

sehr gleichmäßige mittelspäte Speise für das Packlager



hoher Knollenansatz und gleichmäßige Sortierung

ausgesprochen keimruhig

geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit und hohe Beschädigungsunempfindlichkeit

schöne tiefgelbe Fleischfarbe

Knolleneigenschaften

Kochtyp:	vorwiegend fest kochend
Reifezeit:	mittelspät
Knollenform:	oval
Fleischfarbe:	tiefgelb
Schale:	gelb, glatt-genetzt
Augen:	flach
Ertrag:	sehr hoch

Neigung/ Anfälligkeit

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

Resistenz gegen:

Nematoden:	Ro1 Ro4
Krebs:	1 (D1)



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: zu schwere Böden vermeiden

Pflanzgutvorbereitung:

eine Konditionierung/Vorbereitung des Pflanzguts wird empfohlen, frühes Pflanzen vorteilhaft!

Beizung:

gegen Rhizoctonia empfohlen

Jugendentwicklung:

mittlere 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	28-30 cm 45.000 Stk./ha	2 cm tiefer als ortsüblich mit sorgfältigem Dammaufbau

Düngung

bei 500 dt/ha Ertragserwartung

Orientierungswert: Bei +/- je 10 t/ha möglicher Ertragserwartung +/- 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	150 kg/ha inkl. Nmin insbesondere auf leichten und beregneten Standorten die N-Gabe splitten	80 kg/ha	250-300 kg/ha 2/3 vor dem Pflanzen (chloridisch), 1/3 nach Reihenschluss als chloridfreien Kalidünger	60-80 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

Lagertemperatur größer/gleich 6°C



Speise
consumption
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 Schäleignung
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