

# Bamberger Hörnchen

*Mittelfrühe, fest kochende Speisekartoffel*



**Züchter: Deutschland, ca. 1870**

## 1. Verwendungszweck

Bamberger Hörnchen ist eine mittelfrühe fest kochende Speisekartoffel aus Deutschland. Als alte Landsorte von 1870 ist sie bei Kartoffelliebhabern wegen ihres exzellent würzigen Geschmacks sehr begehrt.

In der Zubereitung wird sie besonders für Salate und als Pellkartoffel verwendet. Auf Grund ihrer relativ geraden Fingerform eignet sie sich gut für Dips.

## 2. Knolleneigenschaften

Knollenform:	lang (fingerförmig)
Agentiefe:	flach-mittel
Schale:	leicht rosa
Fleischfarbe:	hellgelb

## 3. Resistenzen gegen

Nematoden:	keine
Krautfäule:	gering
Knollenfäule:	gering

Nordring- Kartoffelzucht- und Vermehrungs- GmbH Groß Lüsewitz

Parkweg 4, D- 18190 Sanitz

Telefon: + 49 (0) 3 82 09 47 600

Telefax: + 49 (0) 3 82 09 47 666

[www.NORIKA.de](http://www.NORIKA.de)

[info@NORIKA.de](mailto:info@NORIKA.de)

**NORIKA** 

# Pink Fire Apple

*Sehr späte, fest kochende Speisekartoffel*

Roter Tannenzapfen



Züchter: Deutschland, ab 1850

## 1. Verwendungszweck

Pink Fire Apple ist eine sehr späte, fest kochende Speisekartoffel. Als alte Landsorte fand sie weite Verbreitung besonders in Großbritannien und Belgien. Wegen ihres exzellenten Geschmacks wird sie zunehmend auch wieder von Kartoffelliebhabern in Deutschland angebaut.

Ihr delikater Speisewert kommt besonders als Salatkartoffel zur Geltung.

## 2. Knolleneigenschaften

Knollenform: lang (zapfenförmig)

Augentiefe: mitteltief-tief

Schale: rosa

Fleischfarbe: hellgelb

## 3. Resistenzen gegen

Nematoden: keine

Krautfäule: gering

Knollenfäule: gering

Nordring- Kartoffelzucht- und Vermehrungs- GmbH Groß Lüsewitz

Parkweg 4, D- 18190 Sanitz

Telefon: + 49 (0) 3 82 09 47 600

Telefax: + 49 (0) 3 82 09 47 666

www.NORIKA.de

info@NORIKA.de

**NORIKA**

# Königspurpur

*Mittelfrühe, vorwiegend fest kochende Speisekartoffel*



**Züchter: Deutschland um 1860**

## 1. Verwendungszweck

**Königspurpur** ist eine mittelfrühe, groß fallende Speisekartoffel mit roter Schale und roter Fleischfarbe. Als alte Landsorte gewinnt sie besonders wegen ihres gesundheitlichen Zusatznutzens zunehmend an Beliebtheit. Der rote Farbstoff (Anthocyan) hat antioxidative Eigenschaften und trägt so zum Schutz vor Herz-Kreislauferkrankungen bei.

Mit ihrem urtümlichen Kartoffelgeschmack und der roten Fleischfarbe eignet sie sich für originelle Gerichte als Salz- und Püreekartoffel.

## 2. Knolleneigenschaften

Knollenform:	oval
Augentiefe:	mittel
Schale:	rot
Fleischfarbe:	rot, Kern gelb marmoriert

## 3. Resistenzen gegen

Viruskrankheiten:	gering
Krautfäule:	gering
Schorf:	gering

Nordring- Kartoffelzucht- und Vermehrungs- GmbH Groß Lüsewitz

Parkweg 4, D- 18190 Sanitz

Telefon: + 49 (0) 3 82 09 47 600

Telefax: + 49 (0) 3 82 09 47 666

[www.NORIKA.de](http://www.NORIKA.de)

[info@NORIKA.de](mailto:info@NORIKA.de)

**NORIKA**

# Smiley

*Mittelfrühe, vorwiegend fest kochende Speisekartoffel*



**Züchter: Haussorte der NORIKA 2010**

## 1. Verwendungszweck

**Smiley** ist eine mittelfrühe Speisekartoffel mit rosa Schale und gelber Fleischfarbe.

Der gelbe Ring um die Augen verleiht der Knolle ein freundliches, "lächelndes" Gesicht.

Das Aussehen entspricht ihrem Geschmack.

Empfohlen wird die Sorte für Salzkartoffeln als leichte und wohlschmeckende Beilage zu einem besonderen Gericht.

## 2. Knolleneigenschaften

Knollenform: rund

Augentiefe: flach

Schale: rosa mit gelben Ringen

Fleischfarbe: gelb

## 3. Resistenzen gegen

Viruskrankheiten: mittel

Krautfäule: mittel

Schorf: hoch

Nordring- Kartoffelzucht- und Vermehrungs- GmbH Groß Lüsewitz

Parkweg 4, D- 18190 Sanitz

Telefon: + 49 (0) 3 82 09 47 600

Telefax: + 49 (0) 3 82 09 47 666

[www.NORIKA.de](http://www.NORIKA.de)

[info@NORIKA.de](mailto:info@NORIKA.de)

**NORIKA** 

Spezialität