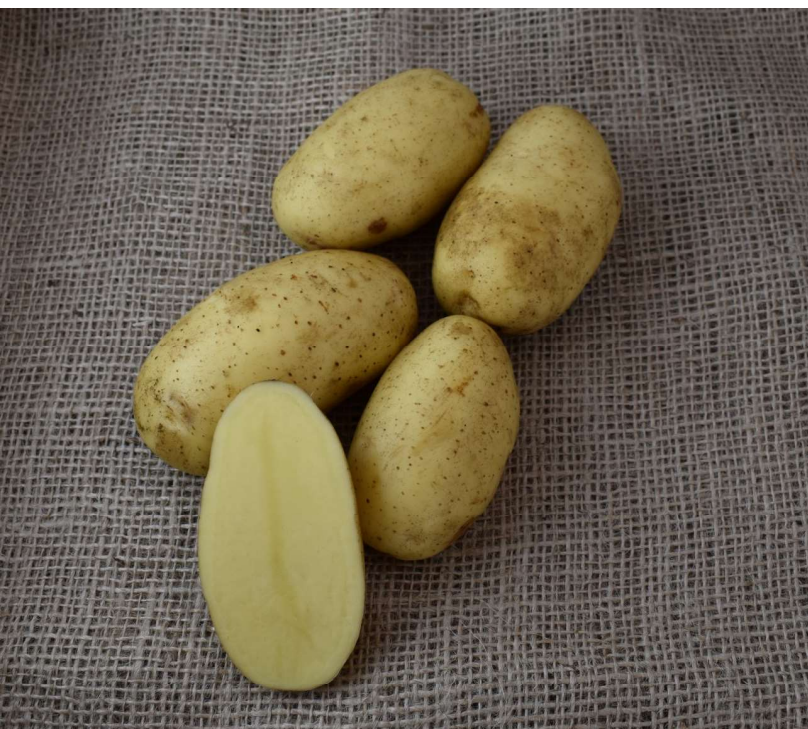


Goldmarie



Die Festkochende mit prämiertem Top-Geschmack



- ✓ *der Maßstab im festkochenden Bereich*
- ✓ *zuverlässig feste Salatkartoffel*
- ✓ *vielfach prämierter Kartoffelgeschmack*
- ✓ *Low-Input-Stickstoff*

Knolleneigenschaften

Kochtyp:	festkochend
Reifezeit:	früh
Knollenform:	langoval
Fleischfarbe:	gelb
Schale:	gelb, glatt
Augenlage:	sehr flach

Resistenz gegen:

Nematoden:	Ro 1, Ro 4
Krebs:	-

Neigung/ Anfälligkeit

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



Goldmarie



Pflanzung

Standort: alle Böden

Pflanzgutvorbereitung:

eine Konditionierung/Vorbereitung des Pflanzguts wird empfohlen; Keimbruch vermeiden

Beizung:

gegen Rhizoctonia empfohlen

Jugendentwicklung:

verhaltene Jugendentwicklung

Anbauziel	leichter Boden	schwerer Boden	Pflanztiefe & Dammaufbau
Speise	32 cm 42.000 Stk./ha	30 cm 44.000 Stk./ha	Ortsübliche Pflanztiefe mit sorgfältigem Dammaufbau

Pflanzabstand in cm bei Standardsortierung und 75 cm Reihenabstand

Düngung

bei 500 dt/ha Ertragserwartung

Nährstoffnachlieferung aus organischer Düngung unbedingt berücksichtigen!

Anbauziel	Stickstoff (N)	Phosphor (P ₂ O ₅)	Kalium (K ₂ O)	Magnesium (MgO)
Speise	60-90 kg/ha inkl. N _{min} Low-Input-N! Insbesondere auf leichten und beregneten Standorten die N-Gabe splitten	60-80 kg/ha	300-350 kg/ha 2/3 vor dem Pflanzen (chloridisch), 1/3 nach Reihenschluss als chloridfreien Kalidünger	100-110 kg/ha

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

Pflanzenschutz

Herbizideinsatz:

Einsatz von metribuzinhaltigen Herbiziden im VA möglich

Fungizideinsatz:

nach örtlichem Warndienst

Insektizideinsatz:

nach örtlichem Warndienst

Rodung

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

Lagerung

lange Keimruhe bei sehr guter Lagerfähigkeit

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.



Speise
consumption
consommation
patata de consumo



beste Schäleignung
best peeling quality
pour peler
por pela



Chips
crisps
chips
patatas fritas



Pommes frites
French fries
pommes frites
patatas fritas alargadas



Trockenprodukte
dehydrated products
produits déshydratés
productos deshidratados



Stärke
starch
féculé
fécula

sehr früh
first early
très hâtive
muy temprana
mittelspät
maincrop
demi tardive
semi tardia

Kochtyp/ cooking type/ groupe culinaire
fest kochend
firm cooking
chair ferme
verwiegend fest kochend
mainly firm cooking
assez chair ferme
mehlig kochend / flowery cooking / farineuse

