

SORTENEIGENSCHAFTEN

- Mittelfrühe, vorwiegend festkochende Speisesorte mit sehr guter Verarbeitungseignung
- Hoher bis sehr hoher Marktwarenertrag
- Geringer Knollenansatz mit hohem Übergrößenanteil
- Oval bis langovale, großfallende, flachaugige Knollen
- Gelbe Fleischfarbe, Stärkegehalt ca. 12 - 16 %
- Hohe Beschädigungsempfindlichkeit
- Anfällig für Hohlherzigkeit und Missbildungen nach Wachstumsstörungen (z.B. Trockenheit, späte N-Nachlieferung)
- Geringe Neigung zu Rohverfärbung, sehr gute Backfarbeneigenschaften
- Sehr geringe bis geringe Keimfreudigkeit

ANFÄLLIGKEIT GEGENÜBER

- Nematoden: Resistenz Ro 1
- Y-Virus: gering bis mittel
- Blattrollvirus: mittel bis stark
- Schorf: mittel bis stark
- Krautfäule: gering bis mittel
- Braunfäule: mittel

ANBAU UND DÜNGUNG

- 3 - 4 Wochen vor der Pflanzung in Keimstimmung bringen
- Legeabstand (35/55 Sort.):
Pommes 30 - 33 cm, Speise- u. Schälware 28 - 30 cm
- Ca. 1 - 2 cm tiefer pflanzen um Grünanteil zu reduzieren
- Krautfäulebehandlung in normalen, von der Witterung abhängigen Zeitabständen
- Gezielte Alternaria Bekämpfung einplanen
- Bei Trockenheit frühzeitig mit Bewässerung beginnen

- **Düngeempfehlung bei 500 - 599 dt/ha und Versorgungsstufe C**

	kg/ha	Bemerkung
N	120 - 150	Zu- und Abschläge je nach Standortbedingungen
	180 - 200	Schotterböden auf zwei oder drei Gaben aufteilen, z.B. 2/3 zum Fräsen, 1/3 vor Reihenschluss
P₂O₅	80 - 90	gedüngtes Phosphat in Boden bzw. Damm einarbeiten
K₂O	250 - 300	im Frühjahr Kalisulfat, im Herbst 40er Kornkali, Chlorid haltige Dünger können im Frühj. Stärkegehalt u. Knollenertrag senken
MgO	50 - 70	Grundversorgung über Bodendünger decken, akuter Mangel kann mit Blattdüngung abgemildert werden

- ➔ Um Ertrags- und Qualitätsverluste zu vermeiden, müssen Nährstoffe aus organischen Düngern angerechnet werden.
- ➔ Auf humosen Böden die zu Manganmangel neigen gezielter Einsatz von manganhaltigen Blattdüngern.
- ➔ Die Auflagen der Düngeverordnung sind zu berücksichtigen

ERNTE UND LAGERUNG

- Krautabtötung zur Ernteerleichterung und Qualitätssicherung nach dem Rodetermin ausrichten um notwendige Schalenfestigkeit für die Lagerung zu erreichen mind. 2 - 3 Wochen ausreifen lassen!
- Vor dem Abtöten Stärkegehalt überprüfen
- Krautabschlagen bringt mehr grüne Knollen und mehr Beschädigungen in den Fahrspuren
- Siebkettengeschwindigkeit so niedrig wie möglich halten
- Warm und schalenfest roden und sofort am gleichen Tag mit dem Trockenblasen beginnen (nach 24 h muss der Stapel trocken sein)
- Endlagerung für Pommes min. 8 °C und 90% Luftfeuchte, bei Speisekartoffeln 4 - 5 °C
- Kartoffelstapel sofort einebnen
- Bei Langzeitlagerung mit Keimhemmung rechtzeitig beginnen