

Mit unseren Sorten
zu Ihrem Erfolg



Agria

**mittelfrühe Speisekartoffel mit
vielseitiger Verarbeitungseignung**

- gelbe, reine Fleischfarbe
- angenehm kräftiges Kartoffelaroma
- langovale Knollenform
- vielseitig in der Verwendung
- sehr keimruhig
- beste Schäleigenschaften



eine vorwiegend festkochende, mittelfrühe, nematodenresistente (Ro1) Qualitätsspeisekartoffel. Exzellente Verarbeitungseignung zu Frites, Chips, Trocken- und Convenience-Produkten.

Anbauempfehlung:

Agria bevorzugt mittlere bis bessere Böden mit gleichmäßiger Wasser- und Nährstoffversorgung. Standorte, die zu Schorf neigen, sollten gemieden werden. Zur Förderung des Knollenansatzes empfiehlt sich eine frühe Beregnung.

Besondere Hinweise:

Agria ist extrem keimruhig, daher das Pflanzgut vor dem Legen gut in Keimstimmung bringen.

Agria ist großfallend und besitzt nur einen niedrigen bis mittleren Knollenansatz. Legeabstand (75 cm-Reihe) zur Speiseproduktion 26-28 cm (~49.000 Pfl./ha), für die Produktion von Verarbeitungsware 3032 cm (43.000 Pfl./ha). Aufgrund ihrer Ertragsstärke und dem engen Knollennest, sollte **Agria** etwas tiefer abgelegt werden (1-2 cm).

Agria besitzt ein hohes Nährstoffaneignungsvermögen. Sie benötigt ein geringeres N-Angebot als allgemein für diese hohe Ertragsklasse benötigt wird. Ein zu hohes bzw. zu spätes Stickstoffangebot gefährdet die Verarbeitungs- und Lagerungsqualität! N-Gesamtsollwert bis 120 kg/ha (**incl.** N_{min}^r **incl.** org. Düngung, +/- Standortkorrekturen).

Neben K₂O (200 - 250 kg/ha, Klasse C) und P₂O₅ (100 kg/ha, Klasse C) ist auf eine gute Versorgung mit Magnesium zu achten. Ernterückstände und org. Dünger sind zu berücksichtigen.

Regelmäßige Krautfäulespritzungen in normalen Spritzfolgen sind zu empfehlen.

Reife	mittelfrüh bis mittelspät	Jugendentwicklung	zögerlich, Keimstimmung sehr wichtig	
Ertrag	großfallend; sehr hoch		Knolle:	Form
Speisewert	wohlschmeckende, aromatische, vorwiegend festkochende Speisekartoffel mit gelber, reiner Fleischfarbe; geringe Neigung zum Nachdunkeln			Augenlage
		Beschädigungsempfindlichkeit	Fleischfarbe	gelb
				Schale
Verarbeitung	sehr vielseitig: Pommes Frites, Chips, Trocken- und Convenienceprodukte	Schwarzfleckigkeit		mittel
Lagerung	keimruhig			

Agria kann durch den niedrigen N-Bedarf, die hohe Blattgesundheit, sowie die lange Keimruhe sehr umweltfreundlich produziert werden. Fordern Sie unsere ausführliche **Agria**-Anbauempfehlung an!

Die Angaben zu den Sorten beruhen auf Ergebnissen der offiziellen Sortenversuche und/oder eigenen Erfahrungen. Da Kartoffeln aber ein Naturprodukt sind, kann keine Haftung für die Angaben übernommen werden.