Weitere Knollen-Spezialitäten.

Japanische Kartoffel oder Knollenziest

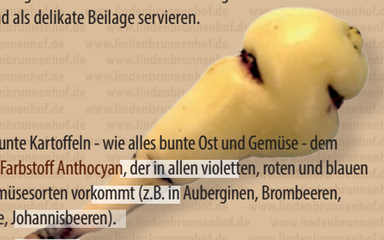
Seit 18. Jahrhundert in Europa, gehört zur Familie der Lippenblütler. Zarte, saftige Knolle mit dünner, weißer bis perlmuttfarbiger Haut, die nach einer Mischung aus Blumenkohl, Schwarzwurzeln und Artischocken schmecken. Knollenziest muss bei max. 2 ° C und relativ hoher Feuchtigkeit gelagert werden, da er leicht austrocknet. Zubereitung: Kurz in Salzwasser blanchieren, anschließend mit Butter und Zucker glacieren.

Topinambur

Zählt wie die Sonnenblume zur Familie der Korbblütler. Die dünne Haut der länglich-runden Knollen ist beige über gelb bis rosa, das Fleisch weiß. Die Knollen ertragen im Boden Frost bis -30 °C, ihr Geschmack erinnert an Artischocken. Sie können roh in Salaten, in Salzwasser gekocht oder frittiert verzehrt werden. Durch ihren Inhaltsstoff Inulin, ein Polysaccharid, sind sie für Diabetiker besonders verträglich. Topinambursirup kann als Süßungsmittel verwendet werden.

Zimtkartoffel oder Cubio

Diese Knollen bildende Kapuzinerkresseart gehört zu den Windenknöterichen und wird im Winter geerntet. Uraltes Gewächs aus den Anden, dessen Gesundheitswert schon vor Jahrhunderten erkannt wurde. Roher Cubio schmeckt nach Zimt, Anis, Fenchel und leicht scharf nach Kresse. Gekocht verliert sich diese Schärfe etwas. Sie kann sehr gut roh gegessen werden; in dünne Scheiben gehobelt verleiht sie Salat eine ganz besondere Note. Roh essen oder kurz anbraten und als delikate Beilage servieren.



Wissen:

Die Fleischfarbe verdanken bunte Kartoffeln - wie alles bunte Ost und Gemüse - dem natürlichen, wasserlöslichen Farbstoff Anthocyan, der in allen violetten, roten und blauen Blüten sowie Beeren und Gemüsesorten vorkommt (z.B. in Auberginen, Brombeeren, Kirschen, Trauben, Rote Beete, Johannisbeeren).

Anthocyane binden freie Radikale in den Zellen und haben eine antioxidative Wirkung, die sogar die von Vitamin C und Vitamin E übersteigen kann. Darüber hinaus sollen sie entzündungshemmend wirken, die Gefäße schützen sowie das Sehvermögen verbessern.

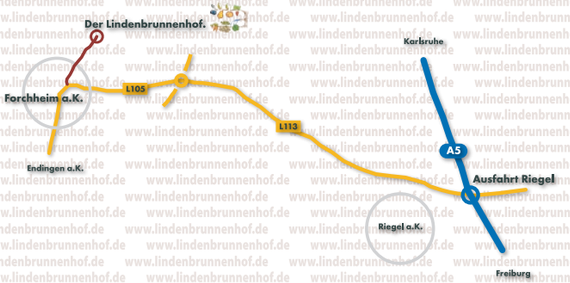
Effektive Mikroorganismen (EM) ist ein nicht gentechnisch manipuliertes Multimikroben-Präparat, bestehend aus den Grundstämmen Milchsäurebakterien, Strahlenpilze und fermentaktive Enzyme. Dieser Grundstock lebt in einer Symbiose miteinander. Mikroorganismen stärken die Pflanzen und bestimmen die Artenvielfalt auf der Erde.

Die Natur kennt keine Abfälle, Mikroorganismen keine Dogmen. Durch die Behandlung mit EM verfaulen organische Abfälle nicht, sondern wandeln sich über Fermentation in Wertstoffe um.

Ein gesunder Boden ist die Grundlage für gesundes Wachstum, denn der Boden ist ein lebender Organismus. Wer das verstanden hat, wird versuchen, die Kreisläufe der Natur wieder zu schließen, ohne den Boden auszulaugen. Durch den Einsatz von Produkten der EM-Technologie kann dies in der Landwirtschaft gelingen.

Ihr Weg zu uns.

www.lindenbrunnenhof.de



Der Lindenbrunnenhof.

Christa und Otmar Binder
Lindenbrunnenweg 19
79362 Forchheim am Kaiserstuhl

Telefon 07642.36 51
Telefax 07642.92 19 39
Mobil 0173.6 58 73 62

dialog@lindenbrunnenhof.de

www.lindenbrunnenshop.de

Online-Shop: www.lindenbrunnenshop.de

Märkte	Bauernmarkt Hinterzarten:	Freitag	8.00 - 12.00 Uhr
	Stühlinger Markt Freiburg:	Mittwoch & Samstag	8.00 - 13.00 Uhr
Hofladen	Dienstag	10.00 - 12.00 Uhr	
	Freitag	10.00 - 12.00 Uhr	17.00 - 19.00 Uhr
	oder nach Vereinbarung		

Der Lindenbrunnenhof.
Der Spezialitätenhof.

©www.cmkwerbung.de

www.lindenbrunnenhof.de

Tut gut.

Unsere Kartoffeln.

Der Lindenbrunnenhof.
Der Spezialitätenhof.

Wir über uns.

Unser „Lindenbrunnenhof" liegt am nördlichen Ende des Kaiserstuhls im bäuerlich geprägten Dorf Forchheim in direkter Nachbarschaft des idyllischen Städtchens Endingen. Seit vielen Generationen im Besitz unserer Familie wurde der mitten im Ort liegende Hof zu klein und 1996/97 vor die Tore der Gemeinde ausgesiedelt.

Seit einigen Jahren stellen wir bei unseren Versuchen immer wieder fest, welch bunte Vielfalt an Obst, Gemüse und Kartoffeln auf unseren Böden angebaut werden kann. Oft genug sind wir selbst erstaunt, welche Auswahl an verschiedenen Sorten wir unseren Kunden bieten können.

Das vielseitige Angebot unseres auf Direktvermarktung spezialisierten Betriebs erfordert einen großen Arbeitseinsatz. Dieser wird vor allem von Familienmitgliedern, unterstützt von langjährigen Mitarbeitern und Saisonkräften, mit viel Engagement erbracht.

Unsere Philosophie. Tagtäglich erfahren wir durch unsere Arbeit, dass alles was der Natur gut tut, auch uns Menschen gut tut. Aus Verantwortung gegenüber unseren Kindern, unserer Umwelt und unserer Gesundheit möchten wir unseren Kunden nahe bringen, dass auch in der Natur alles seine Zeit hat. Sich bewusst den Jahreszeiten entsprechend mit regionalen Produkten zu ernähren, diese mit Freude zuzubereiten - das ist ein wahrer Genuss für den Gaumen. Durch die Ernährung mit wirklich frischen Lebensmitteln, die auf kurzen Wegen zum Verbraucher gelangen, kann der Körper Energie tanken, denn der Mensch is(s)t, was er is(s)t.

Wir produzieren unsere Kartoffeln, unser Obst und unser Gemüse ausschließlich mit ökologischen Mitteln und organischem Dünger. Unkraut beseitigen wir mechanisch mit moderner Hack- und Striegel-Technik und - wenn es sein muss - per Hand. **Seit 2011 sind wir Mitglied im Bioland-Verband.**

Unsere Kartoffeln.

Frühe Sorten ab Mitte Mai

Leyla
Neuere Frühkartoffel mit goldgelbem Frutchfleisch und dünner Schale. Sehr aromatischer Geschmack - eine echte Gourmetkartoffel. Mit Butter und Meersalz ein himmlischer Genuß. Vorwiegend festkochend.

Ingrid
Diese sehr gelbfleischige Neuzüchtung mit feinem Aroma und glatter Schale ist die Sorte, die als erstes geerntet werden kann. Sie eignet sich sehr gut als Begleiter für Spargelgerichte. Vorwiegend festkochend.

Red Sonia
Eine sehr frühe Kartoffelsorte mit roter Schale. Schön gelbfleischig. Vorwiegend festkochend.

Sommersorten ab Mitte Juni

Annabelle
Gelbfleischige, neuere Züchtung mit tollem Geschmack. Wunderschöne schlanke Knolle mit glatter Schale. Eine der besten festkochenden Kartoffeln. Wird ab Mitte Juni geerntet und ist lagerfähig bis November. Wie Alliance hervorragend für Kartoffelsalat geeignet. Festkochend.

Augusta
Neuere mittelfrühe Sorte, die schon ab Mitte Juli zu ernten ist. Mit ihrem tiefgelben Fleisch, glatter Schale und roten Augen hat sie ein hervorragendes Kartoffelaroma. Sie lässt jede Kartoffelsuppe und jeden Kartoffelbrei zu einem besonderen Geschmackserlebnis werden. Wunderbar mehlig.

Christa
Formschöne langovale Knolle mit glatter, gelber Schale und tiefgelbem Fleisch. Diese mittelfrühe, altbewährte, aromatische Sorte ist eine echte Allrounderin - aber bestens geeignet für Klöße und Gnoccis. Vorwiegend festkochend mit Tendenz ins leicht Mehlige.

Sieglinde
Sehr gelbfleischige Sorte mit hervorragendem Kartoffelaroma. Die älteste zugelassene deutsche Kartoffel. Sie kann ab Juni geerntet werden. Eine wunderbare Salat- und Pellkartoffel, aber nicht so festkochend wie die Sorte Annabelle. Festkochend.

Herbst- und gute Lagersorten

Alexandra
Neuere Züchtung mit einer tiefgelben Fleischfarbe und kleiner Knolle. Gut geeignet für Bratkartoffeln und Kartoffelsalat. Herbstsorte. Festkochend.

Gourmetessa
Wie der Name schon sagt: eine Gourmetkartoffel. Hohe Qualität, aber ertragsschwach. Ideale Salatkartoffel. Entstanden aus einer Kreuzung der Sorten La Ratte und Annabelle. Tiefgelbe Fleischfarbe. Herbstsorte. Festkochend.

Agria
Tiefgelbes Fleisch, vorwiegend festkochend, in unseren Böden jedoch Tendenz zum Mehligen. Große, rundovale Knollenform. Verfärbungen weder im rohen noch im gekochten Zustand. Besonders geeignet für Kartoffelbrei. Gute Lagerfähigkeit. Mehlig.

Alliance
Die Herbst- und Winterform der Sorte Annabelle mit hervorragendem Aroma. Eine feinstrukturierte Kartoffel mit sehr gelber Fleischfarbe. Bestens geeignet für Kartoffelsalat. Gute Lagerfähigkeit. Festkochend.

Belana
Sehr gelbfleischige, aromatische Sorte. Neuzüchtung, die die Sorte Linda ersetzen sollte. Etwas rundere Form. Für viele Gerichte einsetzbar, besonders gut für Kartoffelsalat, Bratkartoffeln und Pommes frites. Sehr gute Lagerfähigkeit. Vorwiegend festkochend.

Ditta
Diese gelbfleischige Spitzensorte eignet sich prima als Blech-, Brat- und Salatkartoffel. Aufgrund ihrer Keimruhe hervorragende Lagerfähigkeit und hohe Speisequalität bis weit ins Frühjahr hinein. Gute Lagerfähigkeit. Sehr festkochend.

Gunda
Diese Kartoffel zählt zu den jüngeren Züchtungen. Länglich ovale Knollen, tiefgelbes Fruchtfleisch. Diese späte Sorte mit zartem, aromatischen Geschmack ist besonders gut für Klöße und Puffer geeignet. Gute Lagerfähigkeit. Leicht mehlig.

Linda
Bewährte, sehr gelbfleischige Allroundsorte mit feinem Kartoffelaroma und buttrigzarter Konsistenz. Eignet sich besonders für Kartoffelsalat. Gute Lagerfähigkeit. Vorwiegend festkochend.

Belinda
Neue Zuchtlinie der Kartoffel Linda mit ansprechenderer Knollenform. Gute Lagerfähigkeit. Vorwiegend festkochend.

Freya
Neuere Züchtung mit guten Geschmackseigenschaften. Gelbfleischig. Gut geeignet für Suppe, Ofenkartoffeln und Püree. Gute Lagerfähigkeit. Sehr mehlig.

Afra
Altbewährte Kartoffelsorte mit tiefgelber Fleischfarbe. Besonders geeignet für Püree. Gute Lagerfähigkeit. Mehlig.

Laura
Neuere Sorte mit roter Schale und tiefgelber Fleischfarbe. Besonders geeignet für Pommes Frites oder Blechkartoffeln. Gute Lagerfähigkeit. Vorwiegend festkochend.

Unsere Kartoffelspezialitäten.

Bamberger Hörnle
Um 1900 in der Gegend von Bamberg entstandene gute Lagersorte. Sehr festkochende, wohlschmeckende Gourmet-Kartoffel mit kräftigem, nussigem und würzigem Kartoffelaroma. Die der aus Frankreich stammenden La Ratte gleichende Sorte eignet sich besonders gut für Kartoffelsalat, Ofenkartoffeln in der Schale, Pellkartoffeln.

Blaue Anneliese | Blaue Elise | Violetta
Ovale blauschalige und blaufleischige, vorwiegend festkochende Knolle mit angenehm kräftigem, an Maronen erinnernden Kartoffelgeschmack. Ähnlich der Trüffelkartoffel, aber durch die glatte Schale leichter zu schälen. Die Farbe, die beim Kochen erhalten bleibt, verleiht Kartoffelsalat, Pellkartoffeln oder auch Püree eine ganz besondere Note.

La Ratte
Eine der bekanntesten Kartoffeln unserer französischen Nachbarn. Nicht zu verwechseln mit dem Bamberger Hörnle. Der delikate, feine nussige Geschmack dieser festkochenden, gelbfleischigen Fingerkartoffel ist sehr überzeugend. Sie lässt sich gut einlagern und eignet sich besonders gut für Pellkartoffeln, für Kartoffelsalat und als Ofenkartoffel (auch mit Schale).

Mayan Gold
Diese Sorte mit einzigartigem Aroma hat einen hohen Gehalt an Kalium, den Vitaminen C, B1 und B6 sowie an Carotinoiden. Durch ihre im Vergleich zu normalen Kartoffeln um mindestens 1/3 kürzere Garzeit lässt sie sich hervorragend dämpfen und sehr vielseitig zubereiten: backen, braten, frittieren.
Mit Mayan Gold ist es erstmals seit 400 Jahren gelungen, eine neue Kartoffelart (Solanum phureja) in Europa heimisch zu machen.

Mayan Twilight
Diese schnellkochende Neuzüchtung der in Südamerika beheimateten Kartoffel „Solanum phureja“ ist auch als Marzipankartoffel bekannt. Ihr aussergewöhnlicher und guter Kartoffelgeschmack enthält eine leichte Marzipannote.

Papa Criolla
Die Praline unter den Kartoffeln. Sehr schnell wachsende Kartoffelsorte aus Bolivien. Kleine Butterkartoffel mit sehr feinem, cremigen Geschmack und sensationell safrangelber Fleischfarbe. In der Schale gekocht und in Butter geschwenkt schmeckt sie hervorragend. Die einzige Sorte, die bei uns zweimal im Jahr geerntet werden kann.

Tipp:
Bereiten Sie **die bunte Vielfalt** z.B. als Kartoffelsalat, Ofenkartoffeln, als Variation von blauen, gelben und roten Kartoffelklößen und bunten Pommes frites zu. **Ein echter Augen- und Gaumenschmaus!**

Papa Negra
Auf den Kanarischen Inseln weit verbreitete kleine Kartoffel mit schwarz-gelber marmorierter Schale und einem zart gelben, aromatischen Fruchtfleisch. Eignet sich gut als Butterkartoffel.

Papa Rouge
Ebenfalls auf den Kanaren weit verbreitete Sorte mit rot-gelb marmorierter Schale und gelben Fruchtfleisch. Wenig Stärke, süßes Aroma. Eignet sich besonders gut für Butterkartoffeln.

Parli | Wiesener Parli
Diese alte, sehr festkochende Sorte aus der Schweiz ist durch ihren hohen Stärkegehalt einzigartig. Das trockene, eher mehlige Fleisch erinnert an den Geschmack von Maroni.

Red Highland oder Red Kardinal
Diese rundovale, aus Schottland stammende Knolle ist eine rotfleischige Sorte mit weinroter Schale. Leicht mehlig kochend, mit urtümlichem Kartoffelgeschmack, erinnert ihr angenehm mildes Aroma ganz leicht an den Geschmack von Maronen. Züchterisch seit ca. 200 Jahren nicht verändert.

Rote Emelie & Rote Emma
Rotfleischige Neuzüchtung mit roter, glatter Schale. Vorwiegend festkochende, mittelfrüh reifende Sorte. Diese langovale Knolle mit gutem, würzigem Geschmack ist vielseitig verwendbar z.B. für Kartoffelsalat, Pellkartoffeln, auch für Kartoffelpüree.

Trüffelkartoffel (Vitelotte)
Uralte französische Sorte, die seit 1820 züchterisch nicht mehr verändert wurde. Diese lagerfähige, sehr festkochende Kartoffel ist dank ihrer schwarz-violetten Schale und ihrem lila-marmorierten Fleisch eine Augenweide. Ihr kräftiger, nussiger Geschmack ist einzigartig. Hervorragend für Pellkartoffeln, Kartoffelsalat und Ofenkartoffeln (auch mit Schale) geeignet.

Neue Sorte im Lindenbrunnehof-Versuchsanbau:

Puma Maki (Pumakralle). Eine mystische Kartoffel aus den Anden. Ihre Form erinnert an die Pranke einer Raubkatze.