

Lagerung von Kartoffeln

Nicht alle Kartoffelsorten lassen sich gleich gut lagern. Frühe Kartoffeln, die Mitte Mai in den Handel kommen, müssen schnell verbraucht werden. Die späten Kartoffelsorten, die im Herbst geerntet werden, entwickeln während der Lagerung dagegen erst ihr besonderes Aroma.

Tipps zur Lagerung

- Kartoffeln in Folienbeuteln faulen sehr schnell, deshalb in einen Leinen-, Jute- oder Netzsack füllen
- Kartoffeln kühl, trocken und dunkel lagern
- Kartoffeln nicht im Kühlschrank aufbewahren, sie schmecken dann süß

Tipps für das Einkellern

- nur lagerfähige Sorten bevorraten (z.B. Afra, Agria, Laura, Nicola)
- nur gesunde, unbeschädigte Kartoffeln einlagern, die sauber, aber nicht gewaschen sind
- Lagerraum sollte kühl, dunkel und frostfrei sein, die günstigste Temperatur liegt zwischen 4 und 12°C
- auf ausreichende Belüftung achten
- dunkel lagern zum Schutz vor Verdunstungsverlusten und Ergrünen der Knollen
- nicht zusammen mit Äpfeln oder Birnen lagern, diese Früchte scheiden ein Reifungsgas (Ethylen) ab, das die Knollen schrumpeln lässt

