Erkältungen und auch vor den Vorstufen von Darmkrebs schützen.

Blaue Anneliese



Geschichte

Sie stammt aus Barum in Norddeutschland, wo Karsten Ellenberg sie 2007 auf den Markt brachte. Das köstliche Aroma der Blauen Anneliese ähnelt dem von Maronen.

Eigenschaften

Die Blaue Anneliese lässt sich hervorragend als Kartoffelsalat, Püree und Salzkartoffel zubereiten. Aufgrund ihrer glatten Schale kann man sie gut schälen. Mit ihrer blauen Farbe eignet sich die Knolle besonders für dekorative Gerichte. Reife: mittelfrüh; vorwiegend festkochend, Schale: blau, glatt, Fleisch lila. Geschmack: mild, cremig

Die Blaue Anneliese ist die ideale Knolle für einen blau-rot-gelben Kartoffelsalat, beispielsweise zusammen mit der Highland Burgundy Red und – als gelbe Kartoffel – der Moor-Sieglinde oder der Linda. Damit die blauen und roten Kartoffeln nicht an Farbe verlieren, sollten sie mit Schale gekocht werden.

Wissenswertes

Wie alle blauen und roten Kartoffeln enthält die Blaue Anneliese gesunde Anthocyane. Diese pflanzeneigenen Farbstoffe schützen die Knollen vor freien Radikalen und wirken auch beim Menschen antioxidativ und immunstärkend. Experten empfehlen daher, öfter auch bunte Kartoffeln zu essen.

La Ratte



La Ratte ist eine alte französische Kartoffelsorte. Die Staude blüht rosa bis violett. Die verhältnismäßig kleinen, mittelfrüh reifenden Kartoffeln haben eine dünne gelbe Schale, gelbes Fleisch mit nussigem Geschmack und sind länglich bis hörnchenförmig. Die Sorte war lange Zeit vom Markt verdrängt, da sie wenig ertragreich ist und recht anfällig für Schädlings- und Pilzbefall, etwa durch Phytophthora. La Ratte gilt als eine geschmacklich sehr hochwertige Speisekartoffel, daher wird sie als hochpreisiges Produkt seit den 1990er Jahren wieder in kleinen Mengen für den Feinschmeckermarkt angebaut. Die Anbauggebiete liegen vorwiegend in Nordfrankreich, hauptsächlich in der Bretagne, aber mittlerweile auch in Dänemark und Deutschland. Ein geschützter Markenbegriff ist *La Ratte du Touquet* aus der Umgebung der nordfranzösischen Gemeinde Le Touquet-Paris-Plage. Die festkochende Sorte ist besonders als Beilage zu Spargel, aber auch als herzhafte Kombination zubereitet als Brat- oder Pellkartoffel mit angemachtem Quark, Camembert oder Münsterkäse und für Kartoffelsalate geeignet

Linda

Linda ist eine festkochende Kartoffel mit tiefgelbem Knolleninneren, die als besonders aromatisch gilt. Während der Lagerung verändert sich die Kocheigenschaft zu mehligkochend. Linda hatte im Jahr 2004 nur einen Marktanteil von etwa 1,4 % in Deutschland. Beim Direktverkauf von ökologisch wirtschaftenden Landwirten ist sie jedoch eine wichtige Sorte. Linda wurde von der Saatzucht Friedrich Böhm, Trauen, gezüchtet.

Der Freundeskreis „Rettet die Linda“, dem die Verbraucherverbände Verbraucherzentrale Hamburg und Slowfood sowie die bäuerlichen Verbände Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, Bioland und Demeter angehören, machte sich unter der Kampagne „Solidarität mit Linda“ für die Unterstützung der Linda stark.

Am 14. April 2007 wurde Linda von mehreren Landwirtschafts- und Umweltorganisationen (u. a. Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, Bioland und SlowFood) als „Kartoffel des Jahres“ ausgezeichnet.
2008 importierte Karsten Ellenberg Linda aus Schottland und verkaufte sie.

Bamberger Hörnchen:

Die Kartoffel des Jahres 2008 ist die älteste in Deutschland verbreitete Sorte, deren erste Beurkundung um das Jahr 1850 im Raum Bamberg liegt. Regional auch **Bamberger Hörnle** oder **Hörnla** (fränkisch) genannt, sind die Bamberger Hörnchen in Deutschland sehr bekannt und bei Feinschmeckern aufgrund ihres hervorragenden Geschmacks beliebt. Seit kurzem wurde dem Bamberger Hörnchen von der Europäischen Union die Auszeichnung als geschützte geografische Angabe verliehen. Damit soll die Sorte in ihrer Ursprungsregion um **Bamberg**, **Schweinfurt** und **Kitzingen** geschützt und der Mißbrauch durch den Verkauf anderer Sorten mit ihrem Namen zukünftig verhindert werden.

Das Bamberger Hörnchen - die älteste deutsche Kartoffelsorte

Das Bamberger Hörnchen ist eine festkochende Kartoffel, deren erstmalige Beurkundung schon um 1850 im 2. Jahresbericht der "Naturforschenden Gesellschaft von Bamberg" festgestellt wurde. Mündliche Überlieferung legt die Vermutung nahe, dass das Bamberger Hörnchen über Frankreich seinen Weg nach Deutschland gefunden hat. Nach der verheerenden Kartoffelfäuleepidemie 1846-49 wurden alte Kartoffelsorten aus Südamerika eingeführt, um sie für die Züchtung widerstandsfähiger, neuer Sorten zu verwenden. Wie bei den anderen, züchterisch in den vergangenen Jahrhunderten nicht bearbeiteten Hörnchensorten, liegt der Ertrag meist nur bei 20-30% einer durchschnittlichen Kartoffelernte. Durch den hohen Anteil sehr kleinwüchsiger Knollen sind Ernte und Sortierung zudem mit erheblicher Handarbeit verbunden.

Schwarze Ungarin:

So knackig und attraktiv, wie man sich eine schwarzhaarige Ungarin vorstellt, so kommen auch die eher kleinen, tief dunkelvioletten Knollen der SCHWARZEN UNGARIN daher. Unter der Schale verbirgt aber das volle Kontrastprogramm: ein hellgelbes, fast weißes Fruchtfleisch mit sehr angenehmen cremigen Geschmack. Klein aber fein oder die wahren Werte offenbaren sich erst unter der (glatten) Schale ...

Es handelt sich um eine ungarische Landsorte; Schale ist blau violett, Fleisch weiss bis hellgelb, mittelfrühe Sorte, mehligkochend, Geschmack: cremig.

Verwendung: als Salz-Brat und Püreekartoffel

Ungarische Landsorte (vor 1900)



Ackersegen

Ackersegen ist eine deutsche Speisekartoffel.

Sie wurde 1929 von Georg Friedrich Böhm aus Groß Bieberau, aus den Sorten *Hindenburg* und *Allerfrühste Gelbe* gezüchtet.

Beschreibung

Ackersegen ist reich- und weißblühend, die Knolle ist mittelgroß bis groß, die Schale glatt bis benetzt und ockergelb, sie hat flache Augen. Die Fleischfarbe der Kartoffel ist hellgelb bis gelb, der Geschmack wird als buttrig bis würzig bezeichnet. Die Sorte ist mehlig- bis festkochend und universell als Püree-, Back- und Salzkartoffel verwendbar. Die Kartoffel reift spät und ist ertragreich. Ackersegen ist als problemlose Haushalts- und Futterkartoffel bekannt

Blauer Schwede



Blauer Schwede (auch *Blue Congo*) ist die Bezeichnung einer alten [Kartoffelsorte](#). Die Kartoffel hat blauviolette Blüten und ein blau marmoriertes Fleisch. Sie wird im August reif, ist zwischen mehligkochend und festkochend und hat einen intensiven, leicht süßlichen, Geschmack. Der *Blaue Schwede* wurde zur [Kartoffel des Jahres](#) 2006 gekürt.

Angeliter Tannenzapfen

Zweitname Ananaskartoffel

Angeln, dieses zauberhafte Land zwischen Schlei und Flensburger Förde (warum sind die bloß in das nebelige Britannien gezogen?), ist offensichtlich ein Feinschmecker-Land, denn mit den Tannenzapfen haben wir schon den dritten Archepassagier aus dieser Gegend, neben den roten Kühen und den Sattelschweinen.

Die festkochende Kartoffel, die schon Anfang des 19. Jahrhunderts als "Tannenzapfen-Kartoffel" erwähnt wird, wird später auch "weisse Spargel-" oder "Ananaskartoffel" genannt. Während sie die Sortenbereinigung 1937 durch die Reichregisterkommission übersteht, wird ihr Anbau zu Beginn des zweiten Weltkrieges untersagt. Aber Angeler Bauern haben sie für den eigenen Genuss im geheimen weiter angebaut, so dass wir sie heute noch genießen können. Bekommen kann man sie im Freilichtmuseum am Kiekeberg.

Sortenschutz:

Die Produktion und der Verkauf einer Kartoffelsorte in Deutschland bedingt die vorherige Zulassung durch das Bundessortenamt und Eintragung in die Sortenliste. Die Eintragung bzw. Zulassung erfolgt für zehn Jahre und kann beliebig oft für jeweils weitere zehn Jahre verlängert werden. Die Eintragung in die Sortenliste hat Verpflichtungen für den Antragsteller zur Folge: Er ist zu einer ordnungsgemäßen [Erhaltungszucht](#) verpflichtet und Gebührenschuldner gegenüber den zuständigen Behörden.

Für neue Sorten kann vom Züchter parallel zur Eintragung in die Sortenliste der Sortenschutz beantragt werden. Dieser gewährt ihm für einen Zeitraum von 30 Jahren das alleinige Verfügungsrecht über seine Sorte. Der Sortenschutz für Linda wurde von der [Europlant](#) Pflanzenzucht GmbH genutzt.

Wird die Zulassung über das Ende des Sortenschutzes (nach 30 Jahren) hinaus verlängert oder kein Sortenschutz beantragt, kann jede Person das Pflanzgut v,5