**Festkochende Kartoffeln**

Festkochende Kartoffelsorten enthalten üblicherweise etwas weniger Stärke als mehligkochende. Besonders für Bratkartoffeln, *Kartoffelsalat* und Pellkartoffeln verwendet man festkochende Sorten, da diese schnittfester, „saftiger“ und eine feinere Textur aufweisen.

 **Linda:** mittelfrühe Sorte mit lang-ovalen Knollen, deren glatte Schale gelb gefärbt ist. Das tiefgelbe Fleisch hat einen hervorragenden cremigen Geschmack und ist beliebt als Salat-, Salz-, Pell- oder Gratinkartoffel. Des Weiteren zeichnet sich diese Sorte durch ihre gute Lagerfähigkeit aus.

 **Sieglinde:** frühe Sorte mit langovalen Knollen und typisch gelber Schale sowie Fleisch. Durch ihren angenehm kräftigen Geschmack ist diese Kartoffel sehr beliebt für Salatgerichte oder als Salz- bzw. Pellkartoffel.

 **Heideniere:** mittelfrühe Sorte mit länglichen Knollen in typisch gelber Färbung. Ihr feinwürziger, speckiger Geschmack macht die Heideniere zu einer beliebten Pell-, Salat- oder Salzkartoffel.

 **Annabelle:** sehr frühe Kartoffelsorte mit länglichen Knollen, deren Schale und Fleisch typisch gelb gefärbt sind. Die Kartoffeln bestechen durch ihren sehr guten, feinen Geschmack und eignen sich als Salat-, Pell- oder Salzkartoffeln.

 **Nicola:** mittelfrühe Sorte mit lang-ovalen Knollen in typisch gelber Färbung. Das hellgelbe, wohlschmeckende Fleisch eignet sich als Pell-, Salz- oder Salatkartoffel. Nicola ist Kartoffel des Jahres 2016!

 **La Ratte:** mittelfrühe Sorte mit länglich-hörnchenförmiger Knolle, deren Schale und Fleisch gelb gefärbt sind. Diese Kartoffelsorten ist auch als „Asparges“ bekannt und besticht durch ihren sehr guten, speckigen Geschmack. Sie eignet sich als Salat- oder Pellkartoffel.

 **Goldmarie:** frühe Sorte mit langovalen Knollen und gelber Schale. Das gelbe Fleisch hat einen fein-aromatischen Geschmack und eignet sich als Pell-, Salz- oder Salatkartoffel.

 **Glorietta:** sehr frühe Sorte mit langovalen, gelben Knollen. Das tiefgelbe Fruchtfleisch hat einen sehr aromatischen Geschmack und eignet sich als Salat-, Grill- oder Ofenkartoffel.

 **Charlotte:** mittelfrühe Kartoffelsorte mit langovalen, gelben Knollen. Das gelbe Fleisch hat einen sehr guten, aromatischen Geschmack und eignet sich als Salat- und Pellkartoffel.

 **Allians:** mittelfrühe Sorte mit langovalen, gelben Knollen. Das tiefgelbe Fleisch zeichnet sich durch ein sehr feines Aroma aus und ist beliebt als Salat-, Salz- oder Pellkartoffel.

**Vorwiegend festkochende Kartoffeln**

Dieser Kartoffeltyp weist bereits einen etwas höheren Stärkegehalt auf und mit diesem eine höhere Tendenz beim Kochen zu zerfallen. Vorwiegend festkochende Kartoffelsorten eigenen sich überwiegend zum Zubereiten von Salz- und Pellkartoffeln sowie Pommes Frites.

 **La Bonnotte:** mittelfrühe Sorte, deren gelbe, runde Knollen mit tiefen Augen geprägt sind. Das gelbe Fleisch ist äußerst cremig und fein im Geschmack. Die Kartoffeln eignen sich Pell-, Salz- oder Salatkartoffel.

 **Finka:** sehr frühe Sorte mit ovalen Knollen, deren Schale als auch Fleisch sind typisch gelb gefärbt sind. Durch ihr kräftiges Aroma ist sie eine beliebte Püree- oder Salzkartoffel.

 **Granola:** mittelfrühe Sorte mit rundovalen Knollen in typisch gelber Färbung. Durch ihren hervorragenden Geschmack ist sie beliebt als Bratkartoffel oder für Knödel und Kartoffelteiggerichte.

 **Eersteling:** sehr frühe Sorte mit langovalen Knollen mit typisch gelber Schale und Fleisch. Durch ihren guten, speckigen Geschmack sind sie beliebt als Salz-, Back- oder Püreekartoffeln.

 **Aeggeblomme:** mittelfrühe Sorte mit runden Knollen und gelber Schale. Das Fleisch ist tief gelb gefärbt und besticht durch seinen einzigartigen, feinwürzigen Geschmack. Sie eignet sich als Pell-, Salz-, Back- oder Püreekartoffel.

 **Lady Balfour:** mittelfrühe Sorte mit rundovalen Knollen, deren gelbe Schale mit roten Punkte gespickt ist. Das hellgelbe Fleisch besticht durch einen guten aromatischen Geschmack und ist beliebt als Salz- und Backkartoffel.

 **Marabel:** frühe Sorte mit ovalen, gelben Knollen. Das gelbe Fleisch ist gut aromatisch und eignet sich als Pell- oder Salzkartoffel.

**Vorwiegend fest- bis mehligkochende Kartoffeln**

Der vorwiegend fest- bis mehligkochende Kartoffelsorten können für dieselben Gerichte verwendet werden wie vorwiegend festkochende Kartoffeln. Einige Köche legen deshalb auch diese beiden Kategorien zusammen.

 **Hela:** sehr frühe Sorte mit ovalen Knollen. Sowohl Schale als auch Fleisch sind typisch gelb gefärbt. Die Kartoffeln haben ein angenehm mildes Aroma und eignen sich als Püree-, Salz- oder Backkartoffel.

 **Bintje:** mittelfrühe Sorte mit langovalen Knollen, deren Schale und Fleisch gelb gefärbt sind. Die Kartoffeln zeichnen sich durch ihren milden, cremigen Geschmack aus und sind beliebt als Back-, Püree- oder Salzkartoffeln.

 **Mandelkartoffel:** mittelspäte Sorte mit kleinen, mandelähnlichen Knollen in typisch gelber Färbung. Sie ist auch als „Puikula“ bekannt und durch ihren cremigen Geschmack eine beliebte Pellkartoffel.

**Mehligkochende Kartoffeln**

Mehligkochende Kartoffelsorten weisen einen höheren Stärkegehalt auf. Diese Kartoffeln zerfallen beim Kochen leichter und bieten sich vorwiegend für Gerichte wie Püree, Gnocchi, Knödel und Kartoffelsuppen an.

 **Augusta:** frühe Sorte mit rundovalen, typisch gelb gefärbten Knollen. Die Kartoffeln eignen sich durch ihren milden, aromatischen Geschmack gut für Suppen, Klöße oder Gnocci.

 **Adretta:** mittelfrühe Sorte mit gelben, runden Knollen. Das gelbe Fleisch ist kräftig-würzig im Geschmack und bestens geeignet für Knödel und Kartoffelteiggerichte.

 **Ackersegen:** mittelspäte Kartoffelsorte mit runden Knollen in typisch gelber Färbung. Die Kartoffeln haben einen hervorragenden buttrigen Geschmack und eignen sich als Püree- oder Backkartoffel.

**Schnellkochende Kartoffeln**

 **Mayan Gold:** mittelfrühe Sorte mit länglichen Knollen, welche typisch gelber Färbung. Durch ihre cremige aber angenehm trockene Textur und dem nussig-süßem Aroma eignen sich diese Kartoffeln hervorragend als Backkartoffel, Kartoffelsuppe oder Puffer.

**Exoten: bunte und besondere Kartoffelsorten**

Seit einigen Jahren sind auch exotischere Sorten wieder in Mode gekommen. Die Blue Annelise beispielsweise hat ein dunkelblaues bis violettes Fruchtfleisch. Generell sind solche bunten Kartoffeln meistens etwas intensiver und nussiger im Geschmack. Besonders gut eigenen sich diese Sorten für dekorative und ansprechende Gerichte, wie ein bunter Kartoffelsalat mit gelben, roten und violetten Kartoffelstücken.

 **Rote Emmalie:** frühreife Sorte mit länglichen Knollen. Die Schale ist glatt und auffällig rot gefärbt. Die vorwiegend festkochenden Kartoffeln eignen sich durch ihren würzigen Geschmack besonders gut als Salat-, Püree-, Pellkartoffel oder als rosarote Gnocchi.

 **Heiderot:** mittelspäte Sorte mit langovalen Knollen. Sowohl Schale als auch Fleisch sind rot gefärbt. Die festkochenden Kartoffeln haben einen leicht buttrigen, aromatischen Geschmack und eignen sich gut als Salat-, Brat- und Pellkartoffeln.

 **Violetta:** mittelfrühe Sorte mit langovalen Knollen. Die Schale ist tief blau und das Fleisch ungewöhnlich violett gefärbt. Die festkochenden Kartoffeln mit angenehm kräftigen Geschmack sind besonders beliebt als Salz-, Pell-, Bratkartoffeln oder als bunter Kartoffelsalat.

 **Blaue Anneliese:** mittelspäte Sorte mit ovalen Knollen. Die festkochenden Kartoffeln fallen vor allem durch ihre wunderschöne blaue Schale und das blaue Fleisch auf. Sie eignet sich durch ihr angenehm kräftiges Aroma gut als Salat-, Salz- oder blaue Püreekartoffel.

 **Angeliter Tannenzapfen:** mittelspäte Sorte mit lang-verwachsenen (tannenzapfenartig) Knollen. Die festkochenden Knollen mit rosa Schale und gelben Fleisch haben ein feinwürziges Aroma und eignen sich als Pell-, Salat- und Bratkartoffeln.

 **Laura:** mittelfrühe Sorte mit lang-ovalen Knollen, deren Schale auffällig rot und das Fleisch tief gelb gefärbt ist. Die vorwiegend festkochenden Kartoffeln haben einen angenehm kräftigen Geschmack und eignen sich als Pommes Frites, Salz-, Back- oder Püreekartoffeln.

 **Bamberger Krumbeere:** mittelspäte Sorte mit hörnchen-förmigen Knollen, deren Schale gelb-rosa gefärbt ist. Das festkochende, gelbe Fleisch hat einen sehr guten würzigen Geschmack und eignet sich hervorragend als Salat-, Brat- oder Pellkartoffel.

 **Desiree:** mittelfrühe Sorte mit ovalen Knollen. Auffällig sind hier die rote Schale und das hellgelbe Fleisch, welches sich durch sein saftig, fruchtiges Aroma auszeichnet. Die Kartoffeln eignen sich als Back-, Salz-, Pellkartoffel oder Rösti.

 **Schwarze Ungarin:** mittelfrühe Sorte mit länglichen Knollen, deren Schale tief blauviolett gefärbt ist. Im Kontrast steht das hellgelbe, fast weiße Fleisch, das einen tollen cremigen Geschmack hat. Die mehligkochenden Kartoffeln eignen sich als Pell- und Püreekartoffeln.

 **Odenwälder Blaue:** mittelspäte Sorte mit runden Knollen, deren Schale dunkelblau gefärbt ist und steht im Kontrast zum hellgelben Fleisch. Die mehligkochenden Kartoffeln haben einen guten würzigen Geschmack und eignen sich als Püree-, Back- oder Salzkartoffel.

 **Rosa Tannenzapfen:** mittelspäte Sorte mit hörnchen-förmigen Knollen, deren Schale rosa gefärbt ist. Das festkochende Fleisch ist gelb gefärbt und hat ein sehr gutes würziges Aroma. Die Kartoffeln werden auch „Pink fir Apple“ genannt und eignen sich als Salat- oder Pellkartoffel.

 **Rode Erstling:** frühe Sorte mit auffällig roten, rundovalen Knollen. Das gelbe Fleisch hat einen wunderbaren cremigen Geschmack. Die vorwiegend festkochenden Kartoffeln sind auch als „Red Duke of York“ bekannt und eignen sich als Püree- oder Salzkartoffel.

 **Blauer Schwede:** mittelfrühe Sorte mit rundovalen Knollen, deren Schale als auch Fleisch wunderschön blauviolett gefärbt sind. Die vorwiegend festkochende Kartoffel ist auch als „Blue Congo“ bekannt und eignet sich mit ihrem kräftigen Geschmack gut als Salat-, Back-, Pell- oder Salzkartoffel.

 **Pink Gipsy:** frühe bis mittelfrühe Sorte mit langovalen Knollen, deren Schale auffällig gelbrot gefärbt ist. Das vorwiegend festkochende, gelbe Fleisch zeichnet sich durch einen guten, feinen Geschmack aus und eignet sich als Salz- und Backkartoffel.

 **Red Sonia:** sehr frühe Kartoffelsorte mit ovalen Knollen und auffälliger roter Schale. Das hellgelbe Fleisch besticht durch den guten würzigen Geschmack. Die vorwiegend festkochende Kartoffel eignet sich gut als Back- und Püreekartoffel.

 **Sarpo Mira:** mittelspäte Sorte mit lang-ovalen, hellroten Knollen. Das hellgelbe Fleisch zeichnet sich durch den fruchtigen Geschmack aus. Die vorwiegend festkochende Kartoffel ist beliebt als Salz-, Pell- und Salatkartoffel. Sarpo Mira besitzt eine hohe Resistenz gegen Krautfäule!

**Kartoffelsorten: Einteilung nach Reifezeit**

Für den Hobbygärtner ist neben der Kocheigenschaft auch der Reifezeitpunkt von großer Bedeutung. Ohne besonderen Schutz oder Pflanzenschutzmittel sind mittel- und spätreifende Kartoffelsorten von der Krautfäule betroffen. Bei frühreifen Sorten kann geerntet werden, bevor dieser lästige Pilz auftritt.

Sehr frühreife Sorten:

 Acapella

 Arosa

 Bellaprima

 Finka

 Osira

Frühreife Sorten:

 Aktiva

 Cilena

 Gala

 Marabel

 Princess

Mittelfrühreife Sorten:

 Agria

 Blauer Schwede

 blaue St. Galler

 Filea

 Quarta

Mittelspät bis spätreife Sorten:

 Ackersegen

 Cascada

 Highland Burgundy Red

 Schwarzblaue aus dem Frankenwald

 Vitelotte

**Ein Appell für die Sortenvielfalt:**

**Lehren aus der Großen Hungersnot**

Zwar darf man die aus wirtschaftlichen Gesichtspunkten beschränkte Auswahl (denn Lebensmittel müssen auch bezahlbar sein) nicht zu sehr ins Visier nehmen. Jedoch liegt die Vermutung nahe, dass ein Kapitel der europäischen Geschichte, kaum mehr in den Köpfen der Menschen präsent ist. Denn die im Englischen als Irish potato famine bekannte Große Hungersnot hatte zumindest einen Teil ihrer Ursache in der Kultur von einigen wenigen Kartoffelsorten. Dieser genetisch sehr begrenzte Sortenpool hatte keine Resistenz gegen die Kartoffelfäule (Phytophthora infestans). Die Pilzkrankheit wurde somit schnell zu einer Epidemie und führte zu enormen Ernteausfällen. In Verbindung mit der starken Abhängigkeit von der Kartoffel als Grundnahrungsmittel kam es in den Jahren 1845 bis 1852 zu einer der größten Hungersnöte in der Geschichte der Menschheit. Laut aktuellen Erkenntnissen starben an deren Folge zirka eine Millionen Menschen und etwa zwei Million Menschen wanderten aus Irland aus.

Die in Vergangenheit geratene Hungersnot, sollte auch noch heute als Warnung angesehen werden. Zwar ist die Ernährung deutlich vielfältiger geworden und die Landwirtschaft dank moderner Pflanzenschutzmittel gegen Ernteausfälle gewappnet. Dennoch ist für die Züchtung neuer Sorten der genetische Pool von großer Bedeutung. Selbst in den Anden, der Heimat der Kartoffel, wo die Knollen seit Jahrtausenden kultiviert werden, schrumpft die Sortenvielfalt. Viele Sorten sind in den letzten Jahrzehnten durch Krankheiten, dem Strukturumbruch und der Landflucht zum Opfer gefallen.

Doch es gibt Hoffnung für die Artenvielfalt der Erdäpfel: 1971 wurde in Peru das International Potato Center (IPC) gegründet, kofinanziert durch den Global Crop Diversity Trust. Das IPC unterstützt unter anderem den Parque de la Papa, einem 15,000 Hektar umfassenden Park der das Ziel hat quasi die Arche Noah der Kartoffel zu werden. In dem Park werden lokale und regionale Kartoffelarten und -sorten kultiviert und geschützt. Bislang umfasst der Park zirka 1300 verschiedene Sorten. Langfristig sollen möglichst viele der 4000 uns bekannten Sorten dort angesiedelt werden.