

Presseinformation

Vielseitigkeit auf Vorrat: So hält man Kartoffeln am besten frisch

Kartoffeln sind abwechslungsreich, gesund und obendrein auch lange haltbar. Man muß dafür nur ein paar einfache Regeln beachten

Berlin, 13. Juni 2018. Die Kartoffel hat viele Vorteile: Sie ist ein kulinarisches Multitalent, für das es nahezu unzählige Zubereitungs- und Verwendungsmöglichkeiten gibt, außerdem ist sie gesund, kalorienarm und nährstoffreich. Ein weiteres Plus: Sie lässt sich hervorragend lagern. Bei richtiger Aufbewahrung halten sich Kartoffeln über viele Wochen und sogar Monate.

Kartoffeln lieben es dunkel und trocken

Kartoffeln mögen es möglichst dunkel und trocken. Zur Aufbewahrung eignet sich daher am besten ein entsprechender Kellerraum. Wer den nicht hat, kann Kartoffeln auch in der Speisekammer einlagern. Lichteinwirkung und Feuchtigkeit lassen sich auch hier ganz einfach reduzieren, indem man die Kartoffeln beispielsweise mit Papier oder Tüchern abdeckt.



Kartoffeln sollte man dunkel und trocken aufbewahren und ihnen viel Luft und Platz bieten. Ein Kartoffelsack aus Leinen ist genau der richtige Aufbewahrungsort. Quelle: Couleur/Pixabay (bei Verwendung bitte angeben)

Rein in den Sack

Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing Gesellschaft, empfiehlt: „Kartoffeln mögen es luftig. Ein Weidenkorb oder ein Kartoffelsack aus Leinen sind optimal für die Aufbewahrung. Auch eine hölzerne Kartoffelkiste ist eine gute Alternative.“

Auf Kunststoffbehälter und Plastikfolien sollte dagegen verzichtet werden. Sinnvoll ist es auch, die Kartoffeln nicht zu eng zu packen, weil Druckstellen die Haltbarkeit beeinträchtigen können.

Bekommen die Kartoffeln zu viel Licht, dann kann Solanin entstehen, was den Kartoffeln einen bitteren Geschmack verleiht und sie ungenießbar werden lässt. Erkennbar ist es an grünen Verfärbungen der Knolle. Feuchtigkeit tut den Kartoffeln ebenfalls nicht gut, weil sie dann schnell faulen oder schimmeln können. „Am besten lassen sich übrigens späte Kartoffeln einlagern, die im Herbst geerntet werden. Denn aufgrund ihrer festen Schale sind sie besonders robust“, erklärt der Kartoffelexperte Dieter Tepel.

Presseinformation

Nicht zu kühl, nicht zu heiß

Ebenso wichtig: Eine optimale Lagertemperatur. Die sollte so etwa zwischen 4 und 10 Grad Celsius liegen. Bei Temperaturen über 10 Grad keimen die Knollen schnell aus oder vertrocknen. Liegt die Temperatur dagegen unter 4 Grad, wandelt sich die Kartoffelstärke in Zucker. Zu kalt gelagerte Kartoffeln entwickeln daher oft einen unangenehmen süßlichen Geschmack. Im Kühlschrank sollten Kartoffeln also nicht gelagert werden. Ausnahme sind Kühlschränke mit speziellen Aufbewahrungsfächern, die auf die richtige Temperatur eingestellt sind.

Regelmäßig: Kontrolle für die Knolle

Wer Kartoffeln lagert, sollte sie regelmäßig kontrollieren und angefaulte Knollen stets entfernen. Das ist wichtig, weil Fäulnis schnell auf andere Knollen übergreifen kann.

Und auch wenn man alles richtig gemacht hat, kann es natürlich trotzdem passieren, dass Kartoffeln Druckstellen aufweisen oder zu keimen beginnen. Bei kleineren Keimstellen reicht es, diese großzügig wegzuschneiden. Stark verkeimte Kartoffeln sollte man jedoch entsorgen.

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverbände e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Dimitra Tsiagidou
E-Mail: tsiagidou@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-812
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank