

### 3. Düngung

Für die Düngergaben sind Bodenuntersuchungen die Grundlage und sollten an die ortsüblichen Gegebenheiten angepasst werden. Bei mittlerer Versorgungsstufe C werden folgende Mengen als Richtgrößen empfohlen :

<b>P<sub>2</sub>O<sub>5</sub></b>	<b>80 - 100 kg</b>
<b>K<sub>2</sub>O</b>	<b>220 - 240 kg</b>
<b>MgO</b>	<b>50 - 70 kg</b>
<b>N (einschl. N<sub>min</sub>)</b>	<b>120 - 180 kg</b>

Bei Einsatz von **Karlana** als Stärkekartoffel sollte bei guter Versorgung die Kaliummenge um bis zu 50% reduziert und in sulfatischer Form verabreicht werden.

### 4. Pflanzenschutz

Nach bisherigen Erkenntnissen liegen keine besonderen Unverträglichkeiten vor, wenn handelsübliche Mittel in den vorgeschriebenen Aufwandmengen eingesetzt werden. Die vorbeugende und regelmäßige Krautfäulebekämpfung ist unbedingt erforderlich. Weitere Maßnahmen zur längeren Erhaltung des Blattapparates werden empfohlen und erhöhen deutlich die Erträge, besonders in Trockenperioden.

### 5. Ernte, Aufbereitung und Lagerung

Eine schonende Ernte aus abgereiften Beständen und abgetrockneten Feldern bilden eine wichtige Voraussetzung für die verlustarme Lagerung mit hohen Ausbeuten an Marktware. Mit der Reduzierung von Fallstufen, der Nutzung von Fallseglern und der Abpolsterung von Stoßstellen wird eine deutliche Verringerung der mechanischen Belastung erreicht und die allgemein gute Lagerfähigkeit unterstützt.

# **Karlana NN**

*Speise- und Veredlungskartoffel*



# Karlana NN

## 1. Verwendungszweck

Die Sorte **Karlana** ist eine frühe mehlig kochende Speisekartoffel mit einer umfassenden Eignung für viele Veredelungsprodukte. Sie verfügt über eine hervorragende Chipseignung, eignet sich sehr gut zur Herstellung von Trockenprodukten und ist eine ausgezeichnete Püreekartoffel. **Karlana** empfiehlt sich als Stärkekartoffel für den frühen Kampagnebeginn.

## 2. Speisewert

**Karlana** ist mehlig kochend und hat bereits sehr früh einen ausgezeichneten Geschmack. Nach dem Kochen verfärbt sie lediglich gering. Der Stärkegehalt liegt regional unterschiedlich zwischen 17% und 19%.

## 3. Knolleneigenschaften

Knollenform:	rundoval	Augentiefe:	flach bis mittel
Knollengröße:	mittel	Schale:	ocker, genetzt
Knollenansatz:	mittel	Fleischfarbe:	hellgelb bis gelb
Knollenertrag:	mittel bis hoch	Sortierung:	ausgeglichen

## 4. Resistenzen gegen:

Nematoden:	Ro1,4	Knollenfäule:	hoch
Krebs:	D1	Krautfäule:	mittel bis hoch
Schwarzbeinigkeit:	hoch	Y-Virus:	sehr hoch
Eisenfleckigkeit:	hoch	Blattrollvirus:	hoch bis sehr hoch
Schorf:	mittel bis hoch		
Rhizoctonia-			
Wipfelroller:	hoch		

## 5. Vegetationsmerkmale

Nach gleichmäßigem Aufgang zeigt **Karlana** ein sehr zügiges Jugendwachstum mit anschließend kräftiger Krautentwicklung undzeitigem Reihenschluss. Die Staude ist mittelhoch bis hoch. **Karlana** blüht rotviolett und häufig.

## 6. Lagerverhalten

Sehr gute Lagerfähigkeit bei mittlerer bis langer Keimruhe.

# Anbauempfehlungen für den Konsumanbau

Speise- und Veredelungskartoffel

## Karlana NN



## 1. Flächenauswahl und Berechnung

**Karlana** bevorzugt Böden mit gutem Kulturzustand und ausreichender Wasserversorgung. Berechnungsmöglichkeiten sollten unbedingt genutzt werden, um bei anhaltenden Trockenperioden und der relativ kurzen Vegetationszeit der **Karlana** das Ertragspotenzial auszuschöpfen. Besonders bei einer rechtzeitigen Beregnung erfüllt **Karlana** beste Voraussetzungen für einen frühen Erntestart bei hohen Ausbeuten.

## 2. Pflanzung

Das Pflanzgut sollte keimgestimmt sein und in abgetrockneten Boden möglichst frühzeitig gepflanzt werden. Eine Beizung gegen Rhizoctonia ist für einen hohen Knollenansatz eine gute Voraussetzung und sollte die Regel sein. Die Knollenablage sollte normal tief sein, weil das Knollennest kompakt und mitteltief liegt. Der Abstand in der Reihe, bei 75 cm Reihenabstand, sollte bei der Produktion für Chipskartoffeln etwa 27-30 cm und für Speise-, Stärke-, Trocken und Püreekartoffeln zwischen 30 und 33 cm betragen.