

# CHALLENGER

AZIZA X VICTORIA



**HZPC**  
keeps you growing



## Anbauempfehlung Speisekartoffeln Pre-pack fresh

- Hoher Ertrag
- Eignet sich gut für viele Märkte
- Vielseitige Sorte
- Gute Schorfresistenz
- Gute Lagerfähigkeit



### Sorteneigenschaften

Reifezeit	56	Mittelspät
Keimruhe	57	Mittel
Ertrag	107	Hoch
Sortierung	78	Mittelfallend
Knollenform		Oval / Langoval
Knollenzahl		15-17
Schalenfarbe		Gelb
Fleischfarbe kochen		Hellgelb
Kochtyp		B - Vorwiegend Mehlig
TS/Stärke %		22,1% / 16,2%
UWG/Spez. Gewicht		408 / 1,088
Blaufleckigkeit	15	Ziemlich empfindlich
Metribuzin Empf.	83	●●●●●●●●●●
Knöllchensucht	78	●●●●●●●●●●



Schalen und Fleischfarbe



Kochtyp



Reifezeit

### Pflanzabstände

Marktsortierung: 40-70 mm.

Sortierung	Knollenzahl/ha	Reihenabstand	
		75 cm	90 cm
28/35	50 000	27	22
35/45	42 000	32	26
35/50	38 000	35	29
45/50	32 000	42	35

Pflanztiefe: normal

Immer die Knollenzahl prüfen für eine genaue Berechnung.

### Resistenz

Krautfäule	46	●●●●●●●●●●
Knollenfäule	79	●●●●●●●●●●
Alternaria	78	●●●●●●●●●●
Schorf	63	●●●●●●●●●●
Pulverschorf	59	●●●●●●●●●●
Eisenfleckigkeit	55	●●●●●●●●●●
Y-Virus	25	●●●●●●●●●●
Yntn Knollentoleranz	98	●●●●●●●●●●

### Nematodenresist.

Ro1/4 *1	●●●●●●●●●●	F1	10	●●●●●●●●●●
Ro2/3 *1	●●●●●●●●●●	F2	*2	●●●●●●●●●●
Ro5 *1	●●●●●●●●●●	F6	*2	●●●●●●●●●●
Pa2 *1	●●●●●●●●●●	F18	*1	●●●●●●●●●●
Pa3 *1	●●●●●●●●●●			

\* HZPC-eigene Analyse / Keine offizielle Analyse

### Düngung

- Der Nährstoffbedarf basiert auf den Bodenprobenergebnissen.
- Stickstoff (N): Sehr hoher Bedarf (>250 kg N/ha inklusive Bodenversorgung).
- Die Stickstoffgabe sollte zum 2/3 vor dem Pflanzen und zum 1/3 nach dem Knollenansatz erfolgen.
- Eine Kalium(Chlorid)gabe kurz vor der Blüte senkt das Risiko auf Blaufleckigkeit.
- Phosphatdünger nach der Standardempfehlung.
-

# CHALLENGER

AZIZA X VICTORIA



**HZPC**  
keeps you growing



## Anbauempfehlung Speisekartoffeln Pre-pack fresh



### Vorbereitung und Pflanzung

- CHALLENGER hat eine lange Keimruhe.
- Das Pflanzgut vor dem Pflanzen an den örtlichen Gegebenheiten akklimatisieren.
- Die Pflanzkartoffeln nicht bei Temperaturen unter 5 °C lagern. Vor dem Pflanzen ausreichend aufwärmen.
- CHALLENGER Pflanzgut und Boden immer gegen Rhizoctonia behandeln.
- Die beste Qualität wird auf fruchtbaren und mittelschweren Lehmböden erreicht.
- Auf leichten Böden mit freilebenden Nematoden besteht ein erhöhtes Risiko auf Eisenfleckigkeit. Verwenden Sie wenn möglich ein Nematizid.
- Das Pflanzen mit kleinen weißen Keimen erzielt die besten Ergebnisse.
- Nicht in kalte Böden pflanzen, um einen unregelmäßigen Auflauf zu verhindern.
- Ein weiter Pflanzabstand wird empfohlen, um groß Knollen zu bekommen.



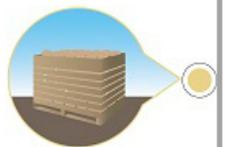
### Anbau

- CHALLENGER hat eine langsamere Entwicklung, aber später entwickelt sich ein kräftiges Gewächs.
- CHALLENGER ist gut Metribuzin verträglich.
- CHALLENGER hat eine gute Toleranz gegen Trockenheit.
- CHALLENGER ist anfällig für Alternaria. Die erste Behandlung während der Blütezeit durchführen.
- Die Krautfäulebehandlungen regelmäßig durchführen, um Kraut- und Knollenfäule vorzubeugen.



### Krautregulierung und Ernte

- Ziel ist ein UWG von 375 Gramm.
- Eine Krautregulierung auf einem noch grünen Bestand, führt zu einer hellen Schale.
- Wenn Maleinsäurehydrazid bei CHALLENGER angewendet wird, sollte die Applikation dann erfolgen, wenn die kleinste Knolle 28 mm groß ist und das Laub noch grün ist.
- Zwischen Krautminderung und Ernte wird eine minimale Periode von drei Wochen empfohlen.
- CHALLENGER ist mittelfähig für Blaufleckigkeit, daher Fallhöhen reduzieren und mechanische Beschädigungen vermeiden.
- CHALLENGER vorsichtig ernten. Bei einem hohen Trockenstoffgehalt nimmt die Gefahr von Blaufleckigkeit zu.



### Lagerung

- CHALLENGER hat eine gute Keimruhe, deswegen ist während der ersten Monate nach der Ernte eine Lagerung bei Umgebungstemperatur möglich.
- Auf Grund des hohen Anteils in kleinen Sortierungen sollte im Lager ausreichend gelüftet werden, um einen schnellen CO<sub>2</sub>-Anstieg zu vermeiden.
- Einer Austrocknung vorbeugen, indem mit kleiner Differenz zwischen Kühlungs- und Produkttemperatur gekühlt wird.
- Temperatur täglich um 0,5 - 0,7 Grad bis auf eine stabile Temperatur runterkühlen, jedoch nicht unter eine Mindesttemperatur von 5 °C.
- Regelmäßig aber kurz lüften, um eine CO<sub>2</sub>-Anhäufung zu vermeiden.
- Jede Temperaturschwankung kann zusammen mit Kondenswasserbildung zu einer frühen Keimung und einem erhöhten Risiko auf Silberschorf führen.
- Für längere Lagerung ist es notwendig, Keimhemmungsmittel einzusetzen.