



# MACARENA



Rotschalige, wohlschmeckende,  
mittelfrühe Speisekartoffel

## SPEISEKARTOFFEL

### SORTENEIGENSCHAFTEN

<b>Reifezeit</b>	mittelfrüh (III)
<b>Knollenertrag</b>	sehr hoch
<b>Kochtyp</b>	vorwiegend festkochend
<b>Lagerung</b>	gut, lange Keimruhe

### KNOLLENEIGENSCHAFTEN

<b>Knollenform</b>	oval
<b>Schalenfarbe</b>	rot
<b>Fleischfarbe</b>	hellgelb
<b>Knollenanzahl</b>	hoch



### RESISTENZEN

<b>Nematoden</b>	Ro 1
<b>Kartoffelkrebs</b>	Pathotyp 1

### ANFÄLLIGKEITEN

<b>Y - Virus</b>	hoch
<b>Blattrollvirus</b>	gering
<b>Krautfäule</b>	gering
<b>Knollenfäule</b>	gering
<b>Schwarzbeinigkeit</b>	gering
<b>Schorf</b>	gering
<b>Beschädigungen</b>	sehr gering
<b>Schwarzfleckigkeit</b>	sehr gering

# ANBAUHINWEISE

## Pflanzgutvorbereitung

Pflanzgut rechtzeitig (ca. 3 Wochen) vor der Pflanzung aufwärmen und in Keimstimmung bringen. Beizung gegen Rhizoctonia empfehlenswert (Direktbeizung auf die Knolle oder Furchenbeizung).

## Pflanzzeit

Ab Anfang April. Böden müssen trocken und locker sein. Ideale Bodentemperatur ab 12° C.

## Pflanzdichte

Macarena bei einer Pflanzgutsortierung von 35/55 mit 40.000 Knollen/ha pflanzen.

## Düngung

P-, K- und Mg-Düngung nach Bodenuntersuchung. N-Düngung 80 - 100 kg/ha inkl. Nmin, inkl. organischer Düngung.

## Unkrautbekämpfung

Nach üblicher Praxis. Macarena hat keine Empfindlichkeit für Metribuzin.

## Krautfäule

Zum Reihenschluss 1. Behandlung mit systemischem Mittel, danach Spritzabstände nach Warndienst. Zur Abreife oder Sikkation geeignetes Fungizid zur Sporenabtötung. Alternaria-Vorsorge mit Standardmittel ausreichend.

## Rodung

Macarena kann ab Mitte August geerntet werden.

## Lagerung

Macarena ist sehr keimruhig. Lagerung bis Ende April möglich.

Diese Sortenbeschreibung wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Da Kartoffeln Naturprodukte sind, kann allerdings für die gemachten Angaben keine Haftung übernommen werden.

