

SISSI

frühe Salatsorte mit
exzellenter Speisequalität



**SISSI bietet eine sehr interessante
Kombination an Merkmalen, die auch bei
Direktvermarktungs- und Biobetrieben sehr
gefragt sind.**



QUALITÄT

festkochend mit herausragendem Speisewert; sehr geringe Neigung zu Kochdunkelung, Rohverfärbung und Schwarzfleckigkeit

ERTRAG

mittlerer bis hoher Knollansatz; hoher Knollenertrag bei günstiger Sortierung

RESISTENZ

- | | |
|----------------|----------------|
| › Nematoden | Ro 1–5 |
| › Krebs | Pa 1 |
| › Y-Virus | gut - sehr gut |
| › Krautfäule | gut - sehr gut |
| › Knollenfäule | gut - sehr gut |
| › Schorf | gut - sehr gut |

KNOLLE

lang-oval; helle, glatte Schale; sehr flache Augen; reine, tiefgelbe Fleischfarbe (auch nach dem Kochen); Wascheignung

STAUDE

aufrechter Stängeltyp; rot – violette Blüte; langsame Jungendentwicklung

ERNTE

nur schalenfeste Ware ernten (wird auch etwas später erst schalenfest); auf schonende Ernte bei günstiger Witterung achten

DÜNGUNG

N-Düngung: 120 – 140 kg N/ha
(inkl. N-min)

P-Düngung: 100 kg/ha

K-Düngung: 250 – 300 kg/ha

Mg-Düngung: 60 – 80 kg/ha

Blattdüngung mit Spurennährstoffen vor allem in trockenen Jahren sinnvoll

PFLANZUNG

zu schwere oder stark humose Standorte meiden; Pflanzweite wegen mittlerem Knollenansatz 28 – 30 cm (nicht zu tief); Beizung und Keimstimulierung sehr empfehlenswert; beim Pflanzen sollten kurze weiße Keime sichtbar sein; nie in nasskalte Böden pflanzen; Bei All-in-One Verfahren später pflanzen

PFLANZENSCHUTZ

keine Metribuzinanwendung im Nachauflauf; normale alternariabetonte Fungizidstrategie; wichtig ist sporenabtötendes Fungizid zur Krautabtötung – nicht unter 12 % abtöten!

LAGERUNG

extrem keimruhig; kann sehr lange gelagert werden; vor dem Auslagern anwärmen