

Nixe NN

Mittelfrühe, mehlig kochende Speisekartoffel



NORIKA 

Nixe NN

1. Verwendungszweck

Die hochartragreiche frühe bis mittelfrühe Sorte **Nixe** zeichnet sich vor allem durch einen sehr hohen Marktwareanteil verbunden mit einer exzellenten Speisequalität aus. Ihre formschönen ovalen Knollen sowie ihre gute Lagerfähigkeit auch über einen längeren Zeitraum prädestinieren **Nixe** für den Abpackbereich. Ergänzt werden ihre hervorragenden Eigenschaften durch eine geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit und Rohverfärbung.

2. Speisewert

Nixe besticht durch eine äußerst geringe Kochverfärbung und einen guten Geschmack. Mit einem Stärkegehalt von etwa 16% ist **Nixe** vorwiegend fest kochend bis mehlig kochend.

3. Knolleneigenschaften

Knollenform:	oval	Knollenertrag:	hoch
Knollengröße:	mittel	Knollenansatz:	hoch
Schalenbeschaffenheit:	glatt	Augentiefe:	flach
Fleischfarbe:	gelb	Sortierung:	homogen

Besonderheiten: geringe Neigung zur Schwarzfleckigkeit und Rohverfärbung

4. Resistenzen

Nematoden:	Ro ₁ , Ro ₄	Knollenfäule:	hoch
Schwarzbeinigkeit:	hoch	Kartoffelkrebs:	Pathotyp 1 (D ₁)
Y-Virus:	hoch	Krautfäule:	mittel
Eisenfleckigkeit:	hoch	Schorf:	mittel
Rhizoctonia			
Wipfelroller:	hoch		

5. Vegetationsmerkmale

Charakteristisch für **Nixe** ist ein gleichmäßiger Aufgang und ein daraus resultierender zügiger Reihenschluss. Eine mäßige Krautentwicklung mit mittelhohen Stauden und hellroten Blüten ist ebenfalls ein typisches Erscheinungsbild.