

# Goldmarie

# NORIKA

## Die Festkochende mit prämiertem Top-Geschmack



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

### Knolleneigenschaften

<b>Kochtyp:</b>	festkochend
<b>Reifezeit:</b>	früh
<b>Knollenform:</b>	langoval
<b>Fleischfarbe:</b>	gelb
<b>Schale:</b>	gelb, glatt
<b>Augenlage:</b>	sehr flach

### Resistenz gegen:

<b>Nematoden:</b>	Ro 1, Ro 4
<b>Krebs:</b>	-

### Neigung/ Anfälligkeit

<b>Y-Virus:</b>	gering
<b>Blattrollvirus:</b>	gering
<b>Rhizoctonia:</b>	gering
<b>Knollenfäule:</b>	sehr gering
<b>Krautfäule:</b>	gering
<b>Schorf:</b>	gering
<b>Rohverfärbung:</b>	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

Pflanzenabstand 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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Kalium (K <sub>2</sub> O)	Magnesium (MgO)
Speise	60-90 kg/ha inkl. Nmin 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 P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> je ha; +/- 60 K<sub>2</sub>O 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  
fécula  
fécula

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

