



Anbauempfehlung Speisekartoffeln SOUTH EUROPE

- Sehr guter Geschmack
- Festkochend
- Sehr gut geeignet für den Frühkartoffelanbau
- Gleichmäßige Sortierung und Knollenform



Sorteneigenschaften

Reifezeit	76	Früh
Keimruhe	28	Kurz
Ertrag	90	Ziemlich gut
Sortierung	72	Kleinfallend
Knollenform		Lang-oval
Knollenzahl		12-14
Schalenfarbe		Gelb
Fleischfarbe kochen		Dunkelgelb
Kochtyp		A - Festkochend
TS/Stärke %		18,3% / 12,5%
UWG/Spez. Gewicht		331 / 1,07
Blaufleckigkeit	4	Nicht empfindlich
Metribuzin Empf.	60	● ● ● ● ●
Knöllchensucht	82	● ● ● ● ●



Schalen und Fleischfarbe



Kochtyp



Reifezeit

Pflanzabstände

Marktsortierung: 35-55 mm.

Sortierung	Knollenzahl/ha	Reihenabstand	
		75 cm	90 cm
35/45	68 000	20	16
35/50	54 000	25	21
50/60 geschnitten	56 000	24	20

Pflanztiefe: 3 cm tiefer als normal.

Immer die Knollenzahl prüfen für eine genaue Berechnung.

Resistenz

Krautfäule	32	● ● ● ● ●
Knollenfäule	44	● ● ● ● ●
Alternaria	60	● ● ● ● ●
Schorf	51	● ● ● ● ●
Pulverschorf	55	● ● ● ● ●
Eisenfleckigkeit	90	● ● ● ● ●
Y-Virus	40	● ● ● ● ●
Yntn Knollentoleranz	69	● ● ● ● ●

Nematodenresist.

Ro1/4	9	● ● ● ● ●	F1	10	● ● ● ● ●
Ro2/3	8	● ● ● ● ●	F2	6	● ● ● ● ●
Ro5	*9	● ● ● ● ●	F6	7	● ● ● ● ●
Pa2	*3	● ● ● ● ●	F18	6	● ● ● ● ●
Pa3		● ● ● ● ●			

* HZPC-eigene Analyse / Keine offizielle Analyse

Düngung

- Der Nährstoffbedarf basiert auf den Bodenprobenergebnissen.
- Der Einsatz von Langzeitdüngern empfiehlt sich, um die Wachstumszeit zu verlängern.
- Stickstoff (N): Hoher Bedarf (210-250kg N/Ha inklusive Bodenversorgung).
- Die Stickstoffgabe sollte zum 2/3 vor dem Pflanzen und zum 1/3 nach dem Knollenansatz erfolgen.
- Kaliumchlorid (KCl) mindestens 6 Wochen vor dem Pflanzen ausbringen, da spätere Gaben einen niedrigen Stärkegehalt verursachen können.
- Organische Düngung hält den Bestand vital.
- Für einen kräftigen Bestand sorgen.



Anbauempfehlung Speisekartoffeln SOUTH EUROPE



Vorbereitung und Pflanzung

- ANNABELLE hat eine kurze Keimruhe.
- Das Pflanzgut vor dem Pflanzen an den örtlichen Gegebenheiten akklimatisieren.
- Beim Entkeimen eine Kondensation vorbeugen
- Lange Keime entfernen und die Knollen anschließend abtrocknen lassen.
- ANNABELLE reagiert gut auf das Schneiden von großem Pflanzgut, ein optimales Ergebnis erhalten Sie bei 3-4 Wochen vor dem Pflanzen.
- Das Schneiden erhöht das Infektionsrisiko. Desinfizieren Sie das Messer und verwenden Sie Kalk. Bitte für eine schnelle Trocknung und somit eine schnelle Abhärtung sorgen. Warten Sie in einem kälteren Klima 3-4 Wochen, bevor Sie pflanzen.
- Knollen- und oder Bodenbehandlung wird empfohlen, um Rhizoctonia, Silberschorf und andere Bodenkrankheiten vorzubeugen.
- Ist geeignet für alle Bodenarten.
- Pflanzen Sie ANNABELLE 3 cm tiefer als normal, um die Wurzelentwicklung und die Nährstoffaufnahme zu verbessern.



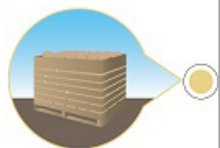
Anbau

- Die Laubentwicklung ist mäßig, deshalb im Anfangsstadium eine höhere Stickstoffgabe.
- Die Anwendung von Metribuzin wird im Voraufbau empfohlen. Im Nachaufbau sollte eine niedrige Dosierung eingesetzt werden.
- Die Witterungsbedingungen haben einen starken Einfluss auf die Effektivität von Metribuzin. Passen Sie die Dosis an die jeweiligen Umstände an.
- ANNABELLE ist empfindlich gegen Clomazone auch in Kombination mit anderen Herbiziden.
- Durch Beregnung wird eine gleichmäßigere Produktqualität mit besseren Kocheigenschaften erzielt.
- Eine zu hohe Stickstoffdüngung führt zu einer höheren Anfälligkeit für Kraut- und Knollenfäule.
- Die Krautfäulebehandlungen regelmäßig durchführen, um Kraut- und Knollenfäule vorzubeugen.



Krautregulierung und Ernte

- Ziel ist ein UWG von 335 Gramm.
- Starten Sie etwa 3 Wochen vor dem erwarteten Erntetermin mit der Messung vom UWG.
- Um Insektenfraßschäden an der Knolle zu vermeiden, halten Sie nach der Krautregulierung durch Beregnung in kleinen Mengen den Boden kühl und den Damm geschlossen.
- Bei einer Bodentemperatur von über 25 °C nicht ernten aufgrund der erhöhten Fäulnisgefahr.
- Die Knollen sollten vor der Ernte komplett schalenfest sein.
- ANNABELLE ist ziemlich resistent gegen Blaufleckigkeit, sofern keine extreme Bedingungen auftreten.
- Kleine Rodebeschädigungen führen zur Austrocknung und früher Keimung.
- Die Kartoffeln müssen vor dem Abpacken ausreichend trocken sein. Die Big Bags sollten Lüftungstreifen haben, um die Qualität zu erhalten.



Lagerung

- Die empfohlene Temperatur für Kurzzeitlagerung beträgt 10 °C.
- Die Kartoffeln sollten im Kühler bei 10 °C transportiert werden.
- Regelmäßig aber kurz lüften, um eine CO₂-Anhäufung zu vermeiden.