

Ergebnisse gemittelt aus  
eigenen Versuchen am Bodensee

Ertrag		94 %*	Mehr geeignet für mittlere bis gute Bodenqualitäten. Sehr gute Back- qualität. Unkrautunter- drückung durch breites Blatt und hohen Wuchs.
Rohprotein %	12,6	107 %	
Feuchtkleber %	27	110 %	
Kleberindex	84	115 %	
Sedimentationswert ml	65	124 %	
Backversuch Lehenhof	+++		
Beikrautunterdrückung	++		
Wuchshöhe cm	ca. 130		
Ährenschieben und Gelbreife	früh bis mittel		

\* Relativwerte im Vergleich zu Bussard, Naturastar und Wiwa

*Versuch einer qualitativen Beurteilung: Neben dem generellen Charakter der Getreidepflanze, die im Schossen die Senkrechte betont, tritt bei Kamperan das vitale Blatt deutlich hervor - die Mitte zwischen Wurzel und Blüte. Qualitativ ist dies auch wahrnehmbar als Wirkung im Menschen. Kamperan „nährt“ den Gefühlsraum, den mittleren Bereich zwischen Bewusstsein und Tat. Heiterkeit wird vermittelt.*

#### Saatgut kann bestellt werden bei

MüllerHof Kaltbrunn, 78476 Allensbach:

Helmut Müller, Tel. 07533 - 5729, info@biohof-mueller.de

Diese neue Sorte wurde 2016 als Erhaltungssorte vom Bundessortenamt zugelassen. Es gibt noch wenig Praxis-Erfahrung. Wir sind deshalb dankbar für Rückmeldungen.

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](http://www.saatgut-forschung.de)

# KAMPERAN

- Winterweizen -

mit hervorragender Backqualität



Kamperan stammt ab von der Hofsorte Kampmann-Renan, ursprünglich also von der französischen Sorte Renan, eine beliebte, schon ältere Sorte für höchste Qualitätsansprüche.

Der begrannete, aber sehr niedrige Renan ist für den ökologischen Landbau weniger geeignet. Stattdessen ist Kamperan kräftiger im Wuchs, hat ein breiteres Fahnenblatt und stärkere Bereifung. Der mittelhohe Wuchs, das kräftige Blatt und die Begrannung ergeben einen gut geschlossenen Bestand, der das Unkraut zurückhält.

Die Blattgesundheit ist gut, insbesondere auch die Widerstandsfähigkeit gegenüber dem Gelbrost.

Die großen glasigen Körner geben eine hohe Weißmehlausbeute mit bester Backqualität.