




mittelfrühe Verarbeitungssorte zu Pommes Frites

- Fleischfarbe creme
- grobfallende Sortierung
- guter Längenindex
- Eignung zur Langzeitlagerung

OTTAWA - grobfallende Veredelungsware mit langovaler Knollenform und guter Lagerfähigkeit

Anbauempfehlung				
Standortansprüche	bevorzugt mittlere bis bessere Böden mit gleichmäßiger Wasser- und Nährstoffversorgung			
Pflanzung 	Pflanzgutsortierung 35/55	Reihenweite		Knollen/ha 38.000
		75 cm	90 cm	
	34-36 cm	28-30 cm		
	Pflanztiefe	ertragsstarke Standorte evtl. 2 cm tiefer pflanzen (max. 17 cm Erdbedeckung zum Häufeln)		
Vorbereitung	besitzt eine gute Keimruhe; Pflanzgut vor dem Legen gleichmäßig anwärmen (7-10 Tage)			
Beizung	gegen Rhizoctonia wird empfohlen			
Herbizide	zeigt eine mittlere Empfindlichkeit gegenüber Metribuzin im Nachauflauf			
Blattgesundheit	mittlere Blattgesundheit; rechtzeitiger und regelmäßiger Einsatz von Fungiziden gegen Krautfäule ist ratsam			
Ernte	auf schonendes Roden ist zu achten			
Düngung inkl. Rücklieferung Vorfrucht für Ertragsniveau 500 dt/ha bei mittlerer Versorgungsstufe				
Stickstoff (N)	160 kg/ha inkl. Nmin, inkl. org. Düngung	2/3 vor dem Pflanzen und 1/3 nachdüngen		
Phosphor (P₂O₅)	100 kg/ha	wasserlösliches Phosphat zum Pflanzen		
Kalium (K₂O)	250-190 kg/ha	< 35 BP Gaben teilen; als Sulfat		
Magnesium (MgO)	70 kg/ha	zur Ertrags- und Qualitätssicherung		
Sorteneigenschaften				
Reifezeit	mittelfrüh	Knollenmerkmale Form Augenlage Fleischfarbe Schalenfarbe Schale Knollenzahl	langoval flach creme gelb genetzt mittel	
Verarbeitung	gute Pommes Frites Eignung mit einem guten Längenindex; Verarbeitung ab 7° C Lagertemperatur			
Ertrag	hoch; großfallende Partien	Resistenzen Nematoden	Ro1 (9), Ro4 (9)	
Jugendentwicklung	verhalten	Anfälligkeiten Schorf Eisenfleckigkeit Schwarzfleckigkeit Beschädigung	gering - mittel gering - mittel gering - mittel mittel	
Lagerung	sehr keimruhig, Lagerung bis an den Anschluss (Mai/Juni)			

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. (Stand 10/2020)