

Kartoffeln richtig lagern!

Vor dem Lagern Kartoffeln trocknen

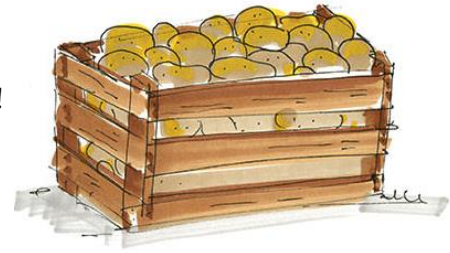
Bevor du Kartoffeln lagerst, sollten sie trocken sein. Nach der Ernte lässt du die Kartoffeln etwas nachtrocknen. Dafür wählst du einen regengeschützten, aber **luftigen Platz**.

Beschädigte Knollen sortierst du bereits jetzt aus.

Du kannst sie zwar nicht einlagern, aber dafür sofort verzehren!

Die übrigen Knollen solltest du nicht reinigen oder waschen.

Die getrocknete Erde ist ein guter Schutz vor Fäulnis.



Die richtige Temperatur für die Lagerung! Frostfrei aber unter 5°C!

Kartoffeln besitzen bis ca. 5-9 Wochen nach der Ernte eine **natürliche Keimhemmung**. Ist sie abgebaut, braucht es eine Lagertemperatur **unter 5 °C**, damit die Knolle nicht zu keimen beginnt. Ein **unbeheizter**, aber **frostfreier** und gleichzeitig **luftiger Keller** ist ideal. Wichtig ist, dass kein Frost an die Knollen kommt. Am besten legst du sie in eine Kiste, die du zuvor mit trockenem Stroh isoliert hast. Das sorgt für eine gleichmäßige Temperatur. Lagere Kartoffeln bei einer Temperatur von unter 5 °C. Sonst fangen die Knollen an zu keimen.

Kartoffeln brauchen Dunkelheit

Die Lagerstätte sollte **möglichst dunkel** sein. Ist es zu hell, keimen die Kartoffeln schneller. Darüber hinaus färbt die Helligkeit die Schale der Kartoffeln grün. Das Grün ist eingelagertes **Solanin**. Das ist ein **Giftstoff**. Verzehrst du lediglich kleine Mengen, ist das Solanin unbedenklich. Trotzdem solltest du alle **grünen Teile beim Schälen entfernen**.

Kartoffeln in der Wohnung lagern?

Hast du keinen Keller oder ist er ungeeignet, kannst du Kartoffeln auch in der **Wohnung** lagern. Doch auch hier gilt: Es muss dunkel und kühl sein. Ideal ist eine **unbeheizte Vorratskammer**. Damit die Knollen nicht vorzeitig keimen, bedeckst du sie mit **Jute** oder **Papier**. Achte dabei trotzdem auch auf eine gute Lüftung.

Eine weitere Alternative zur Kellerlagerung ist es, die Kartoffeln draußen in einer abgedeckten und mit **Stroh ausgelegten Kiste** frostfrei zu lagern. Die kann etwa auf dem Balkon oder der Terrasse stehen.

Äpfel beschleunigen Reifeprozesse

Äpfel verströmen nach ihrer Ernte das **Reifegas Ethylen**. Kommen Kartoffeln damit in Kontakt, regt das ihre Keimung an. Daher solltest du Äpfel und Kartoffeln in **unterschiedlichen Räumen** lagern.

Nach einem langen Winter haben fast alle gelagerten Kartoffeln Austriebe

gebildet. Das ist nicht weiter bedenklich. Solange die **Keime nicht länger als eine Fingerbreite** sind, kannst du sie einfach abtrennen.

