

Bunte Speisekartoffeln zur Unterstützung der Sortenvielfalt

grünerTiger
Versand – Saatgut alter
Kulturpflanzen
Fallerstr. 18
82433 Bad Kohlgrub
Tel./Fax: 08845/757 99 88
www.gruenertiger.de
info@gruenertiger.de

Preise in €

	1 kg	2,5kg	10kg
Linda	1,90	3,90	14,50
Sieglinde	1,90	3,90	14,50
Adretta	1,90	3,90	14,50
Bintje	1,90	3,90	14,50
Ackersegen	3,50	7,50	28,00
Eggeblome	3,50	7,50	28,00
Pink Fir Apple	4,50	10,00	37,00
Mayan Gold	5,00	11,50	44,00

Nur solange Vorrat reicht! Versandkosten: 1kg € 4,60 ab 2,5kg € 5,50 10kg –25kg € 6,90

Vergessene Kartoffelsorten aus ursprünglich-natürlichem-Anbau

Linda

Die Bekannteste. Sehr schmackhafte Kartoffel von 1974. Gut lagerfähig. Mittelfrüh. Festkochend. Sehr gute Allroundkartoffel.

Kartoffel des Jahres 2007

Sieglinde

Aus Deutschland von 1935. Festkochende ovale Kartoffel mit gelber Schale und gelbem Fleisch. Kräftiger Kartoffelgeschmack, frühreifend, gut als Salat-, Pell- oder Salzkartoffel geeignet.

Kartoffel des Jahres 2010

Adretta

Deutschland 1975 mehligkochend, gelbe Schale, gelbes Kartoffelmark, runde Knollen, würziger, kräftiger Kartoffelgeschmack, Reife mittelfrüh, geeignet als Püree-, Salz-, Backkartoffel oder Gnocchi. **Kartoffel des Jahres 2009**

Ackersegen Deutschland 1929 mehligkochend, gelbe Schale, gelbes Fleisch, rund. Ertragreich. Sehr guter buttriger Geschmack. Reife spät. Geeignet als Püree-, Back-, oder Salzkartoffel.

Bintje aus Holland

1910 vorwiegend festkochend bis mehligkochend, helle Schale hellgelbes Mark, langovale Knolle, milder cremiger Geschmack. Mittelfrüh reifend, geeignet als Back-, Püree- oder Salzkartoffel.

Eggeblome

Dänemark. Alter unbekannt. Vorwiegend festkochend bis mehligkochend. Gelbe Schale, tiefgelb innen, runde Knolle, feinwürziger, einzigartiger Geschmack. Reife mittelfrüh, geeignet als Pell-, Salz-, Back-, oder Püreekartoffel.

Mayan Gold

Schottland 2001, schnellkochend, gelbe Schale, innen gelb, längliche Knolle, einzigartiger nussig-süßer Geschmack mit cremiger aber angenehm trockener Textur. Reife mittelfrüh, geeignet als Backkartoffel, Kartoffelsuppe oder Puffer.

Pink Fir Apple

England 1850, auch **rosa Tannenzapfen** genannt. Rosa Schale, gelbes Fleisch. Festkochend, länglich verwachsene Knollen, sehr guter würziger Geschmack, spät-reifend, weiße Blüte.

Kartoffel des Jahres 2010

Sieglinde

Unter den Liebhabersorten genießt die Sieglinde eine ganz außergewöhnliche Wertschätzung. "Gute alte Sieglinde" wird sie zärtlich genannt fast wie ein lieb gewordenes Haustierchen, dem man dankbar ist, dass es so lange am Leben bleibt. Es wirkt nicht bloß die Macht der Gewohnheit, die sie unentbehrlich erscheinen lässt. Überzeugend ist vor allem ihr herausragend guter Geschmack. Wird ihre feine, leicht speckige Würze mit anderen Kartoffeln verglichen, fallen nur die vornehmsten Namen bis hin zur französischen Vitelotte, die vielen Feinschmecker als die Königin der europäischen Sorten gilt.

Die Sieglinde möchten die Süddeutschen für ihren Kartoffelsalat nicht missen. Da sie aber auch als Pell- und Bratkartoffel und selbst als Salzkartoffel eine überragend gute Figur macht, ist sie in ganz Deutschland nach wie vor beliebt. Sie eignet sich bestens für den Anbau im Hausgarten und für den Bio-Anbau im gewerblichen Bereich. Den Hochgenuss einer unverwechselbaren Besonderheit bietet sie als "Moorsieglinde" aus dem trockenen, von Lehm und Sand freien Torfboden deutscher Moorlandschaften. Unter diesem Namen kommt sie auch als besondere Spezialität in den Handel.

Großen Schrecken löste 2005 die Falschmeldung aus, die Sieglinde solle ebenso wie die Linda ihre Zulassung verlieren und nicht mehr angebaut werden dürfen. Dabei hatte der für beide Sorten verantwortliche Zuchtbetrieb Europlant nur verlauten lassen, dass die Sieglinde im Unterschied zur Linda für ihn von keinerlei wirtschaftlichem Interesse sei. Das wäre auch nicht anders zu erwarten gewesen, denn trotz ähnlichem Speisewert wurde von Sieglinde wesentlich weniger Pflanzgut nachgefragt als von Linda. Außerdem schränkte der schon lange ausgelaufene Sortenschutz die Gewinnmöglichkeiten zusätzlich ein.

Der Status der wirtschaftlich uninteressanten Liebhabersorte war der Sieglinde nicht in die Wiege gelegt worden. 1935 auf Antrag ihres Züchters Böhm aus Lüneburg amtlich zugelassen, wurde sie schnell zu einer der meist angebauten Sorten in Deutschland. In Italien und Frankreich und sogar bis Finnland fand sie Verbreitung. Ihre glatte gelbe Schale, ihr schönes gelbes Fleisch und nicht zuletzt ihr hoher Speisewert waren ausschlaggebend dafür. Ihre vollständige Resistenz gegen den in den 30er Jahren aufgetretenen Kartoffelkrebs half sicher mit. Die damals nicht sehr geschätzte langovale bis nierenförmige Gestalt der Knollen und der vergleichsweise geringe Ertrag wurden hingenommen. Diese beiden Eigenschaften führten aber zu einem drastischen Bedeutungsverlust, als in den 50er Jahren maschinengerechte Hochleistungszüchtungen die Kartoffeläcker eroberten.

Mit ihren 75 Jahren ist die Sieglinde die älteste zugelassene Sorte Deutschlands. Moderne Zuchtsorten überleben in der Regel höchstens 15 bis 25 Jahre, bevor sie wieder von Neuzüchtungen abgelöst werden.

Das ist einmal mehr ein Beweis für die **Qualität der alten bodenständigen Zuchtarbeit**, die ohne den Riesenaufwand ausgeklügelter Züchtungsmethoden und ganz ohne Gentechnik **allerbeste Ergebnisse** brachte. Die gute alte Sieglinde haben viele noch im Gedächtnis, und ihr Name klingt fast allen noch im Ohr als Inbegriff der guten deutschen Kartoffel. Das ist sie tatsächlich, und dafür ehren wir sie.