

# Lass uns **Kochen**

*Michael Rothbart*

## Kartoffelsorten

### Alexandra :

Alexandra überzeugt mit einem sehr feinen, kernigen Geschmack.

Die Erntezeit dieser sehr frühen Kartoffel, die auch sehr gut lagerfähig ist, ist in der Regel bereits Anfang Juni.

- **Koch Typ:** festkochen
- **Fleisch:** sehr gelb
- **Kartoffel:** länglich bis leicht oval
- **Schale:** sehr fein mit flachen Augen
- **Ertrag:** normal bis sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

### Allians :

Einen sehr feinen, aber leicht süßlichen Geschmack hat die neue Kartoffelsorte Allians, die neben Belana ein Nachfolger der Sorte Linda ist. Sie lässt sich sehr gut lagern, braucht aber für das Wachstum viel Wasser.

- **Koch Typ:** festkochend
- **Fleisch:** sehr gelb
- **Kartoffel:** länglich
- **Schale:** glatt bis leicht rau schalig mit flachen Augen
- **Kartoffelernte:** gut (jahresabhängig)
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

### Annabelle :

Annabelle stammt ursprünglich aus den Niederlanden und wurde in Deutschland 2002 zugelassen.

Die Frühkartoffeln haben einen feinen Geschmack und eine sehr dünne Schale.

- **Koch Typ:** festkochend
- **Fleisch:** gelb bis sehr gelb
- **Kartoffel:** länglich
- **Schale:** gelb
- **Ertrag:** sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

### Belana :

Die lagerfähige Belana hat einen sehr feinen und intensiven Geschmack.

In der Küche gilt die feinschalige Belana als Allzweckkartoffel.

- **Koch Typ:** festkochend
- **Fleisch:** gelb bis sehr gelb
- **Kartoffel:** oval
- **Schale:** gelb
- **Kartoffelernte:** sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

**Weiter auf der Rückseite**



# Lass uns **Kochen**

*Michael Rothbart*

## Bellarosa :

Obwohl die Bellarosa zu den sehr frühen Kartoffelsorten gehört, lässt sich die sehr aromatische Kartoffel gut lagern.

- **Koch Typ:** vorw. **festkochend**
- **Fleisch:** gelb
- **Kartoffel:** rund oval
- **Schale:** rotschalig mit flachen Augen
- **Ertrag:** gut, auch in kleineren Gärten
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

## Berber :

Berber gehört in punkto Erntezeit zu den frühesten Kartoffelsorten.

In der Küche sind die Frühkartoffeln vielfältig verwendbar. Am besten schmecken sie jedoch frisch geerntet.

- **Koch Typ:** vorw. **festkochend**
- **Fleisch:** gelb
- **Kartoffel:** rund bis leicht oval
- **Schale:** feinschalig
- **Kartoffelernte:** sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

## Glorietta :

Glorietta eignet sich besonders gut für einen Kartoffelsalat. Ihr Geschmack ist sehr fein und aromatisch, vergleichbar mit der Sorte Alexandra.

- **Koch Typ:** **festkochend**
- **Fleisch:** sehr gelb
- **Kartoffel:** länglich
- **Schale:** glatt und sehr fein
- **Ertrag:** sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

## Lilly :

Die Sorte Lilly hat einen feinmehligen Geschmack und zerfällt beim Kochen nicht.

Ihre gleichmäßig großen Knollen lassen sich gut einlagern.

- **Koch Typ:** **mehlig**
- **Fleisch:** sehr gelb
- **Kartoffel:** rund oval
- **Schale:** glatt mit flachen Augen
- **Kartoffelernte:** sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 65 Millimeter

**[Weiter auf dem nächsten Blatt](#)**



# Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

## Marabel :

Wenn Sie Kartoffelsorten mit einem feinsüßlichen Geschmack mögen, ist die Marabel genau richtig. In der Küche finden die lagerfähigen Frühkartoffeln eine vielfältige Verwendung.

- **Koch Typ:** vorw. festkochend
- **Fleisch:** gelb
- **Kartoffel:** rund bis leicht oval
- **Schale:** feinschalig
- **Ertrag:** sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

## Sieglinde :

Zu den in Deutschland bekanntesten Kartoffelsorten gehört auch die Sieglinde.

Sie ist die älteste in Deutschland zugelassene Kartoffelsorte. Die Zulassung wurde 1935 beantragt.

- **Koch Typ:** festkochend
- **Fleisch:** gelb
- **Kartoffel:** lang-oval bis oval
- **Schale:** sehr feinschalig
- **Ertrag:** mäßig bis gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

*Tipp: Sieglinde eignet sich hervorragend als Pell-, Salz- oder Ofenkartoffel sowie für Salate, da ihre Schale beim Kochen nicht aufplatzt.*

## Mittelfrühe Kartoffeln

mittelfrühen Kartoffeln sind in der Regel ungefähr Ende August der Fall.

## Adretta :

Die mittelfrühe Kartoffel Adretta stammt aus Deutschland, genauer aus der ehemaligen DDR.

Der Geschmack dieser alten Sorte ist sehr aromatisch.

- **Koch Typ:** mehlig
- **Fleisch:** gelb
- **Kartoffel:** rund oval mit Augen
- **Schale:** gelb
- **Kartoffelernte:** gut (jahresabhängig)
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

## Augusta :

Augusta ist eine gut lagerfähige Kartoffel mit gleichmäßiger Form.

Die mittelfrühe Kartoffel hat einen kräftigen mehligem Geschmack.

- **Koch Typ:** mehlig
- **Fleisch:** gelb bis sehr gelb
- **Kartoffel:** rund bis oval
- **Schale:** gelb mit leicht roten Augen
- **Ertrag:** normal bis gut
- **Durchmesser:** 35 bis 65 Millimeter

**Weiter auf der Rückseite**

**[www.michael-rothbart.de](http://www.michael-rothbart.de)**



# Lass uns **Kochen**

*Michael Rothbart*

## Bamberger Hörnchen :

Diese Sorte stammt aus Franken und ist seit dem späten 19. Jahrhundert bekannt.

- **Koch Typ:** festkochend
- **Fleisch:** gelb
- **Kartoffel:** sehr lang, fingerförmig und krumm mit tiefliegenden Augen
- **Schale:** gelb, sehr fein
- **Ertrag:** sehr jahresabhängig, lässt sich nicht maschinell ernten
- **Durchmesser:** 20 bis 20 Millimeter

## Bintje :

Der Kartoffelklassiker stammt aus den Niederlanden und ist bereits seit 1910 auf dem Markt.

Der Geschmack der lagerfähigen Bintje ist mehlig und vollmundig.

- **Koch Typ:** mehlig
- **Fleisch:** gelb bis sehr gelb
- **Kartoffel:** oval
- **Schale:** gelb mit flachen Augen
- **Kartoffelernte:** sehr gut (bei guter Pflege)
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

## Concordia :

Die gut lagerfähige Concorida hat ihre Zulassung 2008 erhalten und eignet sich wegen ihres niedrigen Nitratgehalts sehr gut für Babys und Allergiker. Ihr Geschmack ist intensiv würzig.

- **Koch Typ:** vorw. festkochend
- **Fleisch:** sehr gelb
- **Kartoffel:** rund oval
- **Schale:** feinschalig gelb mit flachen Augen
- **Ertrag:** gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

## Ditta :

Die mittelfrühe Ditta hat einen starken und intensiven Kartoffelgeschmack.

Die Kartoffel eignet sich zum Einkellern und wurde in Deutschland 1991 zugelassen.

- **Koch Typ:** festkochend
- **Fleisch:** sehr gelb
- **Kartoffel:** oval bis länglich
- **Schale:** gelb
- **Kartoffelernte:** sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

[Weiter auf dem nächsten Blatt](#)



# Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

## Gala :

Gala wurde 2002 in Deutschland zugelassen und hat einen sehr aromatischen Geschmack.

Sie lässt sich gut lagern und eignet sich in der Küche hervorragend für Knödel und Kartoffelpüree.

- **Koch Typ:** mehlig
- **Fleisch:** gelb
- **Kartoffel:** rund oval
- **Schale:** feinschalig
- **Ertrag:** gut bis sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

*Tipp: Gala lässt sich besonders gut schälen.*

## Linda :

Die Sorte existiert bereits seit 1974. 2004 kam es zwischen Europlant und einigen Saatgutzüchtern zu einem

Rechtsstreit, da Europlant die Zulassung der Sorte beim Bundessortenamt zurück gezogen hatte. Erst 2007 wurde

Linda wieder zugelassen.

- **Koch Typ:** festkochend
- **Fleisch:** gelb
- **Kartoffel:** länglich oval
- **Schale:** feinschalig
- **Ertrag:** gut bis sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

## Jelly :

Jelly hat ein sehr feines Kartoffelfleisch. Sie lässt sich gut einlagern und ist in Deutschland seit 2002 zugelassen.

- **Koch Typ:** vorw. festkochend
- **Fleisch:** gelb
- **Kartoffel:** lang oval
- **Schale:** feinschalig
- **Kartoffelernte:** gut bis sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

## Lucilla :

Die mittelfrühe Kartoffelsorte Lucilla lässt sich gut lagern und hat einen stark mehligem Geschmack.

- **Koch Typ:** mehlig
- **Fleisch:** gelb
- **Kartoffel:** rund oval
- **Schale:** leicht rau schalig mit flachen Augen
- **Ertrag:** sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

[Weiter auf der Rückseite](#)



# Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

## Melody :

Die Sorte Melody lässt sich gut lagern und hat einen feinen Geschmack.

Sie ist aber auch frisch geerntet ein wahrer Genuss.

- **Koch Typ:** mehlig
- **Fleisch:** gelb
- **Kartoffel:** rund oval
- **Schale:** gelb
- **Kartoffelernte:** gut, auch in trockenen Jahren
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

## Quarta :

Eine der beliebtesten Kartoffelsorten Deutschlands ist Quarta.

Sie verfügt über einen sehr feinen und würzigen Geschmack.

- **Koch Typ:** vorw. festkochend
- **Fleisch:** zitronengelb
- **Kartoffel:** rund bis oval
- **Schale:** fein mit roten Augen
- **Ertrag:** sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

*Tipp: In manchen Jahren verfärbt sich das Fleisch von Quarta nach dem Schälen grau.*

*Dies hat aber keinen Einfluss auf den Geschmack.*

## Violetta :

Diese Sorte war früher unter dem Namen „Blaue Elise“ bekannt.

Sie wurde aus der La Ratte und der Baltica gezüchtet.

- **Koch Typ:** festkochend
- **Fleisch:** violett mit Maserung
- **Kartoffel:** länglich oval
- **Schale:** Blau-Violett, glatt mit flachen Augen
- **Kartoffelernte:** sehr gut, pflegeleicht im Anbau
- **Durchmesser:** 20 bis 35 Millimeter

## Spätkartoffeln :

Spätkartoffeln erreichen ihre volle Reife frühestens Anfang September. die Erntezeit kann auch bis in den Oktober hinein gehen. Spätkartoffeln müssen auf jeden Fall vor dem ersten Frost geerntet werden.

## Ackersegen :

Diese deutsche Kartoffel gibt es bereits seit 1929.

Die Spätkartoffeln sind äußerst pflegeleicht und daher auch für Hobbygärtner geeignet.

- **Koch Typ:** mehlig
- **Fleisch:** gelb
- **Kartoffel:** rund oval
- **Schale:** ockergelb, glatt mit flachen Augen
- **Kartoffelernte:** gut bis sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

**Weiter auf dem nächsten Blatt**

[www.michael-rothbart.de](http://www.michael-rothbart.de)



# Lass uns **Kochen**

*Michael Rothbart*

## Afra :

Die deutsche Afra kam 1990 auf den Markt und hat sich zu einer Top-Sorte entwickelt. Sie eignet sich besonders gut für die Lagerung im Keller.

- **Koch Typ:** mehlig
- **Fleisch:** gelb bis sehr gelb
- **Kartoffel:** rund oval
- **Schale:** rau schalig, gelb
- **Ertrag:** mittelmäßig bis sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 65 Millimeter

## Agria :

Agria kommt aus Deutschland und ist eine hervorragende Lagerkartoffel.

Da sie ein sehr gutes Kartoffelaroma hat, wird sie auch zur Herstellung von Chips und Pommes verwendet.

- **Koch Typ:** mehlig
- **Fleisch:** sehr gelb
- **Kartoffel:** rund oval
- **Schale:** rau schalig
- **Kartoffelernte:** sehr gut
- **Durchmesser:** 45 bis 65 Millimeter

## Laura :

Laura hat einen sehr cremigen Geschmack. Innerhalb der Spätkartoffeln gehört sie zu jenen Kartoffelsorten, die am spätesten geerntet werden. Die Sorte ist zudem gut lagerfähig.

- **Koch Typ:** vorw. festkochend
- **Fleisch:** sehr gelb
- **Kartoffel:** rund bis oval
- **Schale:** rot und glatt
- **Ertrag:** sehr gut
- **Durchmesser:** 35 bis 55 Millimeter

## **Lagerung :**

Kartoffeln zeichnen sich durch ihre vielfältige Verwendung in der Küche aus.

Zwar kann man sie das ganze Jahr über kaufen, aber viele Kartoffelsorten sind auch sehr gut lagerfähig.

So kann man sich noch lange nach der Erntezeit über die selbstangebauten Kartoffeln freuen.

Von der Kartoffelernte kommen nur jene Exemplare ins Lager, die keine grünen Stellen oder braune Flecken haben.

Der ideale Lagerraum ist: Dunkel, belüftet, Temperatur zwischen vier und acht Grad Celsius

Die Kartoffeln selbst kommen in Kartoffelhorden, Latten- oder luftige Gemüseboxen.

Außerdem sollten Sie die Kartoffeln regelmäßig kontrollieren, denn faulende Kartoffeln müssen aussortiert werden.

