

Gemeinsam mit unseren Kunden und Geschäftspartnern feierten wir  
unser Jubiläum •

**im August 2000**

**30 Jahre**  
Lagerhaus  
Sanitz

**10 Jahre**  
NORIKA GmbH

**50 Jahre**  
Kartoffelzüchtung  
Groß Lüsewitz



*Auch an dieser Stelle möchten wir unseren treuen Kunden und Geschäftspartnern für die gute Zusammenarbeit in den letzten Jahren Dank sagen.*

**NORIKA** 

Nordring-Kartoffelzucht- und Vermehrungs-GmbH  
Parkweg 4  
18190 Groß Lüsewitz  
Telefon: (03 82 09) 47 600  
Telefax: (03 82 09) 47 666



# NORIKA DIALOG

KARTOFFEL - KURIER

I / 2001

10 Jahre NORIKA

## , 5 Jahre NOREX,

*Eine Tochter bekommt Weitblick*

Während die Mutter ihr 10-jähriges Jubiläum feierte, konnte auch die Exporttochter **NOREX** einen kleinen Jahrestag begehen. Im August 2000 wurde sie schon, oder, je nach Blickwinkel, erst 5 Jahre alt. Gemessen an Zielstellungen in der Züchtung ist das natürlich ein verschwindend kleiner Zeitraum. Andererseits ist er aber ausreichend, eine Weichenstellung als solche zu bewerten.

Schlußfolgernd daraus ist festzustellen, daß man heute die Zukunft von Pflanzkartoffelvermehrung und Züchtung nicht mehr aktiv gestalten kann, ohne der zunehmenden Internationalisierung des Kartoffelmarktes Rechnung zu tragen. Es läßt sich aber auch nicht verschweigen, daß der Gang auf diesen Markt kein leichtes Unterfangen ist.

Zunächst betrat **NOREX** als ausgesprochener Neuling ein Tätigkeitsfeld, in dem starke Zuchtfirmen mit viel einschlägiger Erfahrung bereits seit Jahrzehnten dominant aktiv sind. Andererseits muß den durchaus sehr unterschiedlichen nationalen Vorschriften und gesetzlichen Regelungen der jeweiligen Länder Rechnung getragen werden.



Teilnehmer am 1. Zentralasiatischen Kartoffeltag in Kirgistan

Nicht zuletzt ist der Nachweis zu erbringen, daß für die angestrebten Anbau- und Vertriebsregionen auch geeignete Sorten vorhanden sind.

Das geschieht in z.T. langwierigen Prüfungsprozeduren, die im Erfolgsfall mit dem Eintrag der geprüften Sorte in das nationale Sortenregister und die Erteilung von Schutzrechten abgeschlossen werden. Erst auf der Grundlage der damit erworbenen Vertriebsgenehmigungen sind dann Handelsgeschäfte möglich.

Im Verlaufe der zurückliegenden 5 Jahre wurden Verbindungen zu vielen Partnern in der Welt hergestellt und neue Anbauregionen für die **NORIKA**-Sorten erschlossen.

Diese erstrecken sich auf Gebiete

mit sehr differenzierten klimatischen Bedingungen und Tageslängen (Mittelmeerraum, ausgeprägte kontinentale Gebiete, tropische und subtropische Anbaulagen etc.) sowie den unterschiedlichsten Traditionen im Umgang mit der Kartoffel selbst. **NOREX** ist inzwischen in 43 Ländern aktiv.

Die unterschiedlichen Voraussetzungen bringen es mit sich, daß ein ‚bloßer‘ Verkauf von Kartoffelpflanzgut längst nicht mehr ausreichend ist. Zum wichtigen Bestandteil der **NOREX**-Aktivitäten auf den internationalen Märkten sind der Transfer von Technologie, Wissen und know how bis hin zur Abwicklung kompletter Anbauprojekte geworden.

Zunehmend bestimmt der Importbedarf der kartoffelverarbeitenden Industrie an Rohware und die Einfuhr von frühen Speisekartoffeln für die Frischversorgung im Zeitraum März bis Juni das Marktgeschehen.

Die Vertriebsstrukturen spielen für den Erfolg eine entscheidende Rolle. **NOREX** strebt hierbei eine möglichst weitgehende Marktnähe an, so über eine Zusammenarbeit mit regional ansässigen Firmen und Verkaufsberatern bis hin zur Gründung eigener Tochterfirmen, wenn sich das, wie in Polen, den baltischen Ländern, der Russischen Föderation, der Tschechischen Republik und Spanien als zweckmäßig erweist. Eine der wichtigsten Komponenten sind jedoch die Produkte, die auf den Auslandsmärkten angeboten werden können. Hier sind es insbesondere spezifische Eigenschaften von **NORIKA**-Sorten, die auf das Interesse der Kunden stoßen, wie Frühreife gepaart mit guten Ernte- und Lagereigenschaften, die alle meine hohe Virusresistenz, Krebs- und Nematodenresistenz, gute Speise- und Verarbeitungsqualitäten. Gerade letztere treffen auf das gesteigerte Interesse der Wachstumsmärkte im Kartoffel-

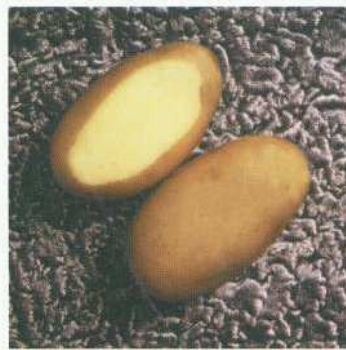


## Einblicke Sortenzulassungen 2000



### **„Beluga NN“** die langovale Sorte der NORIKA

Mit dieser Sorte ist es uns gelungen der Pommes frites-Industrie und der Speisewirtschaft eine Sorte zur Verfügung zu stellen, die den hohen Anforderungskriterien an Speise- und Veredlungsqualität entspricht. Versuchs-anbau in verschiedenen Regionen zeigte, dass die lang-ovalen, sehr formstabilen Knollen, mit glatter Schale und flachen Augen, sich in den Beständen zügig und sehr gleichmäßig entwickeln. Hierdurch sind hohe Erträge und Ausbeuten an Verarbeitungs- und Marktware erzielt worden.



Die Qualitätsanalysen im Speisebereich bestätigen den sehr guten Geschmack, den vorwiegend festkochenden Kochtyp und die hellgelbe bis gelbe Fleischfarbe. In der Veredlung zeigt **Beluga** durch sehr geringe Schwarzfleckigkeit und geringe Rohverfärbung mit Stärkegehalten von 14–16 % hervorragende Ergebnisse in der Pommes frites-Herstellung. **Beluga** ist eine frühe Speisekartoffel mit sehr guter Eignung für die Herstellung von Pommes frites, Trockenkartoffeln und für die maschinelle Schälung. Die Kombination von ausgezeichneter Speise- und Verarbeitungsqualität macht sie zu einer idealen Mehrzwecksorte.

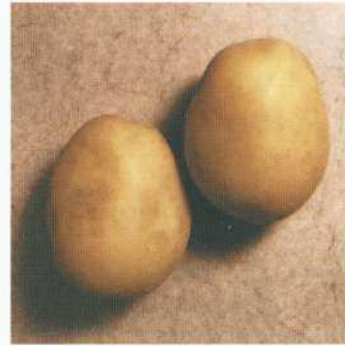
### **„Acapella NN“** unsere neue Speisesorte der Reifegruppe I für den verwöhnten Geschmack mit

- herausragenden Eigenschaften bezüglich äußerer und innerer Qualität wie gelbe Fleischfarbe, glatter Schale, hoher Formstabilität und excellentem Geschmack
- hohen Feldresistenzen gegenüber Rhizoctonia, Schwarzbeinigkeit, Eisenfleckigkeit und Wachstumsrisse
- einer sehr gleichmäßigen Sortierung
- einer hohen Beschädigungswiderstandsfähigkeit.

**Acapella** ist sehr gut für die Vorkeimung geeignet und verfügt wegen der hohen Qualitätsstabilität über einen langen Vermarktungszeitraum.

#### **Acapella.**

Eine vielversprechende Speise-frühkartoffel für Direkt- und qualitätsorientierte Vermarkter.



### **„Pirol NN“** mittelfrühe Speisekartoffel mit sehr guter Eignung für Chips und Trockenkartoffeln.

- **Knollen** rundoval, flache Augenlage, mittelgroß, gelbe Fleischfarbe
- **Resistenzen** Nematoden Ro 1 und Ro 4, Krebs Normaltyp D 1
- **Erträge** mittlerer bis hoher Knollenertrag, hoher Stärkeertrag bei 17–18 % Stärke
- **Lagerfähigkeit** sehr gut, mit ausgeprägter Keimruhe
- **Speisewert** guter Geschmack, mehlig (B/C), sehr geringe Rohverfärbung

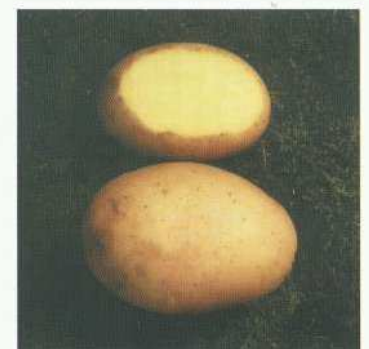
**Pirol** hat eine breite Palette von Nutzungsrichtungen. Neben einem guten Speisewert zeichnet sie sich durch einen geringen Zuckergehalt aus, der ihr eine hervorragende Eignung für die Chipsproduktion verleiht. Außerdem eignet sich **Pirol** für die Trockenkartoffel- und Püreeproduktion sowie zur Herstellung von Spezialerzeugnissen wie z.B. Extruderprodukten.

### **„Apart NN“** Abrundung unseres Sortiments im vorwie- gend festkochenden Bereich, Reifegruppe 4

Überzeugt durch Vielzahl von wertbestimmenden Merkmalen wie:

- Hohe Knollenerträge und Marktwareausbeute
- Geringe Neigung zu Hohlherzigkeit und Wachstumsrisse
- Geringe Anfälligkeit für Knollenfäulen, Eisenfleckigkeit, Rhizoctonia, Y-Virus
- Außerordentlich geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit und Beschädigung gepaart mit vorzüglicher Keimruhe bieten beste Voraussetzungen für hohe Erntequalität und Lagerfähigkeit
- **Apart's** Knollen sind oval bis langoval, formschön flach im Auge und die Schale ist leicht genetzt bis glatt, die Fleischfarbe ist gelb.
- In den ersten Anbauversuchen unserer Kunden werden diese Einschätzungen und Ergebnisse unter Praxisbedingungen auf unterschiedlichen Standorten bestätigt.

**Apart** ist eine mittelspäte, ertragreiche Speisekartoffel von ansprechender Form, sehr gutem Geschmack und hoher Qualitätsstabilität.





## Silberschorf

*Eine Pilzerkrankung mit zunehmender Bedeutung auch in der Pflanzgutwirtschaft.*

Der Erreger des Silberschorfs, der Pilz *Helminthosporium solanum*, ist seit Jahren auf den schweren Böden Hollands als Erreger bekannt und gefürchtet. Gebiete, die noch vor Jahren als befallsfrei galten müssen sich nun auch mit diesem Erreger auseinandersetzen, der gut angepasst ist und sich auf dem Vormarsch befindet. Deshalb möchten wir in unserem Dialog eine kurze Checkliste zusammenstellen, die die wesentlichsten Beobachtungen und Hilfestellung bei der Bekämpfung bzw. Begrenzung des Erregers gibt.

### 1. Beobachtung

- Befall zur Ernte nicht sichtbar aber ab etwa Anfang Dezember im Lager deutlich zu erkennen, d.h. Infektion ist abgelaufen von Knolle zu Knolle
- Befall zum Zeitpunkt der Ernte ist mit der Befallssituation in der Vegetation verknüpft (Bodeninfektion) nicht aber mit der Kette während der Lagerung
- Jahreswitterung, Ausgangsbefall, Beregnungssituation, Bodenverdichtung und Standort führen in jedem Jahr zu unterschiedlichen Befalls-situationen
- feuchte Partien und hohe Temperaturen führen zur schnellen Ausbreitung im Lager

- Beizung mit der Kombination aus Monceren und Euparen bzw. Monceren und Dithane ultra zeigten gute Erfolge. Eine Zulassung ist derzeit je-



Auch andere Mittel sind in der Erprobung. Wir werden jedoch für andere Indikationen bereits auf zugelassene Mittel zurückgreifen müssen, da eine Entwicklung nur für die Kartoffel für die Hersteller nicht lohnend erscheint.

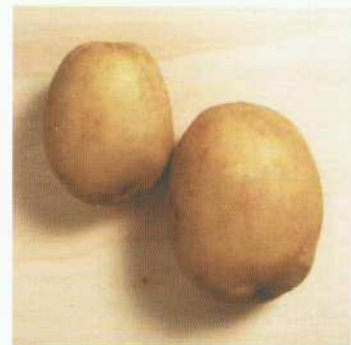
- Erntezeitpunkt nach Krautbeseitigung möglichst nicht zulange hinaus schieben (vermindert auch Rhizoctonia-befall)

- Wo möglich sollte das geteilte Ernteverfahren eingesetzt werden, da eine sofortige Abtrocknung der Knollen erfolgen kann.
- Der Erdanteil sollte bei der Einlagerung gering gehalten werden da er als Sporenspeicher dient und auch eine längere Abtrocknungszeit bedingt.
- Schnelles Abtrocknen innerhalb von 24 Stunden
- Kontinuierliches und Schnelles Abkühlen auf die gewünschte Lagertemperatur unter Berücksichtigung der Wundheilung
- Verhinderung der Wiederbefeuchtung des Lagers bei Witterungsumschlag durch Umluft und Mischluftbetrieb (kein freies Wasser)
- Vollständige Reinigung und Desinfektion des Lagerbereiches nach Auslagerung
- Beseitigung vom Staub soweit wie möglich auch mal zwischendurch (Helminthosporium findet sich häufig im Staub aber nur selten in der Luft!)
- Trennung von Aufbereitung und Lagerung durch Schleusen oder Lamellenvorhänge Sollten Sie einen Großteil dieser Maßnahmen beherzigen und anwenden wird sich dieser Erreger beherrschen lassen und Sie eine deutliche Besserung der Befalls-situation erreichen. Bei Fragen

**'Sonate NN'**  
*eine mittelspäte, vorwiegend festkochende Speisesorte mit einer einzigartigen Kombination von Speise- und Verarbeitungseigenschaften.*

*Sonate NN* besitzt eine sehr gute Trockenkartoffeleignung und durch den geringen Gehalt an reduzierenden Zuckern ist sie gut für die Herstellung von Extrudaterzeugnissen und Chips geeignet. Aufgrund der sehr guten Verarbeitungseignung können auch die Übergrößen der ovalen Knollen für die Pommes frites Herstellung genutzt werden. Durch den sehr guten Geschmack, außerordentlich geringe Rohverfärbung und sehr wenig Kochdunkelung, besitzt *Sonate NN* eine hohe Speisequalität und ist gut für die industrielle Schälung geeignet. Die geringe Beschädigungs-empfindlichkeit und die geringe Neigung zur Schwarzfleckigkeit ist die Grundlage für eine gute Lagerfähigkeit.

*Sonate NN* die früh rodefähige



### 2. Vorbeugung und Bekämpfung

- Pflanzgut beim Aufbereiten und Legen so wenig wie möglich beschädigen. Beim Pflanzen ist dafür zu sorgen, daß nicht zu tief abgelegt wird, um ein Abtrocknen des Knollenstebes nach stärkeren Regenfällen zu erleichtern
- Ein Beizen des Pflanzgutes auf der Maschine unterbricht zunächst den Kreislauf im Feld