

Diese Sorten werden  
im Landkreis Neumarkt  
i.d.OPf. angebaut:

Agria • Allianz • Anuschka • Belinda • Birgit  
Goldmarie • Princess • Gala



Hier können Sie  
Kartoffeln direkt kaufen!



Die „Kartoffel des Jahres 2023“ ist der  
**Angeliter Tannenzapfen.**

Die festkochende Sorte wird seit mehr  
als 200 Jahren in Angeln (Schleswig-  
Holstein) angebaut. Ihre fingerartige  
Form und die tief liegenden Augen  
erinnern an einen Tannenzapfen und  
gaben der Kartoffel den Namen.



# Kontakt

REGINA GmbH  
Regionalmanagement

Sandra Foistner  
Projektmanagement

☎ 09181 / 50 92 914

✉ foistner@reginagmbh.de



Mehr Infos unter  
[www.reginagmbh.de/bodenschaetze](http://www.reginagmbh.de/bodenschaetze)



QR-Code  
scannen und  
informieren!



Bildquellen: Kartoffel Innenseite © Sandra Foistner, privat;  
Angeliter Tannenzapfen © LEP Hamburg, WikiCommons



# BODEN SCHÄTZE

JAHRE DER KARTOFFEL  
2023

„Bodenschätze“ ist ein Projekt der

REGINA GmbH

Dr.-Grundler-Str. 5a 92318 Neumarkt i.d.OPf.  
Fon 09181 / 50 92 90 mail [info@reginagmbh.de](mailto:info@reginagmbh.de)  
[www.reginagmbh.de](http://www.reginagmbh.de)



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für  
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



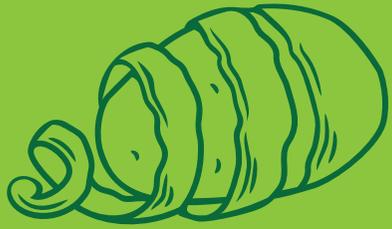
Regionalmanagement  
Bayern

# REGINA

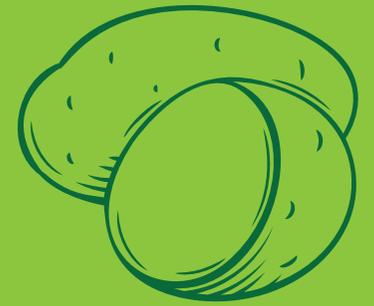
Regionale Innovationsagentur  
Landkreis Neumarkt i.d.OPf.



Amt für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten  
Amberg-Neumarkt i.d.OPf.



# KARTOFFELN!



## Schon gewusst?

- Mit 17mg Vitamin C pro 100 g ist die Kartoffel sehr vitaminreich und wird deswegen auch die „Zitrone des Nordens“ genannt!
- Kartoffeln enthalten etwa **80% Wasser, 15% Kohlenhydrate und 2% Eiweiß**.
- Je nach Region heißen Kartoffeln auch **Erdäpfel, Erdbirne** oder **Grumbeere**.
- Kartoffeln am besten **mit Schale kochen** – so bleiben wertvolle Inhaltsstoffe erhalten!
- **272 Landwirte** im Landkreis Neumarkt i.d.OPF. bauen auf **117 ha Kartoffeln** an.



## Kartoffeln haben immer Saison!

**Sehr frühe Sorten** kommen Anfang Juni auf dem Markt; festkochend; kurz lagerfähig.  
**Frühe Sorten** Juli bis Mitte August  
**Mittelfrühe Sorten** Mitte August bis Ende September; gut lagerfähig  
**Späte Sorten** ab September; sehr gut lagerfähig



## Kartoffeln dunkel und trocken lagern

**4-8 °C** optimale Lagertemperatur  
**>8°C** Kartoffeln keimen  
**< 4°C** Umwandlung von Stärke in Zucker; Kartoffeln schmecken süß



**Achtung: Kartoffeln nicht verzehren, wenn sie grün sind oder grüne Stellen haben. Das giftige Solanin kann Atembeschwerden, Übelkeit und Erbrechen hervorrufen!**

## Ob gebacken, gekocht, gratiniert oder frittiert

– die Kartoffel kann **vielseitig verarbeitet** und serviert werden!

## Eine Knolle - Viele Möglichkeiten!

**Mehlig kochende Sorten** haben einen hohen Stärkeanteil; ideal für Knödel, Kartoffelpüree oder Gnocchi.  
**Vorwiegend festkochende Sorten** sind für fast alle Gerichte geeignet!  
**Festkochende Sorten** sind schnittfest, saftig und kernig im Biss; ideal für Kartoffelsalat, Brat-, Ofen- und Folienkartoffeln oder Pommes Frites.

