

Frühe Reife trifft auf Low-Input-Nachhaltigkeit



*gelbfleischige Frühe, froststabil und
hochertragreich*

*pack-, direktvermarktungs- und bio-
geeignet, robust vs. Y-Virus*

das Plus an Geschmack im Segment

sehr schnelle Jugendentwicklung

Knolleneigenschaften

Kochtyp:	vorwiegend fest kochend
Reifezeit:	sehr früh
Knollenform:	oval
Fleischfarbe:	gelb
Schale:	gelb, glatt
Augen:	flach
Ertrag:	sehr hoch

Neigung/ Anfälligkeit

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

Pflanzgutvorbereitung:

eine Konditionierung/Vorbereitung des Pflanzguts wird empfohlen, Vorkeimung für eine frühe Ernte ist möglich

Beizung:

gegen Rhizoctonia empfohlen

Jugendentwicklung:

zügige Jugendentwicklung

Pflanzabstand in cm bei Standardsortierung und 75 cm Reihenabstand

Anbauziel	leichter Boden	schwerer Boden	Pflanztiefe & Dammausbau
Speisefrühkartoffeln	33 cm 40.000 Stk./ha	34 cm 39.000 Stk./ha	ortsübliche Tiefenablage mit sorgfältigem Dammaufbau

Düngung

bei 500 dt/ha Ertragsersparung

Orientierungswert: Bei +/- je 10 t/ha möglicher Ertragsersparung +/- 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)
Speisefrühkartoffeln	120 kg/ha, inkl. Nmin Stickstoff in einer Gabe	100kg/ha	180-200 kg/ha chloridfreien Kalidünger einsetzen, um frühe Stärkegehalte zu sichern; auf leichten u./o. beregneten Böden die Kaligabe splitten	50-60 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

sehr gute Lagerfähigkeit und hervorragende Keimruhe



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 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

