

Ergebnisse aus eigenen Sortenversuchen

Ertrag	++	
Rohprotein	+++	immer im ...
Feuchtkleber	+++	... oberen Bereich
Kleberindex	niedrig	Kleber sehr weich
Sedimentationswert	- - -	
Beikrautunterdrückung	+++	
Wuchshöhe cm	ca. 135	kräftiges Stroh
Ährenschieben und Gelbreife	spät	

Qualitative Notizen: Alauda-Gebäck hat ein besonders gutes Aroma. Dem entspricht - mit künstlerischem Blick angeschaut - der Eindruck eines Alauda-Feldes: Wärme zieht ein in das reife Korn. Wenn es gelingt, sich das Innenerlebnis noch stärker bewusst zu machen, erfüllt sich der Seelenraum mit „Sonnengold“.
Mit seiner Vitalität, Keimkraft und diesen feineren Qualitäten wird Alauda für Essener-Brot bevorzugt.

Saatgut kann bestellt werden bei

Hofgut Brachenreuthe, 88662 Überlingen:

Thomas Müller Tel: 07551 - 800722, hofgut@brachenreuthe.de

Diese Sorte wurde 2013 als Erhaltungssorte vom Bundessortenamt zugelassen.

Die Sorte ist frei von Nachbaugebühren,
aber über Spenden freuen wir uns trotzdem !

Keyserlingk-Institut

Tel: 07544-71371 - buero@saatgut-forschung.de

www.saatgut-forschung.de

ALAUDA

- Winterweizen -

mit der Vitalität einer Landsorte



Wahrscheinlich ist Alauda durch eine Spontankreuzung von Grannen-Probis und Inntaler entstanden. Die Sorte zeigt eine starke Wüchsigkeit. Dies führt in niederschlagsreichen Sommern zu einer Reifeverzögerung mit deutlicher Ertragszunahme bei hohem Eiweißgehalt. Alauda bildet kräftiges, hohes Stroh mit einer befriedigenden Standfestigkeit. Die große, locker aufgebaute Ähre ist begrannt,

deren Farbe entwickelt sich über goldgelb bis zu einem dunklen Braun. Alauda wird spät reif und bildet große, glasige Körner mit hohem Eiweißgehalt. Der Kleber ist aber sehr weich und der Sedimentationswert niedrig. Als Backweizen ist Alauda daher nur in Mischungen zu empfehlen. - Die Gelbpigmente und die Kornbeschaffenheit machen die Sorte allerdings interessant für die Nudelherstellung und auch als Hühnerfutter.