

Unter idealen Bedingungen bereits nach 55 Tagen erntereif, im Normalfall aber eher nach 90 Tagen. Sie ist sehr ertragreich, produziert gleichmäßige, langovale, hellgelbe Knollen mit einem gelben Fruchtfleisch. Ein Elternteil ist ‚Charlotte‘. In der Schweiz erfreut sich Amandine großer Beliebtheit.

Amazone

Niederlande 1983, *Civa x Provita*. Mehligkochende, mittelfrühe Sorte mit guter Resistenz gegen Viruskrankheiten und mittlerer Resistenz gegen Nematoden und Kartoffelkrebs. Die Knollen sind oval, die Augen liegen flach und die Fleischfarbe ist gelb. Die Sorte benötigt ein ziemlich hohes Niveau der Düngung.



Ambo

Irische Sorte von 1993, rundoval mit weißer Schale, teilweise mit attraktiv großen, roten Flecken und gelbem, mehligkochendem Fleisch. Die Reifezeit ist mittelfrüh. Die Sorte ist mit einem hohen Anteil großer Knollen sehr ertragreich.



Anoe

Französische Frühkartoffel von 2003, festkochend mit einem sehr hohen Speisewert. Die gleichmäßigen, langovalen Knollen haben eine hellgelbe Schale und gelbes Fleisch. Sie eignen sich sowohl für Salat-, als auch Dampfkartoffelzubereitung. Sie sollten alsbald verzehrt werden, da sie sich nicht sehr lange lagern lassen.



Anouschka

Eine neue, sehr frühe Sorte aus Deutschland von 2004, deren festkochende, gelbfleischige Knollen gleichmäßig oval ausfallen und besonders als Salatkartoffel geschätzt werden. Die Augen sind flach. Aufgrund der ausgeprägten Keimruhe ist ein Vorkeimen empfehlenswert, um das Auflaufen zu fördern. An den Boden stellt sie mittlere bis hohe Ansprüche, der Ertrag ist mittel bis hoch.



Arran Pilot

GB 1930, mehlig, sehr frühe Sorte, weißes Fleisch und weiße Schale, ovale Knollen, Salatkartoffel mit feinem Aroma, in England unter den Hobbygärtnern sehr weit verbreitet.



Arran Victory

Alte Sorte von der schottischen Insel Arran von 1912, Knollen rund bis birnenförmig, leicht platt, Schale kräftig lila, glatt, Fleisch jedoch weiß, mehlig kochend, Blüte weiß, kräftiges Laub mit großen Blättern, Reife mittelspät, gut lagerfähig, krebsfest, in Irland und Schottland sehr populär und durchaus auf den Speiselisten guter Hotels und Restaurants zu finden.



Asparages

Dänische Spargelkartoffel, schon vor 1900 dort bekannt und verbreitet, mit gelber Schale, gelbem Fleisch, festkochend. Fingerkartoffel, etwas empfindlich gegen Krautfäule, sehr ertragreich. Die längliche Form und die Größe der Knollen führten wohl zum Namen Spargelkartoffel.



Augusta

Eine neue, frühe Sorte aus Deutschland von 2004 mit flachen, roten Augen in langovalen, robusten Knollen mit gelber Schale und hellgelbem Fleisch. Die Ansprüche an Boden und Wasserversorgung sind mittel bis hoch, dabei ist die Sorte nematodenresistent. Der Ertrag ist hoch und die mehlig kochenden Kartoffeln lassen sich gut lagern.



Baccara

Festkochende Sorte aus Deutschland von 2006 mit einer frühen Reife. Die Knollen sind langoval, haben eine gelbe Schalenfarbe, gelbes Fleisch, flache Augen und eine glatte Schale. Sie besitzen eine ausgeprägte Keimruhe.



Cherie

Welch ein Name für diese rotschalige Kartoffelsorte. Sie kann nur aus Frankreich stammen, (seit 1997 zugelassen), mit der bekannten „Roseval“ als Mutter (Vater war VK 76.199.3). Ebenso schöne und gleich-mäßige Knollen, Fleisch gelb, Knollen langoval, festkochend, dazu frühreif! Die frisch geernteten Knollen lassen sich gewaschen mit der Schale essen, als Pellkartoffel eine Augenweide, geeignet als Salatkartoffel. Tischen Sie Ihrem Schatz doch die ersten „Cherie“ auf!



Cheyenne

Rotschalige französische Kartoffelsorte von 2011. Die Knollen sind langoval und reifen mittelfrüh, der Ertrag ist gut bis sehr gut. Das Fleisch dieser festkochenden Sorte ist gelb und hat einen feinen Geschmack.



Christa

Deutschland (DDR) 1975, sehr frühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel mit hohem Knollenansatz, formschöner, langovaler Knollenform, glatter gelber Schale mit flachen Augen und gelber Fleischfarbe. Resistent gegen Nematoden Ro1 und Ro4 und Krebs Pathotyp 1. Hohe Widerstandskraft gegen Eisenfleckigkeit.



Cilena

Eine frühreifende nematodenresistente (Ro1), festkochende Qualitäts-Salatspeisekartoffel mit langovalen Knollen, flachen Augen und tiefgelber Fleischfarbe. Die Schale ist leicht benetzt. Die Knollen sollten 3-4 cm tiefer als normal gelegt werden, da das Knollennest relativ hoch am Stängel ansetzt. Die Knollen bewahren im Lager den festen Kochtyp bis weit ins Frühjahr.



Claret

GB 1998. Vom *Scottish Crop Research Institute (SCRI)* gezüchtete, sehr ertragreiche, mittelspäte Sorte mit einer guten Resistenz gegen Kraut- und Knollenfäule sowie Schorf. Die ovalen



Knollen haben eine hellrote Schale, flache Augen und hellgelbes Fleisch. Die vorwiegend festkochende Claret hat eine lange Keimruhe und eignet sich gut für den Bio-Anbau.

Colleen

Irische Sorte von 1996, wie *Orla* mit einer sehr hohen Resistenz gegen Kraut- und Knollenfäule und gegen Kartoffelschorf. Die sehr frühe Sorte hat einen guten Ertrag. Die gelbschaligen Knollen sind rund-oval und haben gelbes Fleisch. Vorwiegend festkochend.



Coquine

Vorwiegend festkochende, mittelfrüh reifende, französische Sorte von 2008 mit einer guten Keimruhe. Die langovalen, flachäugigen gelben Knollen haben ein gelbes Fleisch, welches beim Kochen leicht nachdunkelt. Die Sorte hat eine gute Mehltaresistenz.



Daifla

Weißhäutige französische Sorte von 2004, vorwiegend festkochend, mit langovalen, weißhäutigen Knollen, flachäugig und weißem Fleisch, das beim Kochen ein wenig nachdunkelt. Daifla besitzt eine sehr gute Resistenz gegen Nematoden Ro1 bis 4 sowie Virus A und X. Die Sorte reift mittelfrüh.



Dalida

Frankreich, 2007. Festkochende Sorte mit großen, rundovalen, rotschaligen Knollen und gelbem Fruchtfleisch. Die zahlreichen Knollen reifen mittelfrüh. Im Stammbaum von *Dalida* befinden sich so bewährte Sorten wie *Nicola*, *Franceline* und *Desiree* und *Duke of York* aus dem Jahre 1891.



Desirée

Holländische Sorte von 1962, Knollen ovalrund, relativ groß, Schale kräftig rot, flache Augen, rosa Blüte, hellgelbes Fleisch,



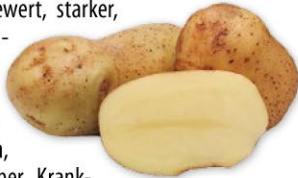
Accent

NL 1990, vorwiegend festkochende, sehr frühe Sorte, gelbes Fleisch, weiße Schale, rundovale Knollenform mit flachen bis mitteltiefen Augen, hoher Ertrag.



Ackersegen

Ein Klassiker unter den Knollen! 1929 entstanden aus den beiden Sorten *Hindenburg* x *Allerfrüheste Gelbe*. Bis in die 60er Jahre hinein mit großer Verbreitung, Schale ocker, schwach genetzt, Augen ziemlich flach, Form rundoval, mittelgroß bis groß, ertragreich, von gutem Speisewert, starker, würziger Geschmack, vorwiegend festkochend, als Salzkartoffel, Pellkartoffel pur mit Butter, Bratkartoffel, Blüte weiß, reichblühend, Reife sehr spät, erst ab Oktober schalenfest, sollte gut ausreifen, gute Lagerkartoffel. Verhalten gegenüber Krankheiten: praktisch schorffest, krebsfest, recht gute Widerstandsfähigkeit gegen Krautfäule in Blatt und Knolle.



Adretta

Deutschland (DDR) 1975, mit *Axilia* als einem Elternteil, runde bis rundovale Sorte mit flachen Augen, mittelgroß, ockerschalgig, genetzter Schale und hellgelber bis gelber Fleischfarbe. Die Sorte ist mittelfrüh bis früh, mehligkochend bei exzellentem Geschmack. Sie weist Resistenz gegen Krebs (D1), hohe Resistenz gegen Blattrollvirus und sehr hohe Resistenz gegen A- und Y-Virus auf. Bedingt durch die sehr lange Keimruhe ist sie sehr gut lagerfähig.



Æggeblomme

Spätreifende, festkochende, dänische Landsorte, die von der Insel Langeland stammt. Sie produziert reichlich viele rundliche, gelbe Knollen mit tiefen Augen und einem eigelben (=Æggeblomme) Fleisch. Leider ist die Sorte relativ anfällig für Krankheiten, aber der Anbau lohnt sich dennoch wegen ihres guten Geschmacks.



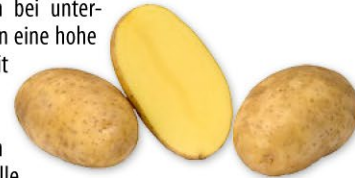
Afra

Rundovale mehlig kochende deutsche Sorte von 1974 mit gelber, genetzter Schale, dunkelgelbem Fleisch, später Reife.



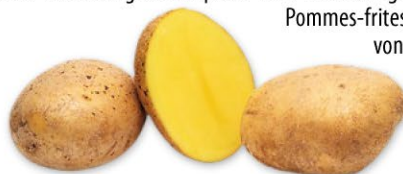
Agila

Deutschland 2006. Eine zuverlässige frühe, festkochende Sorte, die mit ihren beständigen, sehr hohen Erträgen bei unterschiedlichsten Standortbedingungen eine hohe Anpassungs- und Leistungsfähigkeit zeigt. Großfallende Knollen und hohe Resistenzen gegen Fußkrankheiten und Schorf prädestinieren diese agile Sorte für die universelle Verwendung sowohl im konventionellen als auch im ökologischen Anbau.



Agria

Eine hochertragreiche Speise- und Veredelungskartoffel deren hervorragende Pomes-frites-Eignung in der Kombination von Qualität und ökonomischen Eigenschaften, wie höchster Ausbeute bei Masseerträgen besteht. Agria verfärbt weder im rohen, noch im gekochten Zustand. Die langovalen bis langen Knollen sind großfallend, gleichmäßig geformt, das Fleisch ist tiefgelb. Die Reife ist mittelfrüh.



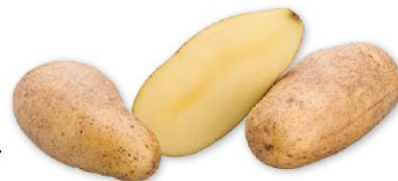
Altesse

Aus Frankreich stammende, festkochende Sorte von 1999. Die langovalen, sehr gleichmäßig geformten, gelben Knollen sind glatt und flachäugig und besitzen eine sehr ausgeprägte Keimruhe. Das Fleisch ist ebenfalls gelb. Sie reift sehr früh bis früh und wird auch als die *frühe Nicola* bezeichnet. In der Tat ist *Nicola* ein Elternteil dieser äußerst schmackhaften Sorte. Sehr gut für Salate. Altesse ist äußerst ertragreich.



Amandine

Typisch französische, festkochende Salatkartoffel von 1994, sehr früh bis früh reifend.



und benötigen 3-4 Tage vor dem Pflanzen einen Temperaturostoß. *Baccara* besitzt gute Resistenzen gegen Nematoden Ro1 und 4 sowie geringe bis mittlere Anfälligkeiten für Schorf, Eisen- und Schwarzfleckigkeit.

Bamberger Hörnchen

Heute noch von einigen Landwirten im Bamberger Raum angebaute alte Landsorte von ca. 1870, die leider nicht in der Sortenliste des Bundessortenamtes steht und daher auch nur als Speisekartoffel angeboten werden kann. Die fingerförmigen, relativ geraden Kartoffeln sind festkochend und haben einen würzigen Geschmack. Im Gegensatz zu *La Ratte* haben die Bamberger Hörnchen eine leicht rosafarbene Schale und eine weiße Blüte. Bei *La Ratte* ist das genau andersherum.



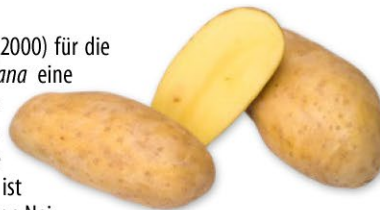
Bambino

Großbritannien, 2005. Festkochende, ertragreiche Sorte mit rundlichen, glattschaligen Knollen, hellgelber Fleischfarbe und heller Schalenfarbe. Die Knollen reifen mittelfrüh und eignen sich hervorragend für Salate. Sie besitzen eine sehr hohe Resistenz gegen Nematoden Ro1 und Schorf sowie mittlere Anfälligkeiten für Kraut- und Knollenfäule.



Belana

Als Nachfolgesorte (Deutschland, 2000) für die berühmte *Linda* gekürt, hat *Belana* eine hohe Salatqualität. Die ovalen Knollen haben flache Augen, eine gelbe Fleischfarbe und eine glatte bis genetzte Schale. Die Sorte ist frühreifend und hat nur eine geringe Neigung zur Schwarzfleckigkeit. Sie ist lange lagerfähig und sollte vor dem Pflanzen unbedingt vorgekeimt werden. *Belana* stellt mittlere bis hohe Ansprüche an Boden und Wasserversorgung. Auf einen guten Kulturzustand des Bodens sollte geachtet werden. Sie ist nematodenresistent (Ro1 und 4).



Belle de Fontenay

Diese blaublütige französische Kartoffelsorte von 1935 hat langovale Knollen, eine gelbe Schale und gelbes bis dunkelgelbes, festko-



chendes, aromatisch schmeckendes Fleisch. Die Reife dieses Klassikers der französischen Küche ist früh.

B.F. 15

Der nicht gerade wohlklingende Name *B.F.15* weist auf eines der Elternteile dieser französischen Sorte von 1947 hin: *Belle de Fontenay*, die in der Zuchtstation d'Amélioration bei Versailles mit der deutschen Sorte *Flava* gekreuzt wurde. Die festkochende, sehr schmackhafte *B.F.15* hat ovale bis langovale Knollen, flache Augen, eine glatte gelbe Schale und gelbes Fruchtfleisch und stellt eine verbesserte Form der *Belle de Fontenay* dar. Sie ist krebbsfest, allerdings anfällig für Krautfäule.



Bintje

1905 von dem Botaniker und Lehrer *Kornelis Lieuwes de Vries* aus den Sorten *'Munstersen'* und *'Fransen'* gezüchtet und 1910 dem Markt übergeben. *Bintje* zählt zu den mittelfrühen Kartoffelsorten. Die vorwiegend festkochenden Knollen sind länglich-oval und haben ein hellgelbes Fruchtfleisch, besitzen eine dünne Schale und haben keine tiefen Augen. Die Sorte ist sehr ertragreich, weshalb lange Zeit die Ertragsstärke anderer Sorten an *Bintje* gemessen wurde. Leider ist die Sorte wenig widerstandsfähig gegen Schorf und Krautfäule. Von Holland aus trat die Sorte 1910 einen unbeschreibbaren Siegeszug durch alle westeuropäischen Länder an. Vor allem im BeNeLux-Raum und Nordfrankreich war sie in den 50er Jahren mit über 50% Marktanteil die Sorte überhaupt. Heute wird sie hauptsächlich in Belgien und mit relativ geringen Marktanteilen in anderen westeuropäischen Ländern bis hoch nach Finnland vermarktet, da sich das Verbraucherverhalten geändert hat. Heute kommen hauptsächlich „saubere“, gewaschene Kartoffeln in die Ladentheken, die keinen Schmutz hinterlassen sollen, und dieses Waschen nach der Ernte ist für *Bintje* nicht zuträglich.



Blaue St. Galler

Schweiz, 2004. Endlich eine Schweizer Sorte in unserem Sortiment! Der *Blaue Schwede* stand bei den Kreuzungsversuchen als ein Elternteil zur Verfügung. Der andere Elternteil war die Schweizer Frühkartoffelsorte *Prattigau*. Die Schale ist dunkelblau, das Fleisch blauviolett, die Knollen langoval. Diese vorwie-



gend festkochende Sorte eignet sich auch gut zur Frittierung. Sie hat gute Resistenzen gegen Kraut- und Knollenfäule.

Bleue d'Auvergne

Die Sorte wird auch *Violette d'Auvergne* genannt und stammt aus den Bergen der Auvergne in Frankreich. Die rundlichen bis birnenförmigen Knollen haben eine lilafarbene Schale, die jedoch beim Kochen verblaßt. Die Augen liegen tief. Das mehlig kochende Fruchtfleisch ist weiß. Auch auf dem Pflanzbeet macht die Sorte eine gute Figur, denn das Laub ist dunkelgrün und die reichlich ansetzenden Blüten violett. Diese alte Landsorte wurde erst vor kurzem aufgrund der großen Nachfrage nach blauen Kartoffeln virusfrei gemacht und beim nationalen französischen Sortenregister angemeldet, so daß mittlerweile zertifiziertes Pflanzgut zur Verfügung steht.



Blue Congo

auch *Blaue Kongo* oder *Blaue Schweden* genannt, die Sorte wird in Skandinavien als Gemüsekartoffel angebaut. Die eigentliche Herkunft ist unbekannt. Die



Knollen sind oval, mittelgroß bis groß, haben flache Augen, eine dunkelblaue Schale, blaues Fleisch mit weißer Rindenschicht, mehlig kochend, Reife mittelspät, sehr guter Ertrag, besser als *Vitelotte*.

Blue Kestrel

Diese relativ 'junge' englische Sorte von 1996 ist ein blauer Sport der Sorte 'Kestrel' und wurde von Alan Romans in den Handel eingeführt. Zuweilen zeichnet sich die Verwandtschaft zur weissschaligen *Kestrel* in der blauen Schale ab. Die rundovalen Knollen sind vorwiegend festkochend, haben hellgelbes Fleisch und mitteltiefe Augen.



Bonnotte de Noirmoutier



Legendäre französische Kartoffel, die auf der Insel Noirmoutier vor der französischen Atlantikküste angebaut und dort alljährlich

bereits Anfang Februar gepflanzt, mit Seetang gedüngt und dank des vorbeifließenden Golfstromes Anfang Mai geerntet und für sehr viel Geld verkauft wird. Die rundlichen Knollen haben mitteltiefe Augen und eine dunkelgelbe Schale. Sie sind vorwiegend festkochend, cremig im Geschmack, bei uns mittelfrüh reifend und eignen sich als Pell-, Salz-, oder Salatkartoffel. In Frankreich zählt diese Sorte zu den seltensten und teuersten Kartoffeln überhaupt.

British Queen

Anfang des 20. Jahrhunderts bis in die 50er Jahre hinein war *British Queen*, die aus dem Jahr 1894 datiert, in England, Schottland und Irland eine sehr populäre Sorte. Allein in Irland betrug ihr Marktanteil 1916 rund 8,3%. Sie wird auch heute noch angebaut und ist im Handel unter der Bezeichnung 'Queens' zu erwerben. Die ovalen Knollen haben eine cremeweiße Schale und weiß-gelbes, mehliges Fleisch. Die mittelspäte Sorte eignet sich für alle Verwendungszwecke, hat einen sehr guten Ertrag, produziert sehr reichlich Laub und trägt so zum Schutz des Bodens vor dem Austrocknen bei.



Cara

GB 1976, mehlig, späte Sorte mit hellgelbem Fleisch, weißer Schale und roten, flachen Augen, rundoval, hoher Ertrag, gute Resistenz gegen Nematoden und Kraut- und Knollenfäule.



Catriona



Lange ovale, große Knollen, häufig mit attraktiv blau-violetten Augen. Das blaßgelbe Fleisch ist von guter Qualität. Die mittelfröhe Sorte wurde von dem erfolgreichen englischen Züchter *Findlay* 1920 eingeführt. Sie eignet sich auch aufgrund ihrer

Größe besonders gut als Backkartoffel.

Charlotte

Typische Sommerkartoffel für Salate. Die sehr ertragreiche französische Sorte von 1981 hat eine langovale Form, eine gelbe Schale und feines, gelbes, sehr leckeres Fruchtfleisch.



vorwiegend festkochend, Reife mittelfrüh, krebstest, in Europa eine der verbreitetsten rotschaligen Sorten.

Ditta

Mittelfrühe festkochende Salat-Speisesorte mit hohem Ertrag, langovaler Knollenform, flachen Augen und glatter Schale.

Ditta bevorzugt mittlere Böden mit gleichmäßiger Wasser- und Nährstoffversorgung. Die Knollen besitzen durch ihre lange Keimruhe eine sehr gute Lagerfähigkeit und sichern damit hohe Speisequalität bis weit ins Frühjahr.



Donella

Deutschland 1990. Die gelbschaligen, genetzten Knollen der mittelspäten bis späten Sorte sind vorwiegend festkochend mit gelbem Fleisch und haben eine gleichmäßige ovale Form. Ihr Ertrag ist hoch, die Boden- und Wasseransprüche gering bis mittel.

Aufgrund ihrer Resistenzen gegen Kraut- und Knollenfäule, Schorf, Nematoden ist diese gesunde Sorte sehr gut für den Bio-Anbau geeignet. Die Blüten haben eine rotviolette Farbe. Wegen der langen Keimruhe sollte *Donella* vorgekeimt werden.



Duke of York (= Eersteling, Erstling)

GB 1891 von *W. Sim* aus Fyvie, Schottland, vorwiegend festkochende, sehr frühe Sorte, hellgelbes Fleisch, gelbe Schale, ovale Knollenform mit flachen Augen, guter, kräftiger Geschmack; früh essen, sonst zu mehlig.



Dunbar Rover

GB 1936, in Dunbar, Schottland von *Charles T. Spence* selektierte seltene Sorte. Die helllockerfarbenen Knollen sind oval und haben flache bis mitteltiefe Augen. Das Fleisch ist schneeweiß. Die Knollen sind mehligkochend und haben einen kräftigen, angenehmen Geschmack und lassen sich sowohl zum Braten, Backen, Dämpfen und als Stampfkartoffel verwenden.



Dunbar Standard

GB 1936, wie *Dunbar Rover* ebenfalls von *Charles T. Spence* selektierte Sorte, allerdings vorwiegend festkochend. Die ovalen Knollen mit flachen Augen eignen sich besonders gut für schwere Böden. Die Laubentwicklung ist kräftig und unterdrückt schnell unerwünschten Aufwuchs. Eine in der Küche vielfältig einsetzbare Kartoffelsorte.



Edzell Blue

Diese mittelfrühe schottische Sorte von vor 1915, einige Quellen vermerken sogar das Jahr 1890, hat zwar eine blaue bis blauviolette Schale, doch unter ihr kommt das weiße Fruchtfleisch zu Tage. Die mehlig kochenden Knollen sind rundlich und haben relativ tiefe Augen. Sie ist insgesamt der *Arran Victory* sehr ähnlich und hat wie diese weiße Blüten. Sie eignet sich für Kartoffelpüree, zum Frittieren und zum Backen.



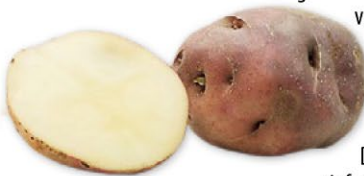
Eigenheimer

NL 1885. Von *Veenhuizen* gezüchtete, sehr mehlig, mittelfrühe Sorte, die in Holland noch immer sehr populär ist. Sie eignet sich besonders für den Frischverzehr. Die Knollen sind oval, haben gelbes Fleisch und gelbe Schalen sowie mitteltiefe Augen. Die Sorte ist gut resistent gegen den Blattrollvirus.



Epicure

Bei dieser sehr frühen, vorwiegend festkochenden bis mehligem Kartoffel ist der Name Programm: Feinschmecker! Datiert aus dem Jahr 1897 wird sie vor allem in Schottland noch immer auf einigen hundert Hektar kommerziell angebaut, vielleicht auch deswegen, weil sie sich recht gut von leichten Frostschäden erholt. Lediglich in England und Wales haben Sorten wie *Arran Pilot* und *Home Guard Epicure* abgelöst. Die Knollen sind rundlich und haben tiefe, fast schlitzartige Augen. Die Schale ist weiß, das Fruchtfleisch und die Blüte ebenfalls.



Estima

NL 1973, vorwiegend festkochende, mittelfrühe Sorte, hellgelbes Fleisch, gelbe Schale, ovale Knollen mit flachen Augen, sehr hoher Ertrag bei guter Lagerfähigkeit, schneckenresistente Back- und Pommekartoffel.



Exempla

Deutschland 1997. Typisch für die frühe und festkochende *Exempla* ist die langovale Knolle mit der sehr glatten Schale und sehr flachen Augen. Guter Knollenansatz, eine sehr hohe Resistenz gegen Schorf, sowie gute Virusresistenz und geringe Anfälligkeit gegen Kraut- und Knollenfäule sind weitere Merkmale. Für schwere Böden ist die Sorte gut geeignet.



Finka

Deutschland 2001. Neuere Sorte mit großen, ovalen Knollen mit flachen Augen und genetzter Schale, die sehr früh geerntet werden können. *Finka* ist nematodenresistent, aber anfällig für Krautfäule. Es empfiehlt sich, vorgekeimte Pflanzkartoffeln zu verwenden. Die Ansprüche an Boden und Wasserversorgung sind mittel bis hoch. Geeignet für den Bioanbau.



Fleur de Pêcher

Frankreich, 1895. Eine alte französische Sorte, die große Knollen bildet und eine sehr lange Keimruhe besitzt. Sie ist gut geeignet für leichte Böden. Die Schale der rundlichen Knollen ist hellrot, das Fleisch weiß, mehlig kochend. Sie reifen mittelspät.



Florette

Frankreich 1989. Die mehlig bis vorwiegend festkochenden Knollen dieser ertragreichen Sorte sind groß, rundoval, innen und außen hellgelb. Die Augen sind flach. Resistent gegen Knollenfäule und Kartoffelkrebs, aber anfällig für die Blattrollkrankheit. Die Kartoffelstaude blüht rotviolett.



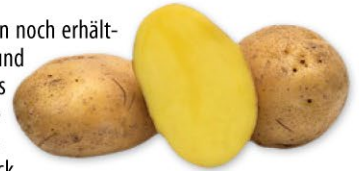
Foremost

GB 1954, vorwiegend festkochende, sehr frühe Sorte, weißes Fleisch und weiße Schale, rundovale Knollen mit flachen bis mitteltiefen Augen, hoher Ertrag, schneckenresistent und mit gutem Geschmack.



Fortyfold

GB 1836 oder davor, eine der ältesten noch erhältlichen Sorten. Die Knollen sind rund bis rundoval, haben mitteltiefe bis tiefe Augen und eine purpurfarbene Schale mit hellen Streifen. Das Fleisch ist weiß bis hellgelb. Der Geschmack mit nussigem Aroma ist deutlich unterschiedlich zu den modernen Sorten.



Franceline

Frankreich 1993, frühe bis mittelfrühe, mehligkochende Sorte mit roter Schale und gelbem Fleisch. Die Knollen sind lang bis langoval und haben flache Augen.



Freya

Deutschland 1998. Eine mehligkochende, frühe Sorte mit ovalen Knollen, die eine gelbe, genetzte Schale, flache Augen und gelbes Fleisch besitzen. Die Kartoffeln eignen sich besonders gut für die Zubereitung von Pommes Frites. Der Ertrag ist mittel bis hoch.



Frieslander

NL 1990. Sehr früh reifende Sorte, die entsprechend früh zu setzen ist. Die großen, ovalen, gleichmäßigen Knollen eignen sich sehr gut für den Frischverzehr und Pommes Frites. Ihre Schalen- und Fleischfarbe ist gelb. Die Sorte hat flache bis mitteltiefe Augen und ist festkochend bis ziemlich festkochend. Mit Ausnahme von Krautfäule, was bei dem sehr frühen Reifetermin nicht so kritisch sein dürfte, zeichnet sich die Sorte durch gute bis sehr gute Resistenzen aus.



Frühgold

Deutschland 2004, neue, Erfolg versprechende sehr frühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel mit langovaler Knollenform, sehr flachliegenden Augen, hellgelbem Fleisch und glatter Schale. Es

werden für die Sorte mittlere, leicht erwärmte Böden bevorzugt. Eine gute Nährstoff- und Wasserversorgung muß gewährleistet sein. Die Knollen sollten intensiv vorgekeimt und unter Folie oder Vlies gepflanzt werden.



Gala

Deutschland, 2002. Früh reifende, vorwiegend festkochende Sorte mit rundovalen, gelbschaligen, genetzten Knollen, flacher Augentiefe und gelbem Fruchtfleisch. Sie wurde im Jahr 2010 zur thüringischen ‚Kartoffel des Jahres‘ gewählt. Gala besitzt eine hohe Resistenz gegen Nematoden RO 1 und RO 4 sowie geringe Anfälligkeiten für Schorf, Knollenfäule, Schwarzbeinigkeit und Eisenfleckigkeit. Die Anfälligkeit für Krautfäule wird als mittel angegeben. Die Knollen sollten etwa 2 cm tiefer als normal gelegt werden, so dass das kompakte Knollennest leicht erhöht liegt. Der optimale Legeabstand beträgt 33 cm bei einem Reihenabstand von 75 cm. Die Dammhöhe sollte ca. 35 cm betragen.



Gloria

Eine sehr frühe, nematodenresistente (Ro1), vorwiegend festkochende Vorkeimsorte. Die Knollen sind langoval, die Augen liegen flachmitteltief, die Schale ist genetzt und das Fruchtfleisch gelb. Gloria sichert bei guten Erträgen sehr früh eine ausgezeichnete Speisequalität. Zur Ernteverfrühung ist eine Vorkeimung bzw. Keimstimulierung ratsam.



Golden Wonder

Golden Wonder ist eine spätreifende, braune, rauhschalige Kartoffel, die 1906 aus der Sorte *Langworthy* als einem Elternteil von *John Brown* in Schottland gezüchtet wurde. Das mehlig-fruchtfleisch ist hellgelb bis weiß.

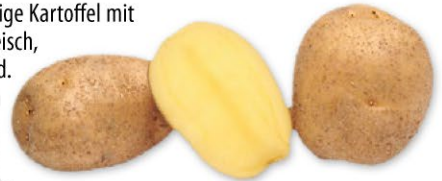


Golden Wonder ist eine prima Lagerkartoffel, die erst mit der Zeit ihren besten Geschmack entwickelt. Sie eignet sich nur für gute Böden und weist dort ein kräftiges Wachstum auf. In Irland ist die Sorte noch relativ weit verbreitet.

Diese Sorte ist eine Besonderheit in der Pflanzenwelt, denn es handelt sich botanisch um eine periklinale Chimäre. Chimären beinhalten unterschiedliche Erbsubstanz. Bei der periklinalen Chimäre *Golden Wonder* befindet sich in der äußeren Schale der Erbsubstanz von *Golden Wonder* und im Fruchtfleisch der Gensatz der Sorte *Langworthy*. Pflanzte man *Golden Wonder* aus, kann es vorkommen, dass einzelne Kartoffeln nicht die für *Golden Wonder* typische braune, rauhe Schale haben, sondern eine sehr helle, glatte Schale. Das liegt nicht daran, daß das Pflanzgut verunreinigt war, sondern daß die hellchaligen Kartoffeln sich nicht aus der Rindenschicht heraus entwickelt haben, sondern aus dem Fruchtfleisch. Das läßt sich durch einen Versuch auch beweisen: Eine Knolle halbieren und bei der zweiten Hälfte alle Keime entfernen und nur die Keime, die aus dem Fruchtfleisch sprießen werden, behalten. Beide Hälften auspflanzen und im Herbst die Knollen beider Pflanzen vergleichen. Man wird zwei verschiedene Sorten ernten.

Granola

Granola ist eine rauhschalige Kartoffel mit gelbem bis tiefgelbem Fleisch, vorwiegend festkochend. Beim Kochen ergibt sich hier die Besonderheit, daß die Sorte anfangs fest bleibt, bei längerer Kochzeit jedoch mehlig wird. Dadurch ist diese Sorte für alle Zwecke zu gebrauchen. Sie ist eine ausgezeichnete späte Lagerkartoffel, die zwischen Januar und Juni ihren optimalen Speisewert hat. Sie wurde 1975 von der Pflanzengzucht *Saka GbR* in den Handel gebracht. *Granola* besitzt eine Nematodenresistenz Ro1 und Ro4, gute Widerstandskraft gegen *Rhizoctonia*, Schorf und mechanische Beschädigungen. Es sollten nur vorgekeimte Knollen gelegt werden.



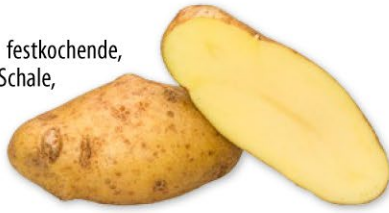
Hansa

Wie *Grata* einst eine sehr verbreitete deutsche Sorte der *Vereinigten Saatzucht Ebstorf* von 1956. Die mittelfrühe *Hansa* hat langovale Knollen mit glatter, gelber Schale und gelber Fleischfarbe. Sie ist festkochend und gut lagerfähig. *Hansa* stellt hohe Anforderungen an den Boden, benötigt ausreichend Stickstoff und möglichst auch eine Bewässerungsmöglichkeit.



Heideniere

Deutschland, 1954. Längliche, festkochende, mittelfrühe Kartoffel mit gelber Schale, gelbem Fleisch, feinwürzig, resistent gegen Kartoffelkrebs, anfällig für Kartoffelnematoden, Blattrollvirus und Kartoffelvirus M.



Highland Burgundy Red (Red Cardinal)

Die Schotten sind fleißige Kartoffelzüchter und haben manch' kuriose Sorte hergebracht wie z.B. *Highland Burgundy Red*, die auch unter dem Namen *Red Cardinal* gehandelt wird. Es handelt sich um die einzige rotfleischige Kartoffel. Als Marktsorte erlangte sie nie wirkliche Bedeutung, aber dennoch steht sie bei Liebhabern und Sammlern hoch im Kurs, die „Show-Knolle“ schlechthin! Weinrote Schalenfarbe, manchmal glatt bis schorrig, und beim Durchschneiden offenbart sich die wahre Pracht: durchgefärbtes rotes Fleisch mit weißer Rindenschicht - ideal für den dreifarbigem Kartoffelsalat mit blauen und gelben Sorten. Der rote Farbstoff ist ein Pelargonidin (roter pflanzlicher Farbstoff, der u.a. auch in Johannisbeeren und Pelargonien vorkommt). Auch die Stengel sind dunkelrot überlaufen. Die kleinen weißen Blüten erscheinen jedoch eher selten. Die Reife ist mittelspät.



Home Guard

GB 1942, ist eine mehligke, sehr frühe Sorte mit weißem Fleisch, hellgelber Schale, ovaler Knollenform und flachen Augen. Während des 2. Weltkrieges war sie in England eine weit verbreitete Frühkartoffel.



Institut de Beauvais

Französische, mehligkochende Sorte, sehr produktiv mit sehr großen, brötchenförmigen Knollen, gelbschaliger bis fast weißer Schale und rosafarbene Flecken um die Augen herum, sehr späte Reife. Sie wird in Frankreich als ‚Königin der Pürees‘ bezeichnet und ergibt einen feinen weißen ‚Kartoffelschnee‘.



International Kidney - Jersey Royal

Sie wurde um 1879 in Schottland von *Robert Fenn* (1816-1912) gezüchtet und bis rund 1900 in England verbreitet angebaut, dann jedoch von anderen Sorten ver-

drängt. Noch heute ist sie aber die wichtigste Kartoffel auf der Kanalinsel Jersey, die dort *Jersey Royal* oder *Royals* heißt. Dort wird sie früh im Jahr geerntet und auf die Märkte Englands transportiert. In England wird sie als ‚new potato‘ häufig lediglich gewaschen und ungeschält gekocht serviert. Die festkochende nierenförmige (Kidney heißt übersetzt Niere) Kartoffel hat eine hellgelbe bis weiße Schale und blaßgelbes, fast weißes Fruchtfleisch. Werden die Knollen spät geerntet, sind sie mehlig.



Isabel

Frankreich, 1999. Sehr frühe bis frühe, vorwiegend festkochende Sorte mit langovalen Knollen und flachen Augen. Sie besitzt eine gelbe Schale und dunkelgelbes Fleisch. Die Resistenz gegen Kartoffelvirus X, Nematoden Ro1 und Ro4 ist sehr hoch, die Anfälligkeit für Krautfäule relativ hoch. Ein Elternteil von

Isabel ist *Nicola*. *Isabel* sollte nicht mit der deutschen Sorte *Isabell* von 1974 verwechselt werden.

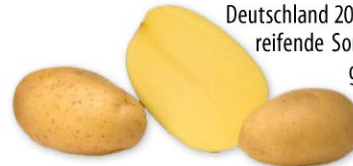
Isle of Jura

GB 2003, mehligke, mittelfrühe, sehr ertragreiche Sorte mit guten Resistenzen, hellgelbes Fleisch, weiße Schale, ovale Knollenform und flache Augen.



Jelly

Deutschland 2002. *Jelly* erzielt als mittelspät bis spät reifende Sorte hohe Erträge mit ovalen, mittelgroßen, gelbschaligen und -fleischigen Knollen, die den Vorzug sehr flacher Augen bieten. Sie gehört dem vorwiegend festkochenden Kochtyp an. Die Sorte stellt mittlere Ansprüche an Boden und Wasserversorgung und hat hohe Nematodenresistenz.



Kepplestone Kidney

Eine alte, bereits vor 1919 angebaute frühe Sorte aus England mit langovalen, an einem Ende verjüngten Knollen, die in ihrer Heimat auch als ‚Bockshörner‘

bezeichnet werden. Die blauschaligen Knollen mit der hellgelben Fleischfarbe werden geschätzt für ihren Geschmack.



Kerkovske Rohlicky

Tschechien 1995, fest-kochende Sorte mit gelber Schale, gelbem Fleisch, länglichen Knollen und würzigem, aromatischem Geschmack, mittelfrüheifend. Sie eignet sich hervorragend als Salz- und Pellkartoffel. *Kerkovske Rohlicky* ist nicht zu verwechseln mit *Kerkauer Kipfler* von 1941.



Kerpondy

Frankreich 1949. Die vorwiegend festkochenden Knollen dieser französischen Sorte sind groß, regelmäßig und oval bis langoval geformt. Ihre Schalen und das Fleisch sind gelb, die Augen flach. Die Reifezeit ist mittelspät bis spät. *Kerpondy* ist ertragsstark und besitzt eine gute Lagerfähigkeit. Die Pflanzen sind spätfrostempfindlich, aber tolerieren Trockenheit.



Kerr's Pink

Schottische Spätkartoffel von 1917, die nach dem ersten Weltkrieg sehr populär war und rund 50 Jahre zu den 'Top Ten' der englischen Kartoffeln gehörte und in den letzten Jahren unter den Liebhabern eine Renaissance feiert. Der Grund dafür war und ist zum einen die auf nahezu allen Böden reichhaltige Ernte rundlicher, leicht rosafarbener, mehlig Knollen mit weißem Fruchtfleisch und der sehr gute Geschmack. Die Augen liegen relativ tief. In Irland beträgt der Marktanteil dieser Sorte noch heute über 20%. Dort werden die Knollen gerne teilweise sehr früh geerntet und als Frühkartoffeln, 'new potatoes', auf den Märkten verkauft.



Kestrel

GB 1992, vorwiegend festkochende, mittelfrühe Sorte,



hellgelbes Fleisch, weiße Schale mit blauvioletten, flachen Augen, langovale Knollen, hoher Ertrag, gut krankheits- und schneckenresistente Sorte mit überdurchschnittlichem Aroma.

King Edward

GB, sehr populär, in der ersten Jahrhunderthälfte sogar die beliebteste Sorte überhaupt. Die langovalen Knollen sind vorwiegend festkochend, haben hellgelbes Fleisch und eine ockerfarbene Schale. *Red King Edward* ist eine Mutation von King Edward mit roter Schale und gelben Flecken.



Königspurpur

Königspurpur ist eine der ältesten deutschen Landsorten und datiert etwa aus dem Jahr 1860. Sie ähnelt sehr der schottischen *Highland Burgundy Red*, jedoch sind die Knollen vorwiegend festkochend, haben aber ebenfalls eine rote Schale und das sehr seltene rote Fruchtfleisch. In der Knollenmitte befindet sich noch ein kleiner gelblicher Kernbereich. Die Schale ist glatt, die Augen liegen flach. Der Geschmack ist intensiv nussig.



Koopmans Blauwe

NL 1937. Blauschalige Sorte mit hellgelbem Fruchtfleisch, mitteltiefen Augen und rundovalen Knollen. Die mittelfrühe Sorte ist resistent gegen Kartoffelkrebs und sehr gut resistent gegen Knollenfäule, aber anfällig für Krautfäule, verschiedene Kartoffelviren und Nematoden.



Krone

Deutschland, 2002. Krone ist eine mittelfrühe Speisekartoffel mit vorwiegend festkochender Kocheigenschaft, die in Süddeutschland gezüchtet wurde. Die gegen Beschädigungen unempfindlichen Knollen sind oval bis langoval, haben eine glatte, goldgelbe Schale, gelbes Fleisch und flache Augen. Der Ertrag ist hoch und gleichmäßig. Sie kommt auch auf leichteren, trockenen Böden gut zurecht. Resistenzen gegen Nematoden Ro1 und Ro4 sind gut ausgeprägt. Die Anfälligkeit für Knollenfäule und Schorf ist sehr gering, die Resistenz gegen Krautfäule gut.



La Ratte

Eine der bekanntesten Kartoffeln unseres französischen Nachbarn, die in den letzten Jahren zunehmend auch in den Delikatessabteilungen großer Kaufhäuser zu finden ist. Nicht zu Unrecht, denn der nussige Geschmack dieser festkochenden Fingerkartoffel, die sich hervorragend für Salate eignet, überzeugt. Manche Produzenten oder auch Verkäufer möchten ihren Umsatz jedoch dadurch steigern, daß sie diese Sorte unter dem Namen *Bamberger Hörnle* verkaufen. Diese Bamberger Lokalsorte unterscheidet sich jedoch in Reifezeit, Schalen- und blütenfarbe zu *La Ratte*. *La Ratte* ist eine mittelfrühe Sorte mit rosafarbenen Blüten, gelber Schale und gelbem Fleisch.



Lady Balfour

Gerade für den biologischen Anbau wichtige neuere, spätreifende Sorte von 2001, die eine hohe Resistenz gegen Mehltau und Schorf sowie gegen Kartoffelnematoden besitzt. Auch auf schlechteren Böden bringt sie noch einen guten Ertrag. Sie ist eine ausgezeichnete Lagerkartoffel. Die Schale der ovalen Knollen hat vor allem um die mitteltiefen Augen herum rosabirne Flecken. Das Fleisch ist weiß.



Lady Christl

NL 1996, vorwiegend festkochende, sehr frühe Sorte mit hellgelbem Fleisch, gelber Schale, ovalen Knollen und flachen Augen, eine gute Salatkartoffel.



Laura

Deutschland 1998. *Laura* ist eine mittelfrühe, rotschalige Sorte mit tiefgelbem, vorwiegend festkochendem, schmackhaftem Fleisch. Die Schale fühlt sich rau an, die Augen sind sehr flach. Bei der Zubereitung als Pellkartoffel können bei rotschaligen Sorten die Farbpigmente das Fleisch färben, was als optische Beeinträchtigung empfunden werden kann. Diese Sorte eignet sich gut für Pommes Frites. Die Knollen haben eine ansprechende ovale Form. An Boden und Wasserversorgung stellt *Laura* mittlere Ansprüche.



Leyla

Deutschland 1988. *Leyla* ist vor allem im Rheinland eine altbewährte Sorte, die

aufgrund ihres außergewöhnlich guten Geschmacks, des tiefgelben Fleisches und der guten Schäleigenschaften der sehr glatten, langovale Knollen mit flachen Augen geschätzt wird. Die vorwiegend festkochende Sorte hat eine sehr frühe Reifezeit. An Boden und Wasserversorgung stellt sie mittlere Ansprüche; bei Trockenheit ist zu wässern. Ihre Blüten haben rotviolette Farbe. Aufgrund der langen Keimruhe ist das Pflanzgut am besten vorgekeimt zu pflanzen. Wie viele Frühkartoffeln, profitiert die Sorte von einer Abdeckung mit Folie, die die zeitige Entwicklung fördert. *Leyla* ist anfällig für Krautfäule.



Linda

1974 von der *Kartoffelzucht Böhmen* auf den Markt gebrachte, sehr bekannte mittelfrühe Sorte mit ovaler Knollenform, gelber, glatter Schale und tiefgelbem Fleisch. Die Knollen haben einen ausgezeichneten aromatischen Geschmack, sind gut lagerfähig und haben eine gute Widerstandsfähigkeit gegen Krautfäule. Der Züchter als Eigner der Sorte Linda hatte diese kurz vor Ablauf der Zulassung aus der Sortenliste des Bundessortenamtes abgemeldet, so daß kein Saatgut mehr zertifiziert werden konnte. Nach langem Ringen ist es 2009 gelungen, in Großbritannien eine neue Zulassung zu erreichen, so daß von Linda nun wieder anerkanntes Saatgut zur Verfügung steht.



Linzer Delikatess

Festkochende, frühe, langovale bis birnenförmige Kartoffel aus Österreich, die 1975 aus einer Kreuzung mit *Sieglinde* hervorging. Feine Salatkartoffel mit besonders gutem Geschmack. Die *Linzer Delikatess* ist krebisfest und hat eine mittlere Anfälligkeit gegen Krautfäule. Sie ist ein echter österreichischer Exportschlager und wird mittlerweile in ganz Europa angebaut.



Madame Pompadour

Neuere Sortenzüchtung aus Frankreich von 1992, aus zwei erfolgreichen Elternsorten (*Roseval* x *B.F.15*) entstanden, lange bis langovale, nierenförmige Knollen mit gelber, glatter Schale, gelbem Fleisch, festkochend, Reife mittelspät, krebisfest.



Marabel

Eine frühe, ertragreich, nematodenresistente (Ro1 und 4), vorwiegend festkochende Qualitätsspeisekartoffel mit ovaler Knollenform, flachen Augen und gelbem Fleisch. *Marabel* bevorzugt bessere Böden mit gesicherter Wasserversorgung.



Marena

Deutschland 1995. *Marena* liefert reichlichen Ertrag an vorwiegend festkochenden, rundovalen Knollen mit hellgelbem Fleisch und genetzter, gelber Schale mit flachen Augen. Die Reifezeit ist mittelspät bis spät. Die Knollen sind unempfindlich gegen äußere Beschädigungen. An Boden und Wasserversorgung stellt die Sorte mittlere bis hohe Ansprüche. Hohe Resistenz gegen Nematoden.



Maris Bard

GB 1972, sehr frühreifende, vorwiegend festkochende Sorte, in England recht populär, mit langovalen Knollen, glatter, heller Schale und hellem Fleisch, das im gekochten Zustand nicht nachdunkelt.



Maris Peer

Die ehemalige staatliche britische Kartoffelzuchtstation *Maris Lane*, Cambridge, brachte bis zur ihrer Privatisierung 1987 verschiedene Kartoffelsorten auf den Markt, die mit dem Namen *Maris* beginnen (*Maris Bard*, 1972, *Maris Piper*, 1963). 1962 kam *Maris Peer* auf den Markt. Sie hat eine ovale Knollenform, gelbe Schale, gelbes Fleisch, ist vorwiegend festkochend und hat einen ausgezeichneten Geschmack. Der Ertrag bei dieser Sorte, die schnell unter Trockenheit leidet, ist hoch.



Maxine

GB 1994, festkochende, mittelfrühe, nematodenresistente Sorte mit gutem Ertrag, weißem Fleisch und hellroter Schale, ovalen Knollen und mitteltiefen Augen.



Mayan Kartoffeln

Unsere im Handel befindlichen Kartoffelsorten wie *Cilena*, *Linda*, *Hansa*, *Grata* ... haben ihren Ursprung in der um 1565 nach Spanien eingeführten peruanischen Kartoffelart *Solanum tuberosum* ssp. *andigena* und der aus Südchile stammenden Art *Solanum tuberosum* ssp. *tuberosum*.

In Südamerika existieren aber noch weitere interessante Arten, z.B. *Solanum phureja* in den Höhenlagen der Anden in Bolivien. Dem *Scottish Crop Research Institute (SCRI)* ist es in langjähriger Züchtungsarbeit nun erstmals gelungen, aus der Art *Solanum phureja* Sorten zu züchten, die auch im Klima Europas kultiviert werden können, die *Mayan*-Sorten *Mayan Gold*, *Mayan Twilight* und *Mayan Queen*.

Diese Sorten zeichnet ein einzigartiger Geschmack aus. Aufgrund ihrer feinzelligen Struktur schmecken sie cremig und die Kochzeit wird auf 10-15 Minuten reduziert. Sie sind reich an Vitamin C, B1 und B6, hochwertigem Eiweiß, haben einen hohen Gehalt an Carotinoiden und sind eine hervorragende Quelle für Kalium. Es sind keine guten Lagerkartoffeln und sollten bis Weihnachten aufgebraucht werden.

Mayan Gold

Schottland 2001. Diese Sorte besticht durch ihre tiefgelbe Fleischfarbe und ihren außergewöhnlich guten, nussigen Geschmack mit einer sehr cremigen aber trockenen Textur, wie sie in anderen bekannten Sorten nicht vorkommt. Durch ihre ungewöhnliche Blattform und ihre zahlreichen violetten Blüten ist sie schon durch ihre Erscheinung eine Bereicherung des Kartoffelgartens. Die Knollenzahl ist sehr hoch. Die Reifezeit ist mittelfrüh. *Mayan Gold* hat lang-ovale Knollen mit gelber Schale und mitteltiefen Augen, die sich hervorragend als Röstkartoffeln oder auch für leckeres Pürees eignen.



Mayan Queen

Schottland 2008. *Mayan Queen* hat eine gelbe Schalenfarbe mit roten Augen und besticht durch ihre tiefgelbe Fleischfarbe und ihren außergewöhnlich guten, nussigen Geschmack mit einer sehr cremigen aber trockenen Textur. Der Knollenertrag ist nicht ganz so hoch wie bei *Mayan Gold*. Die Reifezeit ist mittelfrüh.



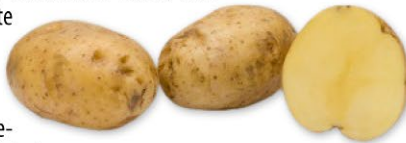
Mayan Twilight

Schottland 2008. *Mayan Twilight* kombiniert ein aufgrund der Zweifarbigkeit sehr attraktives Äußeres mit einem neuartigen Geschmackserlebnis. Sie hat eine festere Textur mit einem Geschmack der kraftvoll ist, jedoch einen Hauch Marzipan beinhaltet. Optisch auffällig ist die scharfe Abgrenzung der roten Flecken auf der dunkelgelben Schale. Auch das gelbe Fruchtfleisch ist teilweise rot. Der Knollenertrag ist nicht so hoch wie bei *Mayan Gold*. Die Reifezeit ist mittelfrüh.



Mehliger Mühlviertel

Österreich. Alter unbekannt. Der Sortenname verrät, dass es sich um eine mehligke Sorte handelt. Sie hat eine gelbe Schale, gelbes Fleisch und produziert runde, mittelspät reifende Knollen mit einem cremigen Geschmack. Sie eignet sich als Salz-, Püree- und Backkartoffel.



Melina

Deutschland, 1999. Mehlig kochende, mittelfröhe, gelbfleischige Kartoffel, die hohe Erträge bringt. Die rundovalen Knollen haben eine genetzte, gelbe Schale und flache Augen. Sie weisen eine hohe Resistenz gegen Nematoden Ro1 und Ro4 auf und haben eine geringe Anfälligkeit für Y-Virus, Schwarzbeinigkeit, Eisenfleckigkeit und Knollenfäule sowie eine mittlere Anfälligkeit für Krautfäule.



Monalisa

Holländische, vorwiegend festkochende, mittelfröhe Sorte von 1979. *Monalisa* produziert große, gleichmäßige, rundovale Knollen, die eine gute Keimruhe haben. Sie ist sehr ertragreich. Im Mittelmeerraum, vor allem in Frankreich und Spanien, erfreut sich die Sorte großer Beliebtheit.



Mr. Little's Yetholm Gipsy

Schottland, vor 1899. In dem kleinen Dorf Yetholm, der 'Zigeunerhauptstadt' an der schottischen Grenze zu England, wurde diese einzigartige Sorte von den *Little Brüdern* selektiert und wird bis heute von der *Familie Little* angebaut. *Mr. Little's Yetholm Gipsy* ist einzigartig, denn nur sie zeigt die Farben blau, rot und weiß auf der Schale. Als Pellkartoffel zubereitet verliert sie selbst während des Kochens nicht ihre Schalenfarben. Der Kochtyp dieser leckeren, frühreifenden Sorte ist mehlig, die mittelgroßen Knollen sind langoval. DNA-Untersuchungen haben gezeigt, dass es sich bei der Sorte um eine Variation der Sorte *King Edward* handelt.



Nadine

GB 1987, mehligke, frühe Sorte mit hellgelbem Fleisch, weißer Schale, ovalen Knollen, flachen bis mitteltiefen Augen, sehr ertragreiche Sorte mit ausgezeichneten Resistenzen.



Naglerner Kipfler

Festkochende Fingerkartoffel aus Österreich von 1956, ähnlich *La Ratte* und *Asparges*, mit gelber Schale und gelbem Fleisch. Die Sorte entstand aus einer Selektion einer Landsorte. Der *Naglerner Kipfler* ist eine mittelfröhe Sorte mit rosafarbenen Blüten. Sie ist anfällig für Krautfäule.



Nicola

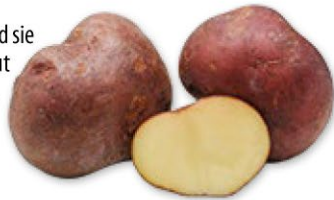
Festkochende, langovale, deutsche Speise- und Salatkartoffel von 1973, die sich aufgrund der flachen Augen bestensals Pell- und Salzkartoffel eignet. Sie ist eine ausgezeichnete Lagerkartoffel. Das Fruchtfleisch von *Nicola* ist sattgelb.



Odenwälder Blaue

Deutschland, vor 1908. Von *Georg Friedrich Böhm* aus Groß Bieberau im Odenwald selektierte Sorte. Die mittel bis mittelspät geernteten großen, runden bis rundovalen, häufig etwas unförmigen Knollen haben eine blauviolette Schale mit tiefen Augen, ein hellgelbes bis gelbes Fruchtfleisch und sind mehligkochend. Als

Salat-, Brat-, Salz- und Pellkartoffel sind sie von würzigem Geschmack. Sie sind gut resistent gegen viele Kartoffelviren, aber leider etwas anfällig für Schorf und Kartoffelkrebs. Die Kartoffelblüte ist hellblau.



Orla

Ganz neue irische Frühkartoffelsorte mit einer sehr hohen Resistenz gegen Kraut- und Knollenfäule und einer hohen Resistenz gegen Kartoffelschorf. Die langovalen Knollen haben eine helle Schale und blaßgelbes, mehlig kochendes Fleisch. Sie eignet sich für den Bioanbau.



Pentland Crown

GB 1958, mehlig, mittelspäte bis später Sorte mit hellgelbem Fleisch und Schale, ovaler Knollenform sowie flachen Augen, einer guten Trocken- und Krankheitsresistenz.



Pentland Javelin

GB 1967, vorwiegend festkochende bis mehlig Sorte, früh bis mittelspät reifend, weißes Fleisch und weiße Schale, rundovale Knollenform mit flachen Augen, schorfresistente Koch- und Pommekartoffel.



Picasso

NL 1992, vorwiegend festkochende, mittelspäte Sorte mit hellgelbem Fleisch, weißer Schale und roten Augen, ovaler Knollenform und flachen Augen, sehr hoher Ertrag, prima zum Backen und Kochen geeignet.



Pink Fir Apple

Diese Sorte wurde schon vor 1850 erwähnt und ist eine der ältesten Sorten, die in England, hauptsächlich in Schottland, derzeit noch kommerziell angebaut wird. Sie ist eine in Belgien (*Corne du Gatte* - Ziegenhörchen), England und Deutsch-

land (hier: *Rosa Tannenzapfen*) bekannte Fingerkartoffel. Sie neigt zu starkem Zwiewuchs, hat eine rosafarbene Schale, späte Reife, ist festkochend, und schmeckt am besten frisch geerntet als Pellkartoffel. Sie ist zudem eine exzellente Salatkartoffel.



Princess

Deutschland 1998, frühe festkochende Salatsorte mit gelbschaligen, ovalen Knollen und tiefgelber Fleischfarbe. Gute Widerstandskraft gegen Krautfäule, Rhizoctonia, Schorf, Eisenfleckigkeit und mechanische Beschädigungen.



Puikula (Mandelkartoffel)

Der Ursprung dieser Feinschmecker-sorte ist unbekannt. Sie wird in den nördlichen Gebieten Finnlands (Lappland) als späte Speisekartoffelsorte kultiviert. Die langovalen, gekrümmten, tiefgelben, rauhschaligen Knollen sind stark mehligkochend und sehr gut lagerfähig, aber empfindlich im Anbau.



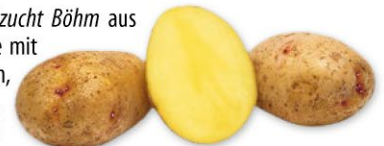
Purple Eyed Seedling

Diese ‚purpur-äugige‘ Kartoffelsorte ist etwa 1970 in Wales gezüchtet worden. Sie sieht attraktiv aus mit ihrer hellgelben Schale, die mit unregelmäßigen, violetten Flecken um die Augen herum gezeichnet ist. Die Fleischfarbe ist blassgelb.



Quarta

Deutschland 1979, von *Kartoffelzucht Böhme* aus *Clivia x Aurelia* gezüchtete Sorte mit rundovalen bis ovalen Knollen, gelber Fleischfarbe und roten, flachen Augen. Die mittelfrühen Knollen sind in manchen Jahren etwas locker und mehlig und haben einen guten, kräftigen Geschmack. Hervorzuheben ist die lange Keimruhe, die diese Sorte mit zu ihrer Beliebtheit verholfen hat.



Raja

Niederlande, 1994. Mittelspäte, rötlich-schalige Sorte mit sehr geringer Anfälligkeit für Kraut- und Knollenfäule. Die langovalen Knollen haben flache Augen, das Fleisch ist gelb. Diese vorwiegend festkochende Sorte ist für alle Böden geeignet und hat eine gute Resistenz gegen Nematoden Ro1 und Ro4.



Record

NL 1932, mehlig, mittelspäte Sorte, gelbes Fleisch und hellgelbe Schalenfarbe, ovale Knollen und flache bis mitteltiefe Augen, gute Lagereigenschaften und Gesundheit, gut geeignet für Chips und Pommes.



Red Duke of York

Schottische Frühkartoffel von 1942, die in anderen europäischen Ländern teilweise unter den Namen *Rode Eersteling*, *Roter Erstling*, *Holländischer Erstling* gehandelt wird. Die Knollen sind langoval, die Schale dunkelrot, genetzt, das Fleisch gelb und vorwiegend festkochend. Das im Austrieb dunkelrote, insgesamt krautfäuleanfällige Laub besitzt durchaus einen gewissen Zierwert. Die rosafarbenen Blüten zeigen sich nur vereinzelt. Der Geschmack wird als sehr gut bezeichnet.



Red King Edward VII

Aus der 1902 von *John Butler* eingeführten Sorte *King Edward VII* entstand 1916 eine Mutation mit roter Schale und gelben Flecken, die fortan *Red King Edward VII* genannt wurde. Lediglich der deutlich größere Rotanteil der Schale unterscheidet diese Sorte von *King Edward VII*. Die vorwiegend festkochenden, mittelspäten, ovalen bis birnenförmigen, recht großen Knollen haben flache Augen. Wegen der Größe der Knollen und dem Kochtyp ideal als Folienkartoffel. Die Sorte *King Edward VII* ist seit über 100 Jahren in England sehr populär. Gute Nährstoffversorgung und Bewässerungsmöglichkeiten sind für beide Sorten wichtig.



Reichskanzler

Deutschland 1885. Eine rosa- bis rötlich-schalige Sorte mit weißem Fruchtfleisch, mittelspätreifend. Die rundovale Sorte hat mitteltiefe Augen, eine glatte Schale, ist mehligkochend und hat einen hohen Stärkegehalt. Sie hat eine hohe Resistenz gegen Kartoffelschorf, eine gute gegen Kartoffelkrebs, ist aber leider anfällig für Kartoffelnematoden.



Remarka

Holländische Sorte von 1991, die sich aufgrund der hohen Erträge und der allgemein hohen Resistenz gegen Viren sowie Knollenfäule, Blaufleckigkeit und Nematoden (Pathotyp A) sehr gut für den Bioanbau eignet. Die großen bis sehr großen ovalen Knollen haben eine gelbe Schale mit flachen Augen und hellgelbes Fleisch. Die vorwiegend festkochenden Knollen eignen sich zum Backen, für den Frischverzehr und für Pommes frites. *Remarka* setzt reichlich weiße Blüten an.



Robinta

Holländische Sorte von 1978, die von allen rötlich-schaligen Kartoffeln die höchsten Resistenzen gegen Krankheiten und Schädlinge aufweist. Sie produziert sehr viele große bis sehr große, rundovale, rote bis rotviolette Knollen mit weißem bis hellgelbem Fleisch. Diese mehligkochende Sorte ist besonders für den Bioanbau geeignet.



Rocket



GB 1987, festkochende, sehr frühe Sorte, weißes Fleisch, weiße Schale, runde Knollenform, flache Augen, hoher Ertrag, weitestgehend krankheits- und nematodenresistente Sorte.

Romano

NL 1978, mehlig, mittelfrühe Sorte mit hellgelbem Fleisch, roter Schale, ovaler Knollenform und flachen bis mitteltiefen Augen, Allrounder in der Küche mit einer guten Schneckenresistenz.



Rosamunda

Schweden 1977, [*Robusta* x *Dr McIntosh*] x *Ginoke*, mittelspäte, mehlig Speisekartoffelsorte, geeignet besonders für Salzkartoffeln oder Püree. Die Knollen sind groß und rotschalig. Die Sorte ist ziemlich resistent gegen Kartoffelkrankheiten.



Rosara

Deutsche Sorte von 1990 mit ovalen bis langovalen Knollen, roter dünner, glatter Schale und flachen Augen, Fleisch gelb, vorwiegend festkochend. Die Sorte ist krebbsfest und hat eine gute Schorf- festigkeit. Sie ist eine exzellente Frühsorte geeignet für Salz- und Bratkartoffeln.



Roseval

Roseval ist eine französische langovale Sorte von 1950 mit roter, glatter, dünner Schale, gelbem Fleisch und vorwiegend festkochend. Sie reift mittelfrüh, liefert gute Erträge und eignet sich zum Braten und als Salzkartoffel.



Rote Emmalie

Deutschland, 2012. Die *Rote Emmalie* wurde ursprünglich unter dem Namen Rote Emma geführt und stammt vom Kartoffel-Kollegen *Carsten Ellenberg*. Die langovalen, flachäugigen Knollen haben nicht nur eine glatte, rote Schale sondern auch rotes Fleisch, sind mittelfrüh reifend und vorwiegend festkochend.



Royal Kidney

Eine von vielen Sorten, die der Schotte *Archibald Findlay* (1841 - 1921) in seinem langen Züchterleben 1899 auf den Markt brachte und die aufgrund ihres guten Geschmacks Anfang des 20. Jahrhunderts in England eine weite Verbreitung fand. Die mittelfröhe, festkochende Sorte mit der recht hellen Schale, dem blaßgelben Fleisch und den relativ tiefen Augen bringt einen recht guten Ertrag.



Salad Blue

Eine weitere wüchsige schottische Landsorte (vor 1900), Knollen rundoval, Schale schwarzblau, Fleisch blau durchgefärbt mit dünner weißer Rindenschicht, die Farbe bleibt nach dem Kochen erhalten, Reife mittelfrüh, Blüten hellblau mit grüner Mitte.



Salome

Deutschland 2001. Sehr frühe Salatkartoffel mit guten Speiseeigenschaften, gelber Fleisch- und Schalenfarbe, flachen Augen, ovaler Knolle. Der Knollenertrag ist hoch. Sie eignet sich aufgrund der langen Keimruhe auch als Anschlußsorte zu frühen Kartoffeln. Gute Resistenzen gegen Nematoden Ro1,4, Schwarzbeinig- und Eisenfleckigkeit und Krautfäule, mittlere gegen Knollenfäule.



Santé

Santé ist eine mittelfröhe bis mittelspäte, festkochende bis mehlig holländische Sorte von 1971 mit flachen Augen, rundovaler Knollenform, gelber Schalenfarbe und hellgelber Fleischfarbe. Die Knollen sind groß, der Ertrag ist sehr hoch. Sie ist krebbsfest und weist Resistenzen gegen verschiedene Viren auf. Sie ist jedoch anfällig für Krautfäule. Sie eignet sich für den Frischverzehr.



Sarpo Mira

Diese mittelfrüh reifende Sorte liefert vorwiegend festkochende, langovale Knollen mit flachen Augen, hellroter Schale und gelbem Fleisch. Hervorzuheben ist die hohe Resistenz gegen Kraut- und Knollenfäule. Anfällig für Kartoffelkrebs und Nematoden.



Sava

Dänemark, 1981. Ertragreiche mittelfröhe Speisesorte, festkochend, mit gelber Schale und gelbem Fleisch. Ein Elternteil ist die manchen noch bekannte *Clivia*, im Stammbaum des anderen Elternteiles erscheint u.a. *Ackersegen*. Es



empfiehlt sich, *Sava* nur auf guten Böden mit einem verringerten Pflanzabstand und der Möglichkeit einer Bewässerung zu pflanzen.

Saxon

GB 1992, mehligke, mittelfrühe Sorte mit hellgelbem Fleisch, weißer Schale, ovaler Knollenform, flachen bis mitteltiefen Augen, sehr ertragreiche, cremig schmeckende Sorte.



Selma

Deutschland, 1972. Mittelfrühe, festkochende Salatkartoffel mit gelber, glatter Schale, tiefgelbem Fleisch und langovaler Knollenform, die bei ungünstiger Witterung gerne auch andere ausgefallene Formen annimmt, was aber keinen Einfluß auf den Geschmack hat. Sie eignet sich vorzüglich für nährstoffreiche, sandige bis lehmige Böden.



Senna

Dänemark, 2007. Mittelfrühe, festkochende nordische Kartoffel mit roter Schale, gelbem Fleisch und langovalen Knollen. In ihrem Stammbaum befinden sich u.a. so bekannte Sorten wie *Rosella*, *Agria*, *Quarta*, *Clivia* und *Bintje*.



Setanta

Irland. Rotschalige, mehligke Sorte mit ovalen Knollen, flachen Augen, gelbem Fleisch, mittelfrüh reifend. Sie ist sehr widerstandsfähig gegen Kraut- und Knollenfäule sowie gegen Schorf, weshalb sie sich gerade für den ökologischen Landbau eignet.



Sharpe's Express

GB 1900, von *Charles Sharpe* aus Lincolnshire, sehr frühe bis frühe, mehligkechende alte Sorte mit heller Schalenfarbe und gelbem Fleisch und feinstem Geschmack. Die Knollen sind langoval und leicht birnenförmig. Tipp: Am besten ungeschält kochen oder dämpfen und heiß mit Butter oder kalt im Salat essen.



Shetland Black

Die Abstammung dieser Landsorte von den Shetland-Inseln ist unbekannt. Die Knollen haben eine schwarzblaue, glatte Schale, sind bohnenförmig und oval zugespitzt. Im Schnitt zeigt sich die interessante Fleischfarbe, weißgelb mit einem lila Ring an der Rindenschicht. Das cremige Fleisch ist von gutem Geschmack. Der Reifezeitpunkt ist mittelfrüh.



Sieglinde

Alte deutsche Sorte von 1935 der Firma *Kartoffelzucht Böhm* aus der Lüneburger Heide mit langovalen bis niereförmigen Knollen, gelber, glatter Schale, gelbem, festkochenden Fleisch und einem guten Speisewert, weißer Blüte und früher Reife. Der Anbau im Hausgarten ist durchaus lohnend. *Sieglinde* ist die älteste noch zugelassene deutsche Sorte in der vom Bundessortenamt herausgegebenen Sorteliste.



Sirtema

Holländische Sorte von 1949, vorwiegend festkochend, mit rundovalen, gelbschaligen Knollen, die ein hellgelbes Fleisch haben. Die Augen sind mitteltief. Der Ertrag ist hoch und die Knollengröße gleichmäßig. Die Keimruhe ist relativ gering, so dass sie sich nicht für lange Lagerzeiten eignet.



Skerry Blue

Eine sehr alte spätreifende Sorte aus Irland, die aus der Zeit vor 1846 datiert. Sie wurde dort trotz des eher geringen Ertrages als einzige Sorte mit ausreichender

Resistenz gegen Kraut- und Knollenfäule in den Jahren der großen Hungersnot gepflanzt. Die mehligkochenden, spätreifenden Knollen haben hellgelbes Fleisch und eine dunkelviolette Schalenfarbe.



Solist

Extrem frühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel von 1999 aus Deutschland. Die Knollen sind rund, flachäugig, mit hellgelber, genetzter Schale und sehr schmackhaft. Wird das Saatgut vorgekeimt und die Anbaufläche mit Vlies abgedeckt, ist eine Ernte ab Mitte Juni möglich.



Spunta

Holländische Sorte von J. Oldenburger aus Assen von 1968. Eine mittelfrühe, lange, häufig auch große Kartoffel mit flachen Augen, vorwiegend festkochend, heller Schalenfarbe und flachen Augen. Kommerziell wird *Spunta* hauptsächlich im Mittelmeerraum, vor allem auf Zypern, für den mitteleuropäischen Markt angebaut. Sie hat gute Lagereigenschaften. *Nicola* scheint der *Spunta* kommerziell den Rang abzulaufen.



Swift

GB 1994, vorwiegend festkochende, sehr frühe Sorte, weißes Fleisch, weiße Schale, ovale Knollen, flache Augen, sehr schnell reifende, sehr ertragreiche Sorte, ideal auch für die Anzucht im Container.



Toluca

Niederlande, 2007. Vorwiegend festkochende, mittelfrühe Sorte mit einer sehr hohen Resistenz gegen Krautfäule, ähnlich wie *Sarpo Mira*. Sie ist allerdings anfällig für Schorf und sollte unbedingt gut vorgekeimt in den Boden gelegt werden. Die ovalen Knollen haben eine gelbe Schalenfarbe, flache Augen sowie gelbes Fleisch.



Trixie

Schottland, 2010. *Trixie* ist eine Kreuzung aus *Mayan Gold* x *Charlotte*. Die mittelfrüh bis mittelspät reifende Sorte hat eine blassgelbe Schale mit lilafarbenen Tupfern, gelbes Fleisch und ist mehlig kochend. Sie ist wenig anfällig für Schorf und nur mittelmäßig für Krautfäule.



Up to date

Vorwiegend festkochende, sehr spätreifende schottische Sorte mit ockerfarbener Schale und sehr hellem Fleisch. Obwohl von 1894 und damit nicht mehr so ganz up-to-date, hat diese trockenheitsresistente schottische Sorte durchauseinen breiten Freundeskreis. Sie eignet sich als Salzkartoffel sowie für Gratins. Die schlanken, kräftig wachsenden Pflanzen haben rotviolette Blüten.



Vales Emerald

GB 2003. Sehr früh reifende festkochende Sorte des SCRI mit einem bis zu 25% höheren Ertrag als vergleichbare Frühsorten. Die gleichförmigen, rundovalen Knollen haben hellgelbes Fruchtfleisch und flache Augen. Sie reifen etwa 10 Tage vor *Maris Peer*. Die Sorte besitzt eine gute Resistenz gegen Schorf und Schwarzbeinigkeit.



Vales Everest

GB 2005. Mehligke, trocken-tolerante, mittelspäte Sorte mit ovalen Knollen, hellgelbem Fleisch, gelber Schale mit schwach rosafarbenen, flachen Augen. Sie besitzt gute Lagereigenschaften sowie eine mittlere Resistenz gegen diverse Kartoffelkrankheiten.



Vales Sovereign

GB 2003. Neue, sehr ertragreiche mehligkochende Sorte vom *Scottish Crop Research Institute (SCRI)*. Sie zeichnet sich durch einen hohen



Ertrag, guten Geschmack und eine mittlere Resistenz gegen Krautfäule sowie eine hohe Resistenz gegen Kartoffelschorf und Schwarzbeinigkeit aus. Die ovalen Knollen haben flache bis mitteltiefe, rote Augen und eine hellgelbe Schale. Die Reife ist mittelspät.

Valfi

Tschechien, Entstehungsdatum unbekannt. Die rundovale Knolle dieser tschechischen Sorte besitzt ein blaue Schale und lilafarbenes Fleisch mit einem milden Geschmack. Empfehlenswert ist die Zubereitung als Kartoffelgratin oder Salzkartoffel.



Valor

GB 1993, mehlig, mittelspäte bis späte Sorte, gelbes Fleisch, weiße Schale, ovale Knollen, flache Augen, krankheits- und trockenheitsresistente moderne, hoch ertragreiche Sorte.



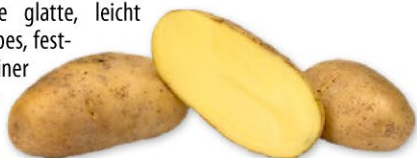
Verity

Spätreifende englische Sorte von 1998 mit ovalen Knollen und einer hohen Resistenz gegen viele Krankheiten inklusive Krautfäule und Kartoffelschorf, weshalb sie gerade für den biologischen Anbau von großem Interesse ist. Die weißschaligen, ovalen Knollen haben violette Augen. Vorwiegend festkochender bis mehlig Kochtyp.



Vienna

Deutschland 2004. Eine neue, frühreifende Sorte mit hohen Erträgen bei mittleren Ansprüchen an Boden und Wasserversorgung. Die Knollen sind langoval, haben flache Augen, eine glatte, leicht genetzte Schale und hellgelbes, festkochendes Fleisch von feiner Konsistenz. Empfehlenswert ist die Verwendung von vorgekeimtem Pflanzgut.



Vitelotte

Eine Sorte mit vielen Namen: *Negresse*, *Trüffle de Chine*, *blaue französische Trüffelkartoffel*. Die *Vitelotte* ist eine alte französische Sorte, die schon vor 1850 angebaut wurde, mit langovalen, mittelgroßen bis kleinen Knollen und tiefen Augen, schwarz-blauer, dicker Schale, lila-blauem Fleisch mit weißer Marmorierung. Leider ist die Sorte nicht sehr ertragreich. Pluspunkte sind die gute Lagerfähigkeit, der superbe Geschmack und Biss ähnlich wie Esskastanien. Sie ist die feinste Speisesorte unter den blaufleischigen Sorten, festkochend und sehr gut als Pellkartoffel oder für Salate zu verwenden. Eine Bewässerung bei Trockenheit im Juli/August verbessert die Größe der Knollen. Sie ist spät reifend. Die blaue Fleischfarbe verdankt *Vitelotte* einem hohen Gehalt an dem natürlichen Farbstoff Anthocyan.



Wilja

NL 1967, vorwiegend festkochende, frühe Sorte, hellgelbes Fleisch, gelbe Schale, langovale Knollen, flache Augen, die Sorte produziert viele große Knollen.



Yukon Gold

Canada 1981, eine mehligkochende, frühe bis mittelfrühe kanadische Kartoffelsorte mit ovalen bis rundovalen, leicht abgeflachten Knollen, hellgelbe Schale mit flachen, rosafarbenen Augen. Die Sorte wurde von der *University of Guelf*, Ontario, Kanada 1966 aus *Norgleam* x *W5279-4* gezogen und 1981 zugelassen.

