



Selma

SORTENEIGENSCHAFTEN

- Mittelspäte, festkochende Speisesorte mit hoher Speisequalität
- Mittel bis hoher Marktwarenertrag bei mittlerem Knollenansatz
- Mitttelgroß fallend, langovale Knollenform und flache Augen, schöne gelbe Fleischfarbe
- Stärkegehalt ca. 13 - 16 % Stärke
- Mittlere Anfälligkeit für Beschädigungen
- Mittel bis starke Neigung zu Wachstumsrissen, gering bis mittlere Neigung zu Schwarzfleckigkeit
- Sehr niedrige bis niedrige Keimfreudigkeit

ANFÄLLIGKEIT GEGENÜBER

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

ANBAU UND DÜNGUNG

- Knollen vor dem Pflanzen in Keimstimmung bringen
- Legeabstand (30/50 Sort.) ca. 32 - 34 cm
≈ 39.000 - 41.000 Pflanzen/ha
- Aufgrund des tiefen Knollenansatzes etwas flacher Pflanzen (1 - 2 cm flacher als normal)
- Krautfäulebehandlung in normalen, von der Witterung abhängigen Zeitabständen

• **Düngeempfehlung bei 400 - 499 dt/ha und Versorgungsstufe C**

	kg/ha	Bemerkung
N	180	abzüglich Nmin, Zu- und Abschläge je nach Standortbedingungen
P₂O₅	75 - 90	gedüngtes Phosphat in Boden bzw. Damm einarbeiten
K₂O	200 - 250	im Frühjahr Kalisulfat, im Herbst 40er Kornkali, chloridhaltige Dünger im Frühj. können Stärkegehalt u. Knollenertrag senken
MgO	50 - 70	Grundversorgung über den Boden 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

- Nach Erreichen der Schalenfestigkeit sofortige Rodung einplanen um Befall mit tierischen Schaderregern (z.B. Drahtwurm, Schnecken) vorzubeugen
- Zur Sicherung der festkochenden Speisequalität zum Ende der Vegetation den Stärkewert regelmäßig kontrollieren (max. 13,5 %)
- Warm und schalenfest roden und am gleichen Tag mit dem Trockenblasen beginnen
- Bei hohen Stärkegehalten direkt nach der Ernte kann der festkochende Charakter nicht gegeben sein
- Auf ausreichende Rodetiefe achten da tiefer und seitlicher Knollenansatz
- Siebkettengeschwindigkeit so niedrig wie möglich halten
- Kartoffelstapel sofort einebnen
- Lagertemperatur 4 - 5 °C