

Lady Amarilla



SORTENEIGENSCHAFTEN

- Frühe, mehligkochende Speisesorte mit Eignung für Pommes frites
- Ovale, formschöne Knollen, tiefgelbe Fleischfarbe
- Mittel bis hohe Marktwarenerträge
- Mittlerer bis hoher Knollenansatz mit durchschnittlichen Anteil an Übergrößen
- Stärkegehalt ca. 13 - 16 %
- Sehr geringe Anfälligkeit für Beschädigungen
- Mittlere bis hohe Keimruhe

ANFÄLLIGKEIT GEGENÜBER

- Nematoden: -----
- Y-Virus: mittel - hoch
- Blattrollvirus: gering
- Schorf: gering
- Krautfäule: gering
- Braunfäule: mittel
- Alternaria: hoch

ANBAU UND DÜNGUNG

- Mittlere, bessere Böden mit gesicherter Wasserführung sind von Vorteil
- Auf Trockenstandorten sollte nach Möglichkeit beregnet werden
- Keimbruch und zu kaltes Pflanzen führt zu ungleichmäßigen Feldaufgängen
- Knollen in Keimstimmung bringen und früh pflanzen, um Reifegrad nach vorne zu bringen
- Legeabstand (35/55 Sort.) für Pommes ca. 35 - 37 cm, für Speisekartoffeln ca. 32 - 33 cm
- Gezielte Alternaria Bekämpfung als Standardmaßnahme einplanen

- **Düngeempfehlung bei 500 - 599 dt/ha und Versorgungsstufe C**

| | kg/ha | Bemerkung |
|-----------------------------------|-----------|---|
| N | 220 | Zu- und Abschläge je nach Standortbedingungen |
| | 240 | Schotterböden auf zwei oder drei Gaben aufteilen, z.B. 2/3 zum Fräsen, 1/3 vor Reihenschluss |
| P₂O₅ | 80 - 90 | gedüngtes Phosphat in Boden bzw. Damm einarbeiten |
| K₂O | 250 - 300 | im Frühjahr Kalisulfat, im Herbst 40er Kornkali, Chlorid haltige Dünger können im Frühj. Stärkegehalt u. Knollenertrag senken |
| MgO | 50 - 70 | Grundversorgung über Bodendünger decken, akuter Mangel kann mit Blattdüngung abgemildert werden |

- ➔ Um Ertrags- und Qualitätsverluste zu vermeiden, müssen Nährstoffe aus organischen Düngern angerechnet werden.
- ➔ Auf humosen Böden die zu Manganmangel neigen gezielter Einsatz von manganhaltigen Blattdüngern.
- ➔ Auflagen der Düngeverordnung sind zu berücksichtigen

ERNTE UND LAGERUNG

- Krautabtötung zur Ernteerleichterung und Qualitätssicherung nach dem Rodetermin ausrichten, um notwendige Schalenfestigkeit für die Lagerung zu erreichen (mind. 2 Wochen ausreifen lassen)
- Vor der Reifeförderung Stärkegehalt überprüfen
- Krautabschlagen bringt mehr grüne Knollen u. mehr Beschädigungen in den Fahrspuren
- Siebkettengeschwindigkeit so niedrig wie möglich halten
- Warm und schalenfest roden und sofort am gleichen Tag mit dem Trockenblasen beginnen
- Endlagerung für Pommes min. 8 °C und 90% Luftfeuchte, bei Speisekartoffeln 4 - 5 °C
- Lady Amarilla besitzt eine gute Lagereignung mit guter Keimruhe und sehr gute Backfarbeneigenschaften