Kartoffel | Einlagern

Die richtigen Bedingungen für Lagerkartoffeln



Kartoffeln wollen luftig gelagert sein

Während man schon seit Mitte Juni Frühkartoffeln und andere Kartoffeln ernten kann, beginnt das Ernten der Lagerkartoffeln ab Ende August. Das richtige Lagern ist mitunter schwieriger als der Anbau der Knollen. Darum achten Sie auf die folgenden Inhalte und machen Sie es richtig, indem Sie die richtigen Bedingungen für die Lagerkartoffeln schaffen.

Lagern Sie nur ausgereifte / unbeschädigte Kartoffeln



...eine üppige Kartoffelernte

Der Reifezeitpunkt hängt u.a. von der Sorte ab und kann früher oder später liegen. Die Reifezeit der Kartoffelsorten wird eingeteilt in Reifegruppen, die von sehr früh, über früh, mittelfrüh und mittelspät bis spät reichen. Zum einlagern sind nur diejenigen Sorten geeignet, die mindestens mittefrüh sind, besser sind noch mittelspäte bis späte Sorten. Ideal sind Sorten, die länger als 4 Monate zum reifen benötigen.

Zu solchen Sorten gehören u.a.:

Aula, Linda oder Nicola

Neben der Sorte sind die Wetterverhältnisse sowie der Boden und die Nährstoffversorgung ausschlaggebend für die Reife der Kartoffeln.

Um den Zeitpunkt zu verfrühen, empfiehlt sich ein vorziehen der Kartoffeln vor der Pflanzung. So haben die Pflanzen auch in kühleren Regionen insgesamt mehr Zeit über den Sommer auszureifen.

Der Richtige Zeitpunkt für die Ernte von Lagerkartoffeln



Kartoffeln die zu warm liegen beginnen bald zu keimen

Wie eingangs erwähnt, kann man Kartoffeln auch vor dem eigentlichen Zeitpunkt ernten und direkt verzehren. Für eine monatelang währende Einlagerung von Kartoffeln sollten Sie aber unbedingt abwarten, bis das Kraut auf den Wällen ganz eingegangen ist und die Kartoffeln voll ausgereift sind. Unabhängig von der Sorte. Solange das Kraut noch grün oder gelblich-grün ist, wachsen die Knollen noch und die Kartoffelpflanzen lagern noch Stärke und Nährstoffe von der Pflanze in den Knollen ein. Die Nährstoffe werden eigentlich für das nächste Jahr in den Knollen „eingelagert“, so die Absicht der Natur. Zum Einlagern in unseren Kellern sind Lagerkartoffeln darum vor dem vollständigen Absterben der Knollen also nicht geeignet.

Wir empfehlen Ihnen Ihre Kartoffeln erst rund 2 bis 3 Wochen nach dem absterben des Krautes zu ernten. Die Knollen sind dann sehr gut ausgereift und haben eine feste Schale bekommen. Sie lassen sich auch gut vom toten Kraut lösen.

Das Ernten der Kartoffeln

s. Ernte

Das Einlagern der Kartoffeln



Kartoffeln wollen luftig gelagert sein

Kartoffeln lieben es dunkel und kühl, jedoch nicht zu kalt. Ideal sind 6°C. Darunter, unter 4 bis 5° Celsius beginnen Sie Stärke in Zucker umzuwandeln, um Erfrierungen vorzubeugen. Letztlich sind sie dann bald hin. Bei über 8°C beginnen sie allmählich zu keimen, auch ohne Licht. Keimende Kartoffeln sind noch so lange essbar, bis sie zu verschrumpeln beginnen bzw. solange sie noch schmecken. Bei Schimmelbildung sollten Sie aber die Kartoffeln unbedingt wegwerfen.

Eine gute Durchlüftung des Lagerraums ist ebenfalls wichtig. Es sollte nicht zu trocken sein, jedoch führen zu viel Feuchtigkeit oder gar Nässe zum Faulen der Knollen.



Solche Holzkisten sind die klassische Lagerart für Lagerkartoffeln

Als Behältnis sind Holzkisten oder Lattenroste sehr gut geeignet. Sie sollten ebenfalls luftig sein. Spezielle Kartoffelkisten gibt es zu kaufen. Auch Kunstoffkisten gehen sehr gut, solange sie luftig genug sind. Bei

ihnen sind zwischen den Latten entsprechende Abstände zur besseren Durchlüftung. Füllen Sie nicht zu viele Kartoffeln in die Kisten. Schichten von mehr als 40 bis 50 cm sind er Durchlüftung abträglich und verursachen einen zu hohen Druck auf die darunter liegenden Kartoffeln. Druckstellen führen dann zu Fäulnis. Es ist daher besser, bei vielen Kartoffeln lieber mehr kleinere Kisten zu verwenden als wenige oder eine sehr große.

Weitere Themen zur Kartoffel

- Kartoffeln vorkeimen
- Kartoffel - Sorten
- Kartoffeln anbauen
- Pflanzenschutz
- Kartoff-Ernte
- Kartoffeln einlagern