

## Getestete Kartoffelsorten – eine Auswahl



- **Adretta** (2009 Kartoffel des Jahres):  
Kartoffelzüchtung aus der ehemaligen DDR (1975), mehlig kochend, würzig aromatisch, hellgelbes Fruchtfleisch und gelbe Schale, rund oval mit flachen Augen, 3,5 - 5,5 cm, Püree, Eintöpfe, Knödel und andere Kartoffelgerichte
- **Blauer St. Galler**:  
Schweizer Züchtung, seit 2004, vorwiegend festkochend, fein-cremig, intensiv, nussig und leicht süßlich, rund bis lang-oval, dunkelblaue Schale, dunkelblaues Fleisch, Püree, Chips, Pommes frites, Bratkartoffel, Beilage
- **Königspurpur**:  
alte deutsche Landsorte (um 1860), vorwiegend festkochend, nussig-intensiv, rotfleischig mit leicht gelbem Kern, rote glatte Schale, vielseitig verwendbar, Gratin, Kartoffelsalat, Ofenkartoffel
- **Lipstick**:  
seit 2017, vorwiegend festkochend, angenehm „kartoffeliger“ Geschmack, rote ovale Knolle, kräftiges dunkelrosa bis rotes Fruchtfleisch, Püree, Chips, Salat
- **Odenwälder Blaue**:  
Bergkartoffel aus Odenwaldregion (1908), mehlig, würzig, kleine runde, leicht unförmige Knolle, metallisch blau-violette Schale mit tiefen Augen, hellgelbes Fleisch mit leicht violetter Maserung, Pommes, Gratin, Suppe, Ofenkartoffel, Püree, Knödel
- **Roter Erstling** (Red Duke of York):  
aus England (1942), vorwiegend festkochend, fein-mild, cremiger Geschmack, Farbkombination tiefrote Schale, hellgelbes Fleisch, flache Augen, rund-oval, relativ groß, Salat, Pellkartoffel, Eintopf

### Kartoffelsorten, die im Schulgarten des BSZ Regensburger Land angebaut werden:

- **Anuschka**:  
festkochend, aromatisch nussig, oval mit glatter Schale, flache Augen, gelbes Fleisch, Salat, Pellkartoffel, zu Spargelgerichten
- **Bamberger Hörnchen** (2008 Kartoffel des Jahres):  
fränkische alte Sorte, eine Rarität, seit 1870, Anbau in Handarbeit, geringer Ertrag, festkochend, nussig-würzig, lange dünne hörnchenförmige Knollen (Fingerkartoffel), gelb-rosa Schale, hellgelbes Fleisch, Salat, Beilage, Pfannengerichte
- **Blauer Schwede** (2006 Kartoffel des Jahres):  
Skandinavien 1900, vorwiegend festkochend, kräftig-intensiv, cremig, leicht süßlich, mittelgroß, rund-oval, dunkelblaue Schale, blauviolettetes Fleisch, Salat, Püree, Beilage

Quelle (Informationen und Einkauf): [www.kartoffelhof-haertl.de](http://www.kartoffelhof-haertl.de)

