

## Wo kommen wir her?

Unsere Kartoffeln wurden alle beim ökologischen Online-Versandhändler Biogartenversandt.de bestellt.

## Wie wurden wir ausgewählt?

Unsere Sorten sind alles sehr alte Sorten, die bereits eine lange Geschichte hinter sich haben. Bei der Auswahl wurde insbesondere auf die Eigenschaft der natürlichen Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten geachtet.

## Wo sind wir aufgewachsen?

Unsere Kartoffeln, ausgenommen die Frühkartoffeln, sind auf dem kleinen Walzbachtal (rechts des Gartens) aufgewachsen. Die Frühkartoffeln mit dem schönen Namen Rosara dagegen sind auf dem Eisberg aufgewachsen.

## Wie wurden wir behandelt?

Unsere Kartoffeln wurden nach dem Pflanzen mehrmals gehäufelt und gejätet. Als die ersten Kartoffelkäfer kamen wurden diese 2 x die Woche abgesammelt. Alle Arbeiten sind mit der Hand erfolgt und kein Traktor hat das Wachstum unserer kleinen Knollen stören können.

## Wie wurden wir geerntet?

Durch einen Erntepflug haben unsere Kartoffeln im August und September das Erdreich verlassen und wurden von vielen fleißigen kleinen und großen Händen zusammengelesen.

Bis Sie hier angekommen sind, haben Sie Ihre Ruhe im „Krumeskeller“ verbracht.

## Welche Unterschiede gibt es bei uns?

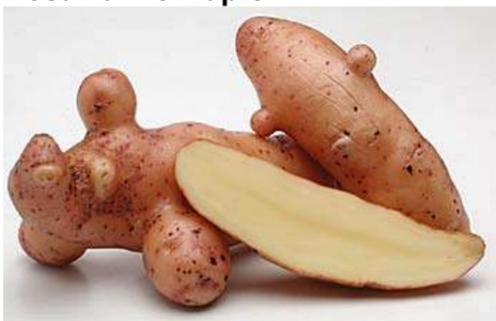
### **Sarpo Mira:**



Kochtyp: vorwiegend festkochend  
Speisewert: gut

Seit über 50 Jahren züchtet die Familie Sarvari in Ungarn an dieser krautfäuleresistenten Kartoffelsorte. Sarpo Mira ist das hervorragende Ergebnis dieser langen Arbeit. Sarpo Mira ist gut lagerfähig und bringt sehr schöne, gleichmäßige Knollen, die sich gut als Ofenkartoffeln zubereiten lassen. Auch für Pommes frites ist diese Sorte gut geeignet.

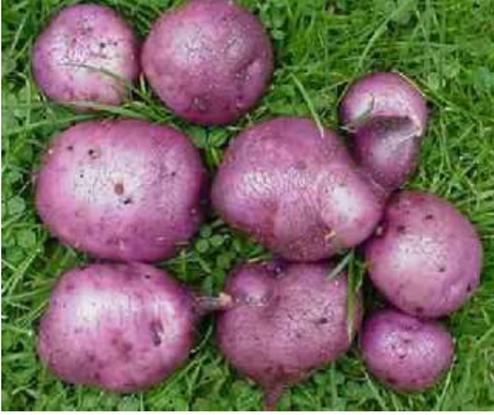
### **Rosa Tannenzapfen:**



Kochtyp: festkochend  
Speisewert: Delikatesse

Eine der ältesten Sorten überhaupt. Sicher ist, dass die Sorte um 1850 in verschiedenen Ländern Europas kultiviert wurde. Die Rosa Tannenzapfen sind eine Delikatesse. Liebhaber schätzen sie besonders im Salat, wo sie ihr volles Aroma entfaltet. Sie kann sehr gut mit Schale gegessen werden und hat einen kräftig-würzigen Kartoffelgeschmack.

### **Arran Victory:**



Kochtyp: mehlig  
Speisewert: sehr gut

Eine ertragreiche alte Sorte mit guter Widerstandsfähigkeit. Arran Victory ist bekannt für ihren feinen, mehligem Kartoffelgeschmack. Diese Sorte stammt von der schottischen Insel Arran (erstmalig 1912 erwähnt) und eignet sich gut für Röstkartoffeln und Kartoffelbrei.

### **Blaue Schweden:**



Kochtyp: vorwiegend festkochend  
Speisewert: gut

Ebenfalls eine sehr alte Sorte. Wahrscheinlich kommt sie aus Südamerika, vielleicht Bolivien.

Da diese Kartoffelsorte auch nach dem Kochen ihre schöne lila Farbe behält, ist Sie insbesondere als Salatkartoffel sehr beliebt.

Aber was hat es eigentlich mit dem farbigem Kartoffelfleisch auf sich? Und warum sind gerade solche Kartoffelsorten so gesund? Verantwortlich für die rote und blaue Färbung sind sogenannte Anthocyane. Sie sind natürliche Farbpigmente, die eine Färbung von Obst oder Gemüse bewirken. Diese Farbpigmente schützen Pflanzen vor gefährlichen Stoffen, den freien Radikalen. Da solche Stoffe auch den menschlichen Körper angreifen, wirkt sich der Verzehr von blau- und rotfleischigen Kartoffeln positiv auf die menschliche Gesundheit aus und beugt verschiedenen Erkrankungen vor (Krebs, Herz-Kreislauf-Probleme...). Farbige Kartoffeln bilden somit eine sinnvolle und natürliche Nahrungsergänzung.

### **Granola:**



Kochtyp: vorwiegend festkochend  
Speisewert: hervorragender Geschmack  
Formschöne, robuste Speisekartoffel mit besten Geschmackseigenschaften und guter Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Standortbedingungen. Granola bringt sichere und hohe Erträge und eignet sich für Bratkartoffeln, Suppen und Klöße.

Viel Spaß beim genießen.