

Auf Grund der starken Sommertrockenheit erwarten wir heuer eine sehr kleine Erntemenge. Für die Direktvermarktung, um unsere Kunden das ganze Jahr über mit Erdäpfeln zu versorgen, reicht es aber aus.

Unsere Sorten:

Da Kartoffeln am Feld unterschiedlich schnell Knollen bilden und somit zu verschiedenen Zeiten abreifen, reihen wir die Sorten diesmal nach der Erntezeit und der Verfügbarkeit in der Saison

Arielle (die Heurigen)

vorwiegend festkochend.

Erntezeit=Verfügbarkeit: Mitte Juni bis Anfang August. Anfangs nur kurze Lagerfähigkeit, da sie bei der Ernte noch nicht ganz ausgereift sind und noch keine feste Schale gebildet haben. (ca. 2 Wochen) Ab August etwas länger Lagerfähig, jedoch auch nur begrenzt, da die Sorte sehr schnell auswächst und bei hohen Temperaturen geerntet und gelagert werden müssen (ca 1 Monat). Deshalb bieten wir in dieser Zeit nur 2,5 und 5kg Säcke an. Geeignet für alle Speisezwecke aber für nichts speziell. Wegen dem hohen Aufwand etwas höher im Preis.

Erika

festkochend

Erntezeit: Anfang August bis Anfang September
Verfügbarkeit: so lange der Vorrat reicht, meist bis Oktober, wenn die Spätsorte Valdivia schalenfest ist. Erika haben ein etwas helleres Fruchtfleisch und sind hervorragend im Geschmack. Geeignet für Salat, Beilagen, Petersilkartoffel,.....

Solange die noch nicht ganz schalenfest sind packen wir sie auch nur in 2,5er und 5er Säcken ab. Im September dann auch 10kg-Säcke zum Einlagern. Hiermit wird der Preis wieder von den „Heurigen“ auf „Normal“ abgesenkt.

Alonso

mehligkochend

Erntezeit=Verfügbarkeit: Ende August bis September. Als Übergangssorte zu Husar. Zum Einlagern nicht so optimal, da sie schnell zu wachsen beginnen. Geeignet für Püree, Kartoffelteig, Pommes, Chips.

Valdivia

festkochend

Erntezeit: Ende September bis Oktober
Verfügbarkeit: Ende September bis die ersten Heurigen kommen (Juli). **Unsere Persönliche Lieblingssorte!** Intensiv gelbes Fruchtfleisch, Perfekt zum Einlagern geeignet (aber erst im Oktober, da im September noch immer nicht schalenfest.) In 10er Säcken erst ab Mitte Oktober, in 2,5kg bieten wir heuer separat auch kleinere Knollen an, da auf Grund der Trockenheit sehr viele Kartoffeln nicht größer geworden sind. Geeignet für Salat, Beilagen, Petersilkartoffel,.....

Husar (neu!)

vorwiegend festkochend / mehligkochend

Erntezeit: Ende September bis Oktober
Verfügbarkeit: Ende September bis Mai
Mehlige Sorte, wie Alonso jedoch besser lagerfähig und **auch als Beilagen sehr gut geeignet** Chips und Pommes nur bis Dezember!



Erdäpfelbroschüre

2017



Spezialsorten:

Naglerner Kipfler

Verfügbarkeit:

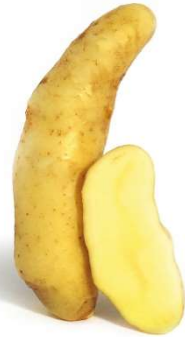
September bis Dezember
Die Sorte Naglerner Kipfler
ist **stark festkochend** und
die Älteste

Speisekartoffelsorte, die
momentan am Markt ist.

Auch bei uns am Betrieb **seit 1956**

Die Anbaufläche ist in den letzten Jahren stark
zurückgegangen, da der Ertrag sehr gering ist und sie
den immer strengeren Normen bei den
Handelsketten auf Grund ihrer länglichen Form nicht
mehr gerecht wird. Daher hat sie sich fast nur mehr in
der Direktvermarktung durchgesetzt. Gezüchtet
wurde die Sorte in Naglern, das liegt nur 3km von
Lachsfeld entfernt.

Verwendungszweck: Salat



Fabiola

Verfügbarkeit: September bis Juni.

Rote schale, dunkelgelbe Fleischfarbe.

Sind **vorwiegend**

festkochend und haben
einen ganz besonderen
Geschmack.

Verwendungszweck:

Bratkartoffeln, Wedges,
Beilagen, Ofenkartoffeln, Petersilkartoffeln,....



Blaue St. Galler

Verfügbarkeit: ab September nur so lange der Vorrat
reicht.

Die Sorte stammt aus St. Gallen in der Schweiz.
Das Fleisch ist blauviolett. Die Farbe kommt vom
enthaltenen Pflanzenfarbstoff Anthocyan. Der hohe
Gehalt von Antioxidantien ist gesundheitsfördernd.
Blaue St. Galler sind eher **festkochend**. Das Fleisch
erleidet kaum

Verfärbung, weder
beim Kochen noch
beim Frittieren (< 160
°C), was diese Sorte
speziell auszeichnet.

Verwendungszweck:

Salat, Salatdekoration, Chips, Beilagen,....



Was bedeutet **vorwiegend festkochend**???

Erdäpfel mit der Bezeichnung „vorwiegend
festkochend“ sind weder richtig speckig, noch mehlig,
sondern irgendwo dazwischen. Sie sind meist nicht
fest genug für Salat jedoch gerade richtig für Beilagen.
Sie haben einen besseren Geschmack als Mehliges.

Sind sie Wiederverkäufer oder im Gastgewerbe tätig
und sie benötigen ein individuelles Angebot für eine
größere Menge Kartoffeln, dann nehmen sie mit uns
einfach Kontakt auf.

Produktion und Verkauf:

POPP Josef, Franziska & Maria
Lachsfeld 3



2113 Ernstbrunn

+43 664 50 29 136 - Josef

+43 680 30 53 790 - Franziska

josef.popp@gmx.at | www.popp.lachsfeld.at

Verkauf mit Selbstbedienungsstand

Zweigstelle Ennsbach (Verkauf)

mit Selbstbedienungsstand

Familie Hofstätter

Ybbsfeldstr. 21

3376 Ennsbach

+43 7412 56 817 | +43 677 611 803 350

Putzing (Verkauf)

Selbstbedienungsstand

Hauptstraße 5

2203 Putzing

Unser Betrieb wurde mit dem
Direktvermarktergütesiegel ausgezeichnet:

