Bintje <sup>[1][2][3]</sup>	
wiss. Name	Solanum tuberosum
Herkunft	Holland
Züchter	Kornelis Lieuwes de Vries <sup>[1]</sup>
Kreuzung aus	Munstersen x Fransen <sup>[3]</sup>
1. Zulassung	1910

### Ausbringung, Ernte

Keimruhe Mittellang bis

lang

Krautentwicklung Gut

Aussaat Frühjahr
Standort sonnig
Reifezeit mittelfrüh
Ertrag hoch

Ernte September bis

April

Erhältlich frisch bis spät in den Herbst,

dann als eingelagerte Kartoffel

### Aussehen

Blüte weiß

Knollenform groß, rundoval Schale glatt, dünn, gelb Augen flache Augen Fruchtfleisch mehlig, weiß – hellgelb

### Geschmack, Kochverhalten

Geschmack cremig, mild

Kochtyp vorwiegend

festkochend bis mehligkochend

Koch- Oberfläche

Eigenschften zerkocht, mäßig

fest bis weich, locker, mehlig und trochen. Ziemlich grob, geringer Stärkegehalt.

## Verwendung, Lagerung

Pommes frites, Brat- oder Röstkartoffeln, Chips, Püree und Trockenkartoffeln

Lagerung beschränkt,

geschmackseutral

Überlagerung keine Angaben

### Resistenz

Blattroll-virus Mäßig resistent
A-Virus Resistent
X-Virus Mäßig resistent
Yn-Virus Ziemlich anfällig
Krautfäule Sehr anfällig
Knollenfäule Anfällig
Schorf Ziemlich anfällig
Blaufleckigkeit Ziemlich
resistent

# Bemerkungen

Aufgrund einer relativ langen natürlichen Keimruhe kann BINTJE auch durchaus eingekellert werden. KARTOFFEL DES JAHRES 2012<sup>[1]</sup>