

Spitzenreiter in Vielknolligkeit und hoher Gleichmäßigkeit



kleinfallend für Babykartoffeln

früh reif mit hervorragendem Speisewert

äußerst farbstabil durch sehr geringe Koch- und Rohbreiverfärbung

Knolleneigenschaften

Kochtyp:	vorwiegend fest kochend
Reifezeit:	früh
Knollenform:	rundoval
Fleischfarbe:	gelb
Schale:	gelb, glatt
Augen:	flach
Ertrag:	mittel

Neigung/ Anfälligkeit

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

Pflanzgutvorbereitung:

eine Konditionierung/Vorbereitung des Pflanzguts wird empfohlen

Beizung:

gegen Rhizoctonia empfohlen

Jugendentwicklung:

mittlere Jugendentwicklung

Pflanzabstand in cm bei Standardsortierung und 75 cm Reihenabstand

Anbauziel	leichter Boden	schwerer Boden	Pflanztiefe & Dammausbau
Speise- Babykar- toffeln	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 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)
Speise- Babykar- toffeln	130-150 kg/ha, inkl. Nmin insbesondere auf leichten und berechneten Standorten die N-Gabe splitten	100 kg/ha	250-300 kg/ha 2/3 vor dem Pflanzen (chloridisch), 1/3 nach Reihenschluss als chlorid-freien Kalidünger	90-100 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 Keimruhe

 Speise
consumption
consommation
patata de consumo

 Chips
crisps
chiips
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