

Fünf Tipps: Kartoffeln richtig lagern

13.09.2016, 11:49 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Kartoffel Marketing GmbH*



Einen richtigen Kartoffelkeller, wie es ihn früher in fast jedem Haushalt gab, findet man heutzutage nur noch selten. Das ergibt auch Sinn: Wurden Lebensmittel damals noch möglichst lange eingelagert, sind sie mittlerweile dank Supermarkt und Co. fast jederzeit und überall verfügbar. Für die Flexibilität ist ein Vorrat an bestimmten Produkten dennoch von Vorteil – so auch bei Kartoffeln, die auf verschiedenste Art zubereitet werden können und immer passen. Doch wo halten sich die Knollen am besten?

Kartoffeln mögen es dunkel. Bekommen sie zu viel Licht ab, verfärben sie sich grün und produzieren das ungenießbare Solanin. Hier bietet sich deshalb eine Vorratskammer an. Verstaubt werden sie am besten in einem Behälter, das das Sonnenlicht gut abhält, in dem die Luft aber gut zirkulieren kann. Hierfür eignen sich Beutel aus Leinen oder Jute, eine Holzkiste oder ein Weidenkorb. Wurden die Kartoffeln in einer Plastikverpackung verkauft, sollte diese vorher entfernt werden. So lassen sich Feuchtigkeitsschäden vermeiden.

Auch die Temperatur spielt eine wichtige Rolle: sie sollte nicht mehr als um die 13 Grad Celsius betragen. Je wärmer es ist, desto schneller keimen die Kartoffeln aus und verlieren an Feuchtigkeit. Im Sommer sollten daher lieber mehrmals kleinere Mengen gekauft werden. In den Kühlschrank sollten rohe Kartoffeln übrigens nur als Notlösung und für maximal zwei Tage, denn bei zu viel Kälte wird ihre Stärke in Zucker umgewandelt und der Geschmack verändert sich.

Was die Lagerung angeht, sollten Kartoffeln und Obst wie Äpfel oder Pflaumen gebührenden Abstand halten. Letzteres verströmt nämlich das Gas Ethylen, was die Knollen schneller reifen lässt. Wer größere Mengen Kartoffeln über längere Zeit aufbewahren will, sollte immer mal wieder nach dem Rechten sehen und keimende Exemplare aussortieren. Diese müssen jedoch nicht direkt in den Müll wandern: Werden die Keimstellen großzügig entfernt, lassen sich die Knollen ganz normal verarbeiten.

Viele weitere Informationen und leckere Rezepte rund um die Kartoffel gibt es auf der Website www.die-kartoffel.de.

Portrait

2015 rief die Kartoffel Marketing GmbH, kurz KMG, die Kampagne „Die Kartoffel – Entdecke ihre Stärke.“ ins Leben. Diese hat es sich zum Ziel gemacht, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Hinter der KMG stecken die Gesellschafter Deutscher Kartoffelhandelsverband e. V. (DKHV), Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V.

News-ID: 918292 • Views: 253 (Stand: 17.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/918292/Fuenf-Tipps-Kartoffeln-richtig-lagern.html>