

Birgit

mittelfrüh

NORIKA 

Rosé-Königin für Kartoffelgenießer



tiefgelbe Fleischfarbe

unverwechselbare rosé-farbene Schale

Direktvermarktungsorte

vowiegend feste Gourmetkartoffel

Knolleneigenschaften

Kochtyp:	vorwiegend fest kochend
Reifezeit:	mittelfrüh
Knollenform:	oval
Fleischfarbe:	tiefgelb
Schale:	rosé, glatt
Augen:	flach
Ertrag:	sehr hoch

Neigung/ Anfälligkeit

Y-Virus:	gering
Blattrollvirus:	mittel
Rhizoctonia:	mittel
Knollenfäule:	mittel
Krautfäule:	mittel
Schorf:	gering
Rohverfärbung:	gering

Resistenz gegen:

Nematoden:	Ro1 Ro4
Krebs:	keine

NORIKA 

+49 38209 47 600

info@NORIKA.de

Parkweg 4 - 18190 Sanitz - Germany



Alle hier gemachten Anbauhinweise ergeben sich aus Erfahrung und Beobachtung, können aber, je nach Region und Standort von den gemachten Angaben abweichen. Deshalb möchten wir Ihnen empfehlen, beim Erstanbau Rücksprache mit unserem für Ihre Region verantwortlichen Mitarbeiter aufzunehmen.

Pflanzung

Standort: alle Böden

Pflanzgutvorbereitung:

eine Konditionierung/Vorbereitung des Pflanzguts wird empfohlen, Keimbruch vermeiden

Beizung:

gegen Rhizoctonia empfohlen

Jugendentwicklung:

normale Jugendentwicklung

Pflanzabstand in cm bei Standardsortierung und 75 cm Reihenabstand

Anbauziel	leichter Boden	schwerer Boden	Pflanztiefe & Dammausbau
Speisekartoffeln	30-32 cm 43.000 Stk./ha	26-28 cm 49.000 Stk./ha	1-2 cm tiefer als ortsüblich mit sorgfältigem Dammaufbau

Düngung

bei 500 dt/ha Ertragsersparnis

Orientierungswert: Bei +/- je 10 t/ha möglicher Ertragsersparnis +/- 30 bis 40 kg N je ha; +/- 15 kg P₂O₅ je ha; +/- 60 K₂O je ha.

Anbauziel	Stickstoff (N)	Phosphor (P ₂ O ₅)	Kalium (K ₂ O)	Magnesium (MgO)	Bor (B)
Speisekartoffeln	120-140 kg/ha inkl. Nmin insbesondere auf leichten und beregneten Standorten die N-Gabe splitten	100 kg/ha	260-340 kg/ha 2/3 vor dem Pflanzen (chloridisch), 1/3 nach Reihenschluss als chloridfreien Kalidünger	70-90 kg/ha	

Pflanzenschutz

Herbizideinsatz:

metribuzinhaltige Herbizide im VA möglich

Fungizideinsatz:

nach örtlichem Warndienst

Insektizideinsatz:

nach örtlichem Warndienst

Rodung

schonende Rodung; Knollentemperatur <10°C vermeiden; Schalenfestigkeit vor Rodung überprüfen

Lagerung

gute Lagerfähigkeit, gute Keimruhe

 Speiseconsumption
consommation
patata de consumo

 Chips
crisps
chips
patatas fritas

 Pommes frites
French fries
pommes frites
patatas fritas alargadas

 Fertigprodukte
convenient products
produits transformés
productos semi-preparados

 Trockenprodukte
dehydrated products
produits séchés
productos deshidratados

 beste Schätleignung
best peeling quality
pour peler
por pela

sehr früh
first early
très hâtive
muy temprana

mittelspät
maincrop
demi-tardive
semi tardia

Kochtyp/ cooking type/ groupe culinaire

A fest kochend
firm cooking
chair ferme

B vorwiegend fest kochend
mainly firm cooking
assez chair ferme

C mehlig kochend / flowery cooking / farineuse