

WEITERE INFOS ZU LINDA

www.kartoffelvielfalt.de

www.slowfood.de

www.bioland.de

www.vzhh.de

BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN

Landesverband Niedersachsen

Odeonstraße 4, 30159 Hannover

www.gruene-niedersachsen.de



V. i. S. d. P. BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN, Dunja Rose

LINDA –

EINE KARTOFFEL

VOR DEM AUS ?



KENNEN SIE LINDA? *Man trifft*

sie auf Wochenmärkten, im Einzelhandel und auf Biohöfen. Und seit über 30 Jahren ist die wohlschmeckende Knolle – von ihren Fans liebevoll „Königin der deutschen Kartoffeln“ genannt – in deutschen Küchen zu Hause.

ALLE MÖGEN LINDA. *Bei Verbrauchern und Landwirten in Deutschland ist LINDA besonders beliebt. Denn LINDA ist eine gesunde, festkochende Kartoffel mit intensivem Eigengeschmack und besten Verarbeitungsseigenschaften.*

ABER LINDA SOLL VOM MARKT VERSCHWINDEN. *Das will zumindest der Lüneburger Zuchtbetrieb Europlant, der LINDA vermarktet. Europlant will die Sortenschutz-Lizenz zurückziehen, um eine neue Kartoffelsorte auf dem Markt durchzusetzen und dadurch Konkurrenz zu unterbinden. Dafür verklagt Europlant sogar Kartoffelbauern, die LINDA wegen der hohen Nachfrage weiter anbauen.*

SOLLEN ALLEIN DIE KONZERNE ENTSCHEIDEN? *Nein! Wir Verbraucherinnen und Verbraucher sollten die Wahl haben, was auf unsere*

Tische kommt. Dafür setzen sich immer mehr Menschen und Organisationen ein, zum Beispiel „Slowfood“, der Biolandverband, die Verbraucherzentrale Hamburg, und auch wir, die niedersächsischen GRÜNEN.

FRAGEN SIE BEIM KARTOFFELKAUF NACH LINDA. *Vielleicht können wir Sie mit den vier leckeren Kartoffelrezepten auf den Geschmack bringen? Guten Appetit!*

LINDA AN GRÜNER SOSSE

500 g Linda

7 verschiedene frische Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Borretsch, Sauerampfer, Zitronenmelisse, Kerbel, Gundermann oder auch junge Brennessel- oder Löwenzahnblättchen)

3 hartgekochte Eier

3 heimische Gewürzgurken

600 g Dickmilch oder 600 g saure Sahne

2 TL scharfer Senf

5 Knoblauchzehen, 1 EL Obstessig

Kräuter waschen und grob hacken. Dann mit den Eiern, zerdrückten Knoblauchzehen und den Gewürzgurken vermischen. Anschließend Senf, Essig und Dickmilch (bzw. saure Sahne) verrühren.

Die Soße sollte vor dem Verzehr mindestens fünf Stunden im Kühlschrank abgedeckt ziehen.

Dazu kann man herzhaften Käse (z. B. Limburger oder Backensberger) anbieten.

LINDA-KARTOFFELSALAT

500 g Linda

2 Schalotten

fruchtiges Olivenöl, Sherryessig

Senf, Pfeffer, Salz, Zucker

Sardellen (Anchovis)

hartgekochte Eier

Kirschtomaten

schwarze Oliven

Feldsalat

Schalotten häuten und in winzige Partikel schneiden, mit Essig, Salz, Pfeffer, Senf, Prise Zucker mit fruchtigem Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Eier kochen, pellen und vierteln, Sardellenfilets abtupfen und bereitlegen, Oliven entkernen und halbieren, Feldsalat putzen, waschen und sorgfältig trocken schleudern.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden, solange sie noch warm sind. Zutaten hinzufügen und mit der Vinaigrette vermischen. Fertig!

GRATIN SAVOYARDE MIT LINDA

*1 kg Linda
1/4 Liter Milch, 1/8 Liter Sahne
2 Eier
200 g geriebener Gruyere
Butter, Knoblauch, Muskat, Salz, Pfeffer*

Kartoffeln schälen, abtrocknen und auf einem Gemüsehobel in dünne Scheiben (3 mm) schneiden. Eine flache Auflaufform ausbuttern und mit Knoblauch ausreiben. Eine Schicht Kartoffelscheiben einlegen, mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen und etwas geriebenem Käse bestreuen. Darauf eine zweite und dritte Schicht, mit der ebenso verfahren wird. Auf die oberste Schicht wird der Käse dick gestreut.

Milch, Sahne und Eier gut verquirlen, ebenfalls würzen und über die Kartoffeln gießen. Die Flüssigkeit muss die oberste Kartoffelschicht erreichen, ohne sie zu bedecken. In dichtem Abstand mit Butterflöckchen besetzen und in die Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens schieben.

Nach ungefähr 30 Minuten wird die Oberfläche braun, dann mit Alufolie abdecken und noch weitere 15 – 20 Minuten garen lassen. In der Form servieren.

LINDA-LAUCH-EINTOPF

*500 g Linda
500 g Lauch
4 EL Creme Fraiche
1 Dose extra feine Erbsen (ca. 500 g)
etwas Mehl, Salz, Pfeffer, Estragon (frisch oder getrocknet), Prise Zucker
optional: Schinken, 2 EL trockener Sherry*

Kartoffeln schälen und in erbsengroße Würfel schneiden, Lauchstangen putzen und ebenfalls in Würfel schneiden. Gemüse in wenig (!) Salzwasser mit einer ordentlichen Prise Estragon (bei frischem Estragon den ganzen Stängel mit Blättern) aufsetzen. Abschütten und creme fraiche dazugeben. Erbsen in ihrem Saft warm machen, salzen mit Zucker abschmecken, abgießen und zu den Kartoffeln mit Lauch geben. Pfeffern und nochmals abschmecken (evtl. Estragonstängel entfernen).

Zur Verfeinerung können kleine Schinkenwürfel untergemengt werden (Achtung: erst in den letzten 10 Minuten hinzugeben). In der Sherry-Variante wird der Schinken vorher in 2 EL trockenem Sherry kurz angeköcht und dann mit dem Wein in das Gemüse gegeben. Guten Appetit!