



Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mbH

Erzeugergemeinschaft bayerischer Bioland-Betriebe



Pflanzgut-Katalog Frühjahr 2022



**Vermarktungsgesellschaft
Bio-Bauern mbH**

Erzeugergemeinschaft bayerischer Bioland-Betriebe



Ihr Partner für den Verkauf von Öko-Marktfrüchten

- SIE SIND:**
- Öko-Landwirt und Mitglied bei Bioland, Biokreis, Demeter, GÄA oder einem anerkannten Anbauverband
 - Interessiert an der Umstellung auf ökologischen Landbau

Dann treten Sie mit uns in Kontakt!

- WIR BIETEN:**
- Vermarktung aller Öko-Druschfrüchte (auch aus Umstellung)
 - Vermarktung von Öko-Kartoffeln und Zwiebeln
 - Bezug von Öko-Z-Saatgut und Feinsämereien sowie Kartoffel-Pflanzgut

Wollen Sie neben dem Saatgut Katalog auch unsere regelmäßig erscheinende **Markt-Info** erhalten? Wir informieren Sie rundum zu allen Fragen über die Vermarktung Ihrer Öko-Druschfrüchte, Kartoffeln und Zwiebeln – **mit aktuellem Preistelegamm!**
Lassen Sie uns Ihre Kontaktdaten zukommen.

Vertragspartner von:



**Vermarktungsgesellschaft
Bio-Bauern mbH**

Marktplatz 19, 86554 Pöttmes
Tel. 08253 - 997020-0, Fax -20
buero@bio-vg.de
DE-ÖKO-006

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort.....	4
Unsere Vermehrergruppe	
Franz und Sebastian Rotter GbR.....	5
Naturland-Betrieb Roland Seitz	7
Öko-Z-Pflanzgut aus Bayern	
Bestellabwicklung.....	9
Bestellannahme.....	9
Auftragsbestätigung.....	9
Liefertermin / Lieferschein	10
Reklamationen.....	10
Kategorie I	
Pflanzgut-Kategorie 1	10
Anbau	
10 % überdurchschnittlich Krautfäule-stabile Sorten.....	12
Vermarktung	
Vertragsanbau	12
Zertifizierung QS.....	13
Sorten.....	13
Sortenbeschreibung.....	14
Abholstellen.....	31

Bildquellennachweis:

Titelseite, S. 13, 32: Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern
S. 5: ©Fa. Rotter; S. 7: ©Fam. Seitz; S. 14: ©Casara Guru/iStock;
S. 21: ©BLE, Dominic Menzler; S. 27: ©Martin Haunz

Vorwort

**Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Bio-Landwirte,**

Sie erhalten heuer zum ersten Mal unseren ausführlichen Katalog für Öko-Pflanzgut für das Frühjahr 2022. Wir – Ihre bäuerliche Erzeugergemeinschaft und die bayerische Vermehrergruppe – freuen uns auf Ihre Bestellung. Bitte beachten Sie die Hinweise zur Bestellabwicklung und Sortenbeschreibung auf den folgenden Seiten.

Wollen Sie neben dem Pflanzgut-Katalog auch unsere regelmäßig erscheinende **Markt-Info** erhalten? Wir informieren Sie rundum zu allen Fragen über die Vermarktung Ihrer Öko-Druschfrüchte, Kartoffeln und Zwiebeln – **mit aktuellem Preistelegramm!** Lassen Sie uns Ihre Kontaktdaten zukommen.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Pflanzen.

Ihr Team der
Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern

Unsere Vermehrergruppe

Bei den Pflanzkartoffeln bieten wir insbesondere die Erzeugnisse einer Vermehrergruppe von Bioland- und Naturland-Betrieben aus Bayern und Baden-Württemberg an.

Die Auswahl der Sorten wird gemeinsam von der Fachberatung, den Vermehrern und Vermarktern beider Verbände vorgenommen. Das Pflanzgut wird nach dem sog. Schweizer Modell bezüglich des Rhizoctonia-Besatzes bonitiert, sodass wir gezielt auf die Bestellung von Qualitäten unter 20 % Befall reagieren können.

Der Zusammenschluss von Bioland- und Naturland-Vermehrern sowie Vermarktern wird von Bioland-Berater Christian Landzettel und Naturland-Berater Ewald Pieringer fachlich begleitet. Insbesondere durch seine umfangreichen Sortendemos für sämtliche Vermark-

tungsrichtungen trägt Christian Landzettel einen großen Teil zur Etablierung bzw. Erhaltung der Sorten bei, die am besten für den Ökolandbau geeignet sind. Die Ergebnisse der Versuche werden jedes Jahr am Mittwoch der letzten vollen Oktoberwoche auf der großen Sortenschau von Christian Landzettel präsentiert.

Aktuell erzeugen 17 Betriebe der bayerischen Vermehrergruppe über 30 Sorten für die kommende Saison 2022.

Wir stellen Ihnen nachfolgend einen Bioland- und einen Naturland-Betrieb dieser Gruppe vor, damit sie ein Bild davon bekommen, von wem Ihr Pflanzgut produziert wird.

Franz und Sebastian Rotter GbR



*Franz und
Sebastian Rotter
auf dem
„Selektierwagen“*

Der „Hafnerhof“ blickt auf eine lange Tradition im Bereich der Kartoffelvermehrung zurück: Bereits seit 1959 baut der Hof Kartoffeln eigens zur Vermehrung an: „Die Region hier rund um Gablingen ist eine Hochburg der Kartoffelvermehrung“, so Franz Rotter, der zusammen

mit seinem Sohn Sebastian, ihren Frauen sowie einem Auszubildenden und zwei Aushilfskräften den Hof bei Augsburg nach Bioland-Richtlinien seit 2016 bewirtschaftet.

Der Standort für die Kartoffelvermehrung ist ideal: Sandige, leichte Böden (durchschnittliche Bodenpunkte 35) bieten gute Voraussetzungen, da die Kartoffeln zu hohem Knollenansatz neigen, dafür aber eher kleiner bleiben (unter 50 mm). Der Familienbetrieb achtet dabei sehr auf die Qualität der „besonderen Knollen“ und hat sich im Laufe der Zeit darauf spezialisiert: Alle Kartoffelflächen (15 ha gesamt, davon 7 ha für die Vermehrung) können bewässert werden, ein eigenes klimatisiertes Lager wurde gebaut, sowie aufwändige Technik wie spezielle Abpack- und Sortieranlagen und ein „Selektierwagen“ (s. Foto Seite 5) wurden angeschafft. Über 100 Arbeitsstunden/ha sind nötig, um den hohen Qualitätsansprüchen bei biologisch erzeugtem Pflanzgut gerecht zu werden.

Die Familie baut inzwischen vier bis fünf Sorten zur Vermehrung an. Dabei stellen sie sich auf die Forderungen des Kartoffelspeise- und Verarbeitungsmarkts ein und wagen durchaus neue Sorten – zuletzt die Sorten Corinna und Simonetta. Die Absprache bzgl. der Sortenauswahl innerhalb der Vermehrergruppe sei ihnen dabei enorm wichtig – ebenso der Fachaustausch mit dem Bioland-Berater Christian Landzettel, erklären Franz und Sebastian. „Ohne eigene Kartoffelvermehrung in Bayern gibt es auch kein weiteres Wachstum“. Die regionale Infrastruktur vor Ort ist wichtig für die Bio-Landwirte.

Franz und Sebastian sind sich einig, dass sie daher bei der Gewinnung regionalen Bio-Kartoffelpflanzguts dabeibleiben wollen, auch nach der Hofübergabe von Franz an Sebastian.

Der 150 ha große Betrieb zeigt sich insgesamt sehr innovativ und abwechslungsreich: Neben zwei Mobilställen mit je 220 Hühnern leben auch sieben Weiderinder und vier Schweine auf dem Betrieb. Seit kurzem steht ein Gewächshaus auf dem Hofgelände und versorgt den

neuen, modernen Hofladen mit allerlei Gemüse und Obst (u. a. Honig- und Wassermelonen) aus unmittelbarer Nähe.

Sebastian Rotter probiert auch gern im Ackerbau neue Wege aus: Hafer-Leindottergemenge, Linsen und Soja wachsen auf den Feldern rund um Gablingen. Dabei achtet er auf eine sechsjährige Kartoffelpause und schaut, dass ausreichend Leguminosen in der Fruchtfolge sind. Der Boden sei durch die Jahre seit der Umstellung auf biologische Landwirtschaft viel lebendiger und stabiler geworden.

Naturlandbetrieb Roland Seitz

Vor den Toren Ingolstadts befindet sich der Naturland-Betrieb der Familie von Roland Seitz. Auf 75 ha bewirtschaftet die dreiköpfige Familie zusammen mit den Großeltern seit 2009 den Hof gemäß den Naturlandrichtlinien und baut neben Kartoffeln zur Vermehrung und Speiseware auch Getreide, Soja, Ackerbohnen sowie Erbsen an. Neun ha sind für die Erzeugung biologischen Kartoffelpflanzguts



Marion, Roland
und Tochter
Emily Seitz im
Kartoffellager

vorgesehen, der kleinere Anteil an Kartoffelflächen geht in die Speisevermarktung, doch nicht in „irgendeine“: der Betrieb liefert exklusiv zu Oktoberfestzeiten Kartoffeln an die „Ochsenbraterei“ auf der Wiesen, wo sie zu Kartoffelsalat verarbeitet werden.

Die leichten, sandigen Böden (25 – 35 Bodenpunkte) bieten gute Voraussetzungen zur Kartoffelvermehrung, zudem können alle Kartoffelflächen bewässert werden. Roland Seitz legt großen Wert auf einen möglichst geschlossenen Betriebskreislauf: ca. 50 Rinder liefern wertvollen Mist für die Ackerbauflächen, außerdem gibt es eine regionale Futtermittelkooperation mit einem Geflügelbetrieb.

Aktuell werden sechs Sorten auf dem Hof zur Vermehrung angebaut. Der Betrieb investiert viel Aufwand und Zeit in die Gewinnung ökologisch erzeugten Kartoffelpflanzguts: Neben der „speziellen Feldbereinigung“ – u. a. die Entfernung virusbefallener Kartoffelpflanzen – werden die Knollen bereits beim Roden kalibriert und anschließend in Holzboxen im eigenen Kühllager aufbewahrt. In Hinblick auf die Qualität kann der Hof den hohen Anforderungen gerecht werden: „Wenig Schorf, kaum Drahtwurmbefall und Rhizoctonia“, lautet das Resultat des Landwirts.

Auch Roland Seitz ist von Anfang an Mitglied der regionalen Vermehrergruppe, die eine Kooperation von Bioland- und Naturland-Betrieben darstellt. Er empfindet dabei den fachlichen Austausch über Verbandsgrenzen hinweg als sehr wichtig, ebenso den Zusammenhalt in der Gemeinschaft gegenüber Züchtern und VO-Firmen.

Öko-Z-Saatgut aus Bayern

Nachfolgend haben wir Ihnen wichtige Hinweise zur Bestellabwicklung zusammengestellt.

Bestellabwicklung

Bestellannahme

Den Bestellschein finden Sie in der Heftmitte zum Herausnehmen. Ihre Bestellung können Sie uns über folgende Wege zukommen lassen:

- Per Fax an: 08253 997020-20
- Per E-Mail an: kartoffel@bio-vg.de
- Per Brief an:
Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mbH
Marktplatz 19
86554 Pöttmes

Auftragsbestätigung

Nach Eingang Ihrer Bestellung erhalten Sie von uns per Fax oder E-Mail eine Auftragsbestätigung. Bitte prüfen Sie, ob alles korrekt aufgenommen wurde. Falls Ihnen keine Auftragsbestätigung zugeht, zögern Sie bitte nicht, bei uns nachzufragen.

Liefertermin / Lieferschein

Nach Auslieferung des Pflanzgutes zur gewählten Abholstelle werden Sie per Post von uns informiert. Der dazugehörige Lieferschein liegt bei der Abholstelle. Ihr Pflanzgut ist dann zur Abholung bereit.

Bitte warten Sie nicht bis zum Beginn des Pflanzens mit dem Abholen des Pflanzguts bei der Abholstelle, sondern vereinbaren Sie mit dieser frühzeitig einen Termin. Das hat nicht nur Vorteile für den Betreiber der Abholstelle, sondern gibt Ihnen auch die Möglichkeit sich rechtzeitig von der Qualität des Pflanzguts zu überzeugen.

Reklamationen

Reklamationen werden nach der Berliner Vereinbarung abgewickelt.

Kategorie I

Pflanzgut-Kategorie 1 (seit 31.1.2015):

Für den Zukauf von Kartoffelpflanzgut gilt seit dem 31.01.2015 die Kategorie 1. Die Eingruppierung in Kategorie 1 bedeutet, dass grundsätzlich Öko-Pflanzgut verwendet werden muss und keine Ausnahmegenehmigung für den Zukauf von konventionellem Pflanzgut erteilt werden kann.

Folgende spezielle Rahmenbedingungen für Kartoffeln sind hierbei zu beachten:

- a) wenn eine **Sorte bis zum 31.01. bestellt** worden ist **und** bis zu diesem Tage beim Landwirt eine **Bestätigung der Bestellung** eingegangen ist, hat der Landwirt die Möglichkeit, bei einer Kontrollstelle einen **Zukauf von konventionellem, unbehandeltem Pflanzgut** genehmigen zu lassen, wenn **Öko-Pflanzgut der gewünschten Sorte** nicht mehr vorhanden ist. Das heißt: Bei Bestellung bis 31.01. gilt

weiterhin das System der bisherigen Einzelgenehmigung – hier also wie bisher **Prüfung der Verfügbarkeit in der organicseeds.de und Online-Ausnahmegenehmigungsantrag stellen**. Sollte vor dem 31.01. schon klar erkennbar sein, dass eine Sorte nicht in Öko-Qualität verfügbar sein wird, muss die Ausnahmegenehmigung bereits zu diesem Zeitpunkt beantragt werden. Wir bieten hierfür keine Dienstleistung an, für die Beantragung in der Datenbank sind sie selbst verantwortlich.

- b) Wenn erst **nach dem 31.01.** bestellt worden ist, greift Kategorie 1, das heißt: Wenn das Pflanzgut der gewünschten Sorte nicht mehr vorhanden ist, muss auf eine **andere Sorte der jeweiligen Gruppe** zurückgegriffen werden. Ausnahme: in der jeweiligen Gruppe sind nur ein Anbieter oder eine Sorte eingetragen, dann gilt wieder das Verfahren der Einzelgenehmigung.
- c) Wenn die Bestellfrist 31.01. eingehalten worden ist und es von der bestellten Sorte weder ökologisch, noch konventionell vermehrte Ware gibt, so gilt Kategorie 1, das heißt, es müssen Kartoffeln einer anderen Sorte der jeweiligen Sortengruppe gekauft werden.

Basispflanzgut für die Pflanzkartoffelvermehrung ist von der Kategorie 1 nicht betroffen. Der Einsatz von konventionellem Basispflanzgut muss wie bisher bei der zuständigen Stelle beantragt werden, damit bei einer Aberkennung oder einer Vermarktung der Übergrößen die Kartoffeln auch als Öko-Speiseware vermarktet werden können.

- d) Wenn der Landwirt eine Sorte bestellt, bei der man davon ausgehen kann, dass sowohl von Öko- als auch von konventionellem Pflanzgut zu wenig vorhanden ist, muss er als Ersatz eine Öko-Sorte innerhalb der jeweiligen Gruppe wählen. In diesem Fall werden Sie aber unmittelbar von uns informiert.

Halten Sie die Auftragsbestätigung mit dem Belegdatum bis zum 31.01.2021 zur Ökokontrolle bei Ihren Unterlagen bereit!

Anbau

BITTE BEACHTEN SIE!

10 % überdurchschnittlich Krautfäule-stabile Sorten ab 2022!

Am 01.01.2022 tritt die entsprechende Bioland-Richtlinie in Kraft. Demzufolge sind in der kommenden Saison auf 10 % Ihrer Kartoffel-anbaufläche überdurchschnittlich resistente Sorten anzubauen.

Es bestehen dabei folgende Ausnahmen:

1. Kartoffelanbaufläche unter 2 ha
2. Reiner Frühkartoffelanbau mit Anbau von Sorten aus den Reifegruppen I und II.
In diesen Fällen darf der zusätzliche Anbau von Sorten der Reifegruppen III und IV maximal 0,5 ha umfassen
3. Genereller Kupferverzicht.

Vermarktung

Wir als Vermarktungsgesellschaft können Ihnen durch ein breites Netzwerk interessante Möglichkeiten zum Vertragsanbau anbieten und sind auf der Suche nach Anbaupartnern für:

- Speisekartoffeln
- Verarbeitungskartoffeln
- Chipskartoffeln
- Feldgemüse

Zertifizierung QS

Für die Vermarktung als Abpackware wird ein GLOBAL G.A.P.- oder QS GAP-Zertifikat benötigt. Eine Anmeldung bei einem QS-Bündler ist zudem ebenfalls eine Voraussetzung. Beachten Sie auch, dass für diesen Vermarktungsweg der Anteil an verwendetem Z-Pflanzgut durchaus eine Rolle spielt, da andernfalls kostenpflichtige Quarantäneuntersuchungen des Nachbaus vorgeschrieben sind. Bitte besprechen Sie diesen Inhalt zuvor mit Ihrem Vermarkter. Für Verarbeitungskartoffeln (Chips) bestehen spezielle Sortenvorgaben und Lageranforderungen.

Sorten

Die Sortenbeschreibungen der Kartoffelsorten sind eine Beschreibung der Verwertungseignung, der Knollenqualität und -optik, der Reifezeit sowie der Speise- und Lagereigenschaften, die durch Versuche, Praxiserfahrungen und Züchterangaben zustande gekommen sind. So soll Ihnen eine Auswahl der für Ihren Betrieb und Ihre Vermarktungsziele in Frage kommenden Sorten erleichtert werden. Ergänzend dazu ist eine standort- und betriebsindividuelle Bewertung der vielfältigen agronomischen Sorteneigenschaften (Keim- und Auflaufverhalten, Resistenzen, Anfälligkeiten, Abreifeverhalten etc.) unerlässlich – hierzu sei Ihnen eine ausführliche Sortenberatung durch Ihren Fachberater empfohlen.

Fachberater für Sortenfragen im Kartoffelanbau:



Christian Landzettel
Bioland Erzeugerring Bayern e.V.
Fachberatung Kartoffelbau
 Tel. 0821 3 46 80-139
 Mobil 0151 10820-386
 christian.landzettel@bioland.de



SORTENBESCHREIBUNG

Folgende Abkürzungen werden verwendet:

FK = festkochend

VFK = vorwiegend festkochend

M = mehlig

 = aus bayerischer Bio-Vermehrung

10% = auf der 10%-Sortenliste

Da Kartoffeln ein Naturprodukt sind, kann keine Haftung für diese Angaben übernommen werden.

Agila

FK

- AB-festkochende, langovale, hellgelbe Speisekartoffel
- flache Augenlage
- sehr hoher Ertrag und mittlere Keimruhe

Agria

VFK

- vielseitig verwendbarer, großfallender Allrounder mit ovaler Knollenform und gutem Geschmack
- Neigung zum Mehligem und zu guten Qualitäten in der Pommes- und Chipsproduktion (Warmlager)
- sehr ausgeprägte Lagerruhe

Allians

FK

10%

- tiefgelbe, langoval-birnenförmige Salatkartoffel mit feiner Schale
- flache Augenlage
- ausgezeichneter Geschmack
- Lagerruhe bis ca. März

Almonda

FK

10%

- mittelfrühe, rundovale, robuste Knolle mit ansprechender Optik
- gute Lagerfähigkeit bis ins Frühjahr
- durchschnittliche Geschmacksqualitäten
- Neigung zum vorwiegend festen Charakter

Anais

VFK

- sehr frühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel
- rundovale, glatte Knolle mit gelber Fleischfarbe
- guter Geschmack

Annabelle

FK

- sehr frühe, A-festkochende Speisekartoffel
- langovale, ansprechende Form mit tiefgelber Fleischfarbe
- gleichmäßige Sortierung und Knollenform

Antonia

FK

- AB-festkochende, ovale Knolle in tendenziell eher kleiner fallender Sortierung
- tiefgelbe Fleischfarbe
- sehr guter Geschmack und ausgeprägte Lagerruhe

Anuschka 

FK

- eher großfallende, rundovale, tiefgelbe Speisekartoffel
- leichte Tendenz zum vorwiegend Festkochenden
- sehr hohe Geschmacksqualität
- vermarktbar bis Ausgang Winter

Avanti

FK

- sehr frühe, festkochende Speisekartoffel
- ovale bis rundovale Knolle mit gelber Fleischfarbe

Ballerina 

FK

- speziell bei Verfrühung eine innerhalb des frühen Segmentes zügig reifende, ovale Speisekartoffel
- hell- und feinschalig, mit festkochendem Charakter
- trotz der frühen Reife sehr gute Lagerfähigkeit

Belana 

FK

- etwas vor dem Hauptsegment reifende, festkochende, rund-ovale, bisweilen kleiner fallende Salatkartoffel
- sehr ansprechende Knollenoptik
- guter Geschmack und ausgezeichnete Lagerruhe

Bellinda 

FK

- ovale, gelbfleischige Knolle mit feiner Schale
- sehr gute Lagerfähigkeit
- ansprechend festkochender Charakter bei gutem Geschmack

Bernina 

FK

- mittelfrüh, gern großfallend
- meist ovale und dabei tiefgelbe Salatkartoffel
- gute Geschmacksqualität
- ausgeprägte Lagerruhe

Beyonce

M

10%

- mittelfrühe, mehligkochende Speisekartoffel, die sich auch für Chips eignet
- ovale Knolle mit hellgelber Fleischfarbe
- eher großfallend

Birgit

FVK

- ovale Knolle mit lachsrosa-farbener Schale und tiefgelber Fleischfarbe
- vorwiegend festkochender Charakter

Carolus

M

10%

- intensiv mehlig, rundovale, und durchschnittlich bis gut schmeckende Speisekartoffel
- intensiv rot gefärbte Augen, deren Farbeinfluss bisweilen Teil der Schale überzieht
- Reife ca. 10 Tage vor Agria
- mittlere Lagerruhe

Celebration

FK

- rot-gelb-schalig, gelbfleischig, festkochend, auffällig formstabil-rundoval
- Speisekartoffel mit sehr guter Lagerfähigkeit
- besonders attraktive Schale durch große gelbschalige Bereiche rund um die Augen bei sonst tiefroter Schale

Chateau

FK

- frühe, festkochende Salatkartoffel
- langovale Form mit gelber Fleischfarbe und sehr flachen Augen
- sehr dünne, empfindliche Schale

Colomba

VFK

- sehr frühe, schnell schalenfeste, vorwiegend festkochende Speisekartoffel
- rundovale Knolle mit hellgelber Fleischfarbe
- leichte Tendenz zum vorwiegend festen (AB) Kochtyp

Corinna

VFK

10%

- sehr frühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel
- sehr frühe Anschlussorte mit zügiger Knollenentwicklung
- Lagerfähigkeit bis Anfang des neuen Jahres
- stabile Sortierung, schöne Schale
- bis 31.12.2023 auf der 10%-Liste

Darling

FK

10%

- langoval, bisweilen leicht birnenförmig
- Fleisch- und Schalenfarbe etwas heller erscheinend
- feinschalige (Schorffreiheit vorausgesetzt) Salatkartoffel
- leichte Tendenz zum vorwiegend festen (AB) Kochtyp
- guter Geschmack und sehr gute Lagerqualitäten

Ditta

FK

- mittelfrühe, langovale Salatsorte mit guten Geschmacksqualitäten
- gewisse Neigung zum vorwiegend festen Charakter
- ausgezeichnete Lagerruhe

Emanuelle

FK

10%

- mittelfrühe, A-festkochende Speisekartoffel
- oval bis langovale Knolle mit tiefgelber Fleischfarbe

Glorietta

FK

- sehr frühe, eher langfallende Salatkartoffel
- langovale Form mit tiefgelber Fleischfarbe
- guter Geschmack

Goldmarie

FK

- knapp vor dem Hauptsegment reife Salatkartoffel
- langovale Knollenform, gelbe Fleischfarbe und ausgeprägte Lagerruhe
- hohe Geschmacksqualität bei stabil festkochendem Charakter

Gunda

M

- ovale bis rundovale, oftmals eher kleinfallende, frühe Sorte
- Reifezeit ähnlich Princess
- angenehm-mehliger Charakter
- Lagerfähigkeit bis ins Frühjahr

Heidemarie

FK

10%

- festkochende, mittelfrühe Speisekartoffel
- kräftiger Geschmack
- **aus Ökozucht**

Heiderot

FK

- mittelspäte, festkochende Speisekartoffel
- rotschalige Knolle mit rosa Fleischfarbe
- guter, würziger Geschmack
- **aus Ökozucht**

Herbstgold

M

10%

- oval bis rundovale, vorwiegend festkochende bis mehlig Speisekartoffel
- stabile Knollenform und gute Lagerfähigkeit
- „goldene“ Fleischfarbe

Hermes

M / Verarbeitung

- am Anfang des mittelfrühen Segmentes reifende, rundovale, gelbfleischige Kartoffel mit tiefem Apikalauge
- Lagerfähigkeit und Verarbeitbarkeit bis ins Frühjahr (Chips Warmlagerung)
- mögliche Nutzbarkeit als mehlig Speisekartoffel

Ivetta

VFK

- frühe vorwiegend festkochende Speisekartoffel
- gelbe Fleischfarbe
- gute Keimruhe
- glatte Schale und flache Augen

Jelly

VFK

10%

- rundovale, großfallende Speisesorte
- stets vorwiegend festkochender Kochtyp
- durchschnittliche Geschmacksqualität
- Abreife gut eine Woche nach dem Hauptsegment
- Lagerruhe bis ca. März

**Jule**

FK

- ovale bis langovale Salatkartoffel mit Lagereignung bis April
- ansprechende Schalenoptik
- tiefgelbe Fleischfarbe und stabil festkochendes Gewebe
- leicht feuchte Charakteristik bei ansprechender Geschmacksqualität

Juventa

VFK

- rundoval, form- und sortierungstreu
- klar vorwiegend festkochende Speisekartoffel
- mittlere bis gute Geschmacksqualität
- Lagerruhe bis weit ins Frühjahr hinein

La Vie

FK

- festkochende, „späte“ Frühkartoffel
- gelbe Fleischfarbe, mit gutem Geschmack und schöner Optik
- hoher Ansatz, gute Eignung für Drillinge/Babykartoffeln

Laura

VFK

- rotschalige Spezialität mit tiefgelber Fleischfarbe
- guter Geschmack, vorwiegend festkochend
- sehr homogene Form und gleichmäßige Sortierung
- Lagerfähigkeit bis ins Frühjahr

Lea

FK

- sehr frühe, festkochende Speisekartoffel
- etwas dunkle Schalenfarbe bei schöner gelber Fleischfarbe
- guter Geschmack
- robuste Sorte

Levante

VFK

10%

- mittelfrühe, vorwiegend festkochende Sorte
- langovale Form
- schöne Sortierung
- bei Schorffreiheit schöne, ansprechende Schale

Linda

FK

- altbewährte Spezialität
- eher kleinfallende Charakteristik
- ausgeprägte Lagerruhe
- sehr guter Geschmack

Marabel

VFK

- sehr ausgeglichene und homogen sortierte Abpacksorte mit glatter Schale
- formschön, mittel- bis großfallend
- Reifezeit ähnlich Princess
- gute Geschmacksqualität
- Lagerfähigkeit bis Anfang des neuen Jahres

Mariola

VFK

10%

- runde bis rundovale, meist homogen mittel- bis großfallende Knolle
- tiefgelbe Fleischfarbe, ansprechende Schalenoptik
- ausgeprägte Lagerruhe und guter Geschmack
- bisweilen mit gewisser Neigung zum festkochenden Charakter

Marizza

VFK

- mittelfrühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel
- intensiv rote Schalenfarbe, mit gelber Fleischfarbe
- großfallende, ovale Knollenform

Markies

M

10%

- auffällig spät reifend, mehlig, bisweilen zum vorwiegend festkochenden Charakter neigend, mit Agriacharakter
- hellgelbe Fleischfarbe
- gute Verarbeitungseignung (Warmlager)
- gute durchschnittliche Speisequalität
- ausgezeichnete Lagerruhe

Mary Ann

FK

- mittelfrühe A-festkochende Speisekartoffel mit tiefgelber Fleischfarbe
- gute Lagerfähigkeit und ausgeglichene Sortierung
- guter Geschmack

Meera

M

Chips

- bis ins Frühjahr lagerfähige, rundovale Chipskartoffel mit Warmlageranspruch
- gewisse Toleranz für vorübergehend kühlere Temperaturen
- gute Backqualität und gewisse Nutzbarkeit als mehlig Speisekartoffel mit gutem Geschmack

Merle

VFK

- mittelfrühe bis mittelspäte, vorwiegend festkochende Speisekartoffel
- ovale Knolle mit tiefgelber Fleischfarbe
- gleichmäßige Sortierung

Mikado

VFK

- sehr frühe, vorwiegend festkochende (AB) Speisekartoffel
- schöne Schalenoptik
- gleichmäßige Knollenform

Mulberry Beauty

VFK

- rotschalige Spezialität mit roter Fleischfarbe
- sehr guter, leicht nussiger Geschmack
- vorwiegend festkochende (B) Sorte

Muse

FK

10%

- ovale bis rundovale, festkochende Speisekartoffel
- gut gelbe Fleischfarbe
- angenehmer Geschmack
- Lagereignung bis weit ins Frühjahr

Musica

FK

- eher großfallende, langovale, sehr formschöne und -stabile Speisekartoffel
- Reife noch etwas vor Anuschka
- Keimruhe bei mittlerer Geschmacksqualität begrenzt

Nicola

FK

- mittelfrüher, langovaler Salatsortenklassiker
- sehr gute Geschmacksqualitäten
- gewisse Neigung zum vorwiegend festen Charakter
- tiefgelbe Fleischfarbe
- Lagerfähigkeit bis Januar/Februar

Nixe

M

- mittelfrühe, mehlig kochende Speisekartoffel
- neigt zu vorwiegend festkochend
- formschöne, ovale Knolle
- gute Lagerfähigkeit

Otolia

VFK

10%

- in Schale und Fleischfarbe hell erscheinend, meist großfallend, oval, vorwiegend festkochend
- bisweilen leicht zum Mehligem neigende Speisekartoffel mit etwas rauerer Schale
- sehr stabile Knollenform und Sortierung
- sehr angenehmer Geschmack und ausgeprägte Lagerruhe

Papageno

Verarbeitung

10%

- gut lagerfähige, gelbfleischige, rundovale Chipskartoffel mit Warmlageranspruch
- jedoch gewisse Toleranz für vorübergehend kühlere Temperaturen bei recht dunkler Schalenfärbung

Paroli

VFK

- sehr frühe, vorwiegend festkochende Speisesorte
- eignet sich zum Vorkeimen
- ovale Knolle mit glatter Schale und gelber Fleischfarbe

Princess

FK

- rundovale, gelbfleischige, mittelfallende Kartoffel mit stabil festkochendem Charakter u. angenehm feinerbem Geschmack
- Reifezeit ca. zwei Wochen vor dem Hauptsegment
- Lagerfähigkeit bis in den Winter

Purple Rain

FK

10%

- großfallend, nie gänzlich schalenfest, blauschalig, blaufleischig
- bis ca. April lagerruhige, AB-festkochende Speisekartoffel
- sehr dunkles, fast schwarzblaues, bisweilen mit weißen Flächen durchzogenes Fleisch mit herber und karamellartiger Note
- schmeckt angenehm anders

Quarta

VFK

- mittelfrühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel
- gute Lagerfähigkeit
- tiefgelbe Fleischfarbe
- gelbe Schale mit rotem Augenrund

Queen Anne

VFK

- etwas nach Marabel reifende Speisekartoffel
- trotz vorwiegend festkochendem Charakter langovale Knollenform mit hoher Formstabilität
- durchschnittliche Geschmacksqualitäten
- frühere Reife mit sehr ausgeprägter Lagerruhe

Red Fantasy

VFK

10%

- mittelfrühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel
- rote, glatte Schale mit tiefgelber Fleischfarbe
- etwas größer fallend als Laura
- gute Lagereignung



Purple Rain

Red Sonia

VFK

- sehr frühe bis frühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel
- rote, glatte Schale mit gelber Fleischfarbe
- stabile, ovale Knollenform

Regina

FK

10%

- lagerruhige, ausgesprochen wohlschmeckende Salatkartoffel
- ovale Knollenform
- sehr feine, glatte Schale und tiefgelbe Fleischfarbe

Rosara

VFK

- sehr frühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel
- rote, glatte Schale mit gelber Fleischfarbe
- langovale Knollenform

Rumba

M

- mittelfrühe, immer mehligke Verarbeitungssorte für Chips und Püree
- gewisse Speiseeignung mit hellgelber Fleischfarbe

Sevilla

VFK

10%

- klar nach dem Hauptsegment reifend
- vorwiegend festkochend
- schön gelbfleischige Lagerkartoffel
- oval-langovale Knolle und guter Geschmack

Simonetta

FK

- festkochende Salatkartoffel mit ausgeprägter Keimruhe
- tiefgelbe Fleischfarbe
- formtreue, langovale bis leicht ovale, tendenziell eher großfallende Knolle
- ausgezeichnete Geschmacksqualität

Solist

VFK

- sehr frühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel
- formschöne, rundovale bis ovale Knolle mit hellgelber Fleischfarbe

Solo

FK

- etwas früher reifende, schnell schalenfeste, festkochende Speisekartoffel
- ovale Knolle mit heller, glatter Schale und sehr flachen Augen

Sunita

M

- sehr frühe, mehligke Speisekartoffel mit gleichmäßiger, großfallender Sortierung
- ovale bis rundovale Knolle mit tiefgelber Fleischfarbe
- frühe Stärkebildung

Talent

M

10%

- bisweilen eher am Ende des mittelfrühen Segmentes
- mehligke Speisekartoffel
- ausgeprägte Lagerruhe
- langovale gelbfleischige Knolle mit sehr guter Geschmacksqualität

Taurus

Verarbeitung

10%

- hell- und feinschalige Chipskartoffel mit ovaler bis plattovaler Form
- helle Fleischfarbe und gute Lagerfähigkeit bis weit ins Frühjahr bei Warmlagerbedingungen

Tentation

FK


10%

- sehr glattschalig (Schorffreiheit vorausgesetzt)
- optisch ansprechende, langovale Salatkartoffel mit stabil festkochendem Charakter
- etwas hellere Schalen- und Fleischfarbe
- gute Geschmacksqualität
- neuer Maßstab für langanhaltende Keimruhe


Theresa

M

- sanft mehligke Speisekartoffel mit schwankenden Geschmacksergebnissen
- ansprechende Optik, glatte Schale
- ausgeprägte Lagerruhe

Torenia 
FK

- mittelfrühe festkochende Speisesorte
- optisch ansprechende ovale Knollenform

Triple 7 
Verarbeitung

- mittelfrühe Verarbeitungssorte mit sehr guter Chipsqualität
- gute Lagerfähigkeit mit niedrigem Zuckergehalt
- rundovale Knollenform
- gewisse Verträglichkeit gegenüber kälterem Lagerregime

Valdivia
FK

- mittelfrühe, festkochende Speisekartoffel
- langovale Form mit glatter Schale
- Lagerfähigkeit bis ca. März
- sehr guter Geschmack

Wega
VFK

- frühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel
- ovale Knolle mit tiefgelber Fleischfarbe
- sehr gute Lagerfähigkeit
- guter Geschmack

Sie haben noch nicht die richtige Sorte für Ihren Betrieb gefunden?
Lassen Sie sich von Ihrem Bioland-Kartoffel-Experten telefonisch beraten:

Christian Landzettel:

Tel. 0821 3 46 80-139

Mobil 0151 10820-386

christian.landzettel@bioland.de

Abholstellen

Vermeerer	PLZ / Ort	angebotene Sorten
Hatzl, Andreas	82140 Esting	Agria, Laura, Nicola, Otolia, Simonetta
Kraut GbR	82275 Emmering	Antonia, Bernina, Juventa, Mariola, Musica
Hohenester Johannes	84032 Altdorf	Agria, Laura, Markies
Seitz, Roland	85051 Hagau	Agria, Anuschka, Ballerina, Ditta, Princess, Torenia
Haunsperger, Richard	85107 Baar-Ebenhausen	Agria
Wagner GbR	85123 Pobenhausen	Bernina, Jelly, Otolia
Reischl, Martin	85445 Oberding	Agria, Anuschka, Bellinda, Ditta
Rotter, Franz	86456 Gablingen	Anuschka, Corinna, Ditta, Goldmarie, Simonetta
Fuchs, Alexander	86529 Schrobenhausen	Linda, Musica, Triple 7
Schmidmair, Franz	86529 Schrobenhausen	Belana, Otolia
Stegmeir, Gerhard	86529 Schrobenhausen	Agria, Mariola
Kaspar, Jakob	86579 Waidhofen	Agria, Ditta, Simonetta
Kainz, Bernhard	94330 Salching	Antonia, Anuschka, Belana, Bellinda, Jule, Marabel, Sevilla, Simonetta
Kainz, Max (Abholung Kainz, Bernhard)	94330 Salching	Agria, Bellinda, Linda, Queen Anne, Simonetta
Wunderlich, Florian	95158 Kirchenlamitz	Glorietta, Sunita
Gebhardt, Eva	97340 Martinsheim	Anuschka, Mariola, Simonetta
Reder, Sigfried	97633 Großebstadt	Bellinda, Bernina, Gunda, Marabel

Bestell-Annahme:

Fax 08253 - 99 70 20 20
kartoffel@bio-vg.de



Ihre Fachreferenten für Pflanzgut:



Nicolai Timaeus
Prokurist und Bereichsleiter
Ein- und Verkauf
Kartoffeln und Feldgemüse

Tel. 08253 - 99 70 20 17
Mobil 0151 - 72 00 77 84
nicolai.timaeus@bio-vg.de



Martin Haunz
Ein- und Verkauf
Kartoffeln und Feldgemüse

Tel. 08253 - 99 70 20 34
martin.haunz@bio-vg.de

Vertragspartner von:

Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mbH
Marktplatz 19, 86554 Pöttmes
Tel. 08253 - 99 70 20 0, Fax 08253 - 99 70 20 20
buero@bio-vg.de, DE-ÖKO-006

