



Die Ländle Kartoffel-Anbauer bringen Wertvolles auf den Teller

- **Familie Kalb**
Pariserstraße 28, 6923 Lauterach, Tel. 0664 / 4616244
- **Elfriede und Herbert Ludescher**
Klosterstraße 22, 6923 Lauterach, Tel. 0664 / 3628184
- **Burgi und Edwin Reiner**
Fellentorstraße 8, 6923 Lauterach, Tel. 05574 / 75705
- **Rita und Leopold Meusburger**
Au 5, 6842 Koblach, Tel. 0664 / 1429056
- **Gerold Keckeis**
Riedstraße 2, 6830 Rankweil, Tel. 05522 / 37257
- **Ingrid und Klaus Tiefenthaler**
Broßwaldenweg 15, 6830 Rankweil, Tel. 05522 / 38091
- **Sigrid und Kilian Schatzmann**
Torkelgasse 5, 6805 Gisingen, Tel. 0664 / 4922908
- **Helga und Hubert Tschabrun**
Kirchplatz 7, 6820 Frastanz, Tel. 0664 / 3911698
- **Erika und Josef Mündle**
Augasse 34, 6822 Satteins, Tel. 0664 / 5149969
- **Rosa und Lothar Kaufmann**
Bazulstraße 26, 6710 Nenzing, Tel. 0664 / 9388074
- **Margit und Josef Bischof**
Allmeinteilweg 7, 6713 Ludesch, Tel. 0664 / 3587729
- **Stefanie und Willi Burtscher**
Unterbing 51, 6700 Bludenz, Tel. 0664 / 9251952

Die Kartoffel-Anbauer garantieren mit ihrer Unterschrift den Anbau nach strengen Richtlinien, der von einer unabhängigen Stelle über die Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH regelmäßig kontrolliert wird.

Unsere Land- und Forstwirtschaft. Wertvoll fürs Leben.

Ländle Kartoffel – Wertvolles aus heimischer Erde

Wer in der Ländle Kartoffel nur eine Beilage sieht, bringt sich um eine köstliche Vielfalt an Geschmackserlebnissen. Die zahlreichen Sorten, deren Geschmack von mild bis würzig reicht, werden von regionalen Kartoffelbauern aufgrund unserer Bodenbeschaffenheit vor allem im Rheintal und im Walgau angebaut. Diese in unserer Erde gewachsene Ländle Kartoffel lässt sich aufgrund ihrer Kocheigenschaften in drei Kochtypen einteilen:

Festkochend

Annabelle	Gala	Princess
Anuschka	Husar	Quarta
Ditta	Sieglinde	Romina

Behalten beim Garen ihre feste Struktur. Ideal für Kartoffelsalat, Gratins, Bratkartoffeln, etc.

Vorwiegend Festkochend

Agria	Fabiola (rotschalig)	Marabel
Desiree (rotschalig)	Laura (rotschalig)	Tosca

Sie zerfallen nach dem Kochen nicht, behalten aber ihre mehligke Struktur. Ideal für Suppen oder Kartoffel-Desserts.

Frühkartoffeln

Agata	Impala	Lady Christl
-------	--------	--------------

Frühkartoffeln werden schon ab Ende Mai geerntet und haben einen nussigen Geschmack.



Fotos: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH



Backblechkartoffeln

1 kg Frühkartoffeln (Heurige) | etwas Olivenöl | Raps- oder Sonnenblumenöl | grobes Meersalz | frischer Rosmarin (ca. vier Portionen)

Backrohr auf 190 °C vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen und mit einem Küchentuch gut trocken tupfen. Die Kartoffeln halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Mit dem Öl die Schnittflächen leicht bepinseln. Mit dem groben Meersalz und den Rosmarinnadeln bestreuen. Im Backrohr ca. 45 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich und knusprig sind. Feine Beilage zu gegrilltem Fleisch und Fisch.



Süßer Kartoffelpudding

10 dag Butter | 10 dag Staubzucker | 1/2 kg Kartoffeln am Vortag gekocht, geschält und gepresst | 4 dag Weißbrot gerieben oder Brösel | 6 dag geriebene Mandeln | 5 Eidotter | 5 Eiweiß | 2 TL Vanillezucker | Gries zum Ausstreuen der Form (ca. vier Portionen)

Butter mit Staubzucker schaumig rühren, nach und nach Dotter, Kartoffeln, Mandeln und Brösel einrühren. Eiweiß mit Vanillezucker zu einem nicht zu festen Schnee schlagen. Unter die Kartoffelmasse heben. Passende Form mit Butter ausstreichen und mit Gries ausstreuen. Masse einfüllen und im Wasserbad im Backrohr 30 bis 35 Minuten bei 150 °C garen.



<< l u a g d r u f >>

Ländle Kartoffel – der kontrollierte Genuss

Um das Ländle Qualitätsgütesiegel << l u a g d r u f >> zu erhalten, muss die Ländle Kartoffel Richtlinien der integrierten Produktion erfüllen:

- Kontrollierter Anbau mit Vor-Ort-Kontrollen
- Analysen und Beprobungen der Ernte
- Transparenz und lückenlose Rückverfolgbarkeit der Herkunft
- Von ausgesuchten Landwirten mit hohem Verantwortungsbewusstsein produziert