Nie wieder keimende Kartoffeln: Die richtige Lagerung

Möchtest du auch nie wieder Kartoffeln wegwerfen müssen, weil sie vorzeitig gekeimt sind?

Wenn ja, bist du hier genau richtig!

Das Problem beim Lagern von Kartoffeln ist, dass sie schnell keimen und verderben können, wenn sie nicht richtig gelagert werden.

Das kann frustrierend sein, besonders wenn du als Selbstversorger Kartoffeln angebaut hast und sicherstellen möchtest, dass du sie das ganze Jahr über genießen kannst.

Aber keine Sorge, ich habe eine Lösung für dich.

In diesem Artikel werde ich dir zeigen, wie du Kartoffeln richtig lagerst, damit sie länger frisch bleiben und du sie jederzeit genießen kannst.

Die richtige Ernte = längere Lagerzeit

Die Ernte von Kartoffeln ist ein wichtiger Schritt bei der Vorbereitung auf eine längere Lagerung.

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten einige Schritte beachtet werden. Hier findest du eine Schritt-für-Schritt-Anleitung für die Ernte von Kartoffeln zur optimalen Lagerung.

1. **Wähle den richtigen Zeitpunkt**: Um Kartoffeln für eine längere Aufbewahrung zu ernten, ist es wichtig, den richtigen Zeitpunkt zu wählen. Kartoffeln sollten erst geerntet werden, wenn ihre Blätter beginnen zu vergilben und zu sterben. Dies ist ein Anzeichen dafür, dass die Kartoffeln

vollständig ausgereift sind und bereit zur Ernte sind. Es ist wichtig zu warten, bis die Kartoffeln vollständig ausgereift sind, damit sie für eine langfristige Lagerung geeignet sind.
2. **Grabe die Kartoffeln aus**: Verwende eine Schaufel oder einen Grabstock, um die Kartoffeln vorsichtig auszugraben, um sie nicht zu beschädigen. Es ist wichtig, die Kartoffeln so wenig wie möglich zu berühren, um ihre Schale nicht zu beschädigen. Eine beschädigte Schale kann die Lagerfähigkeit der Kartoffeln beeinträchtigen und dazu führen, dass sie schneller verderben.
3. **Trockne die Kartoffeln**: Nach dem Ausgraben sollten die Kartoffeln einige Tage an einem warmen, trockenen Ort liegen gelassen werden, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen. Dies verringert das Risiko von Schimmelbildung und anderen Lagerproblemen. Es ist wichtig, dass die Kartoffeln vollständig trocken sind, bevor sie gelagert werden.
4. **Sortieren und Reinigen der Kartoffeln**: Bevor die Kartoffeln gelagert werden, sollten sie sorgfältig sortiert und gereinigt werden. Entferne alle beschädigten, verrotteten oder schmutzigen Kartoffeln, da diese schneller verderben und die anderen Kartoffeln beeinträchtigen können.

Indem man diese Schritte befolgt, kann man Kartoffeln erfolgreich ernten und für eine längere Lagerung vorbereiten.

Eine sorgfältige Pflege kann neben der Lagerung dazu beitragen, dass die Kartoffeln frisch und genießbar bleiben, bis du sie später verzehrst.

Lagerung

Zur Lagerung von Kartoffeln gibt es nicht nur eine Möglichkeit.

Es sind verschiedene Methoden denkbar, um deine Kartoffeln möglichst lange zu erhalten. Diese möchte ich dir hier aufzählen, damit du deine passende Lagerform finden kannst.

Einen dunklen, kühlen Ort finden

Hierbei handelt es sich wohl um die ursprünglichste Methode in dieser Liste.

Besitzt du einen **Keller**, **Lagerraum** oder **Erdkeller** sollte dies deine erste Wahl sein.

Hier sollten die Kartoffeln mit einer **Temperatur von 4 bis 7 °C** und einer **Luftfeuchtigkeit von 90 bis 95 %** gelagert werden.

Es ist wichtig, dass die Luftfeuchtigkeit hoch genug ist, um den Wasserverlust zu verhindern.

Die Kartoffeln sollten in einem luftdurchlässigen Behälter wie einem **Kartoffelsack** gelagert werden, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.

Es ist ebenfalls wichtig, dass die Kartoffeln regelmäßig kontrolliert werden, um beschädigte oder verrottete Kartoffeln schnell zu entfernen.

Falls du Platz im Garten hast, wäre es vielleicht jetzt Zeit sich einen Erdkeller zu bauen? Diese reichen von sehr spartanisch bis zu extrem aufwendig. Falls du dich dazu näher informieren willst, findest du hier einen Ratgeber dazu.

Aber auch ohne Erdkeller soll dir die Lagerung von Kartoffeln möglich sein. Ein **Keller**, eine **Garage ohne Heizung** oder einfach ein ungenutzter Raum eignen sich dazu. Wichtig ist nur, dass die oben genannten Kriterien erfüllt werden.

In einem Erdkeller lassen sich fantastisch Kartoffeln lagern

Vorbereitung zur Haltbarmachung und Lagerung

Du hast den idealen Lagerraum gefunden?

Perfekt, aber es bedarf noch ein wenig Vorarbeit.

Hier soll die Schale noch etwas gefestigt werden, damit die Knolle optimal geschützt ist. Dadurch werden auch kleinere Kratzer verschlossen und Dellen härten aus.

Wie oben bereits erwähnt, sollten Kartoffeln, die größere Schäden aufweisen, jedoch aussortiert werden.

So, nun zur Vorgehensweise: Dazu legst du Zeitung oder Küchenrolle in einem dunklen und trockenen Raum aus und legst die Kartoffeln darauf aus. Der Raum sollte im Gegensatz zu deinem Lagerraum gut belüftet sein.

Die Kartoffeln lässt du jetzt für etwa 7 bis 10 Tage liegen. Danach sollten die Kartoffeln eine dickere Schale aufweisen und besser geschützt sein.

Jetzt ist dein Knollengemüse bereit zur Lagerung. Dazu brauchst du noch passende Behälter. Ideal sind **Kisten oder Körbe mit Löchern**, sodass überschüssige Feuchtigkeit gut entweichen kann. Aber auch Netze oder Kartons können dein Mittel der Wahl sein.

Jetzt ist es wichtig, dass deine Kartoffeln **vor Licht geschützt sind** und immer wieder überprüft werden. Keimen Kartoffeln oder fangen sie an zu gammeln, solltest du diese entfernen. Betrifft es eine größere Menge, solltest du nochmals deine Raumbedingungen prüfen.

Einkochen zur Haltbarmachung

Hast du weder Keller noch einen passenden Raum zur Verfügung, kannst du dir überlegen in einen Druck-Einkochtopf oder einen Pressure-Canner zu investieren.

Für den Druck-Einkochtopf gelten folgende Schritte:

1. Wasche die Kartoffeln gründlich und schäle sie. Schneide sie in gleichmäßige Stücke, je nach Bedarf.
2. Fülle den Druck-Einkochtopf mit Wasser bis zur empfohlenen Füllmenge und setze den Korb oder das Gitter in den Topf ein.
3. Lege die Kartoffelstücke in den Korb oder auf das Gitter und schließe den Deckel des Topfes.
4. Stelle den Druck-Einkochtopf auf hohe Hitze und lass den Druck aufbauen, bis das Ventil zischt oder der Druckanzeiger steigt.
5. Reduziere die Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe und lasse die Kartoffeln je nach Größe und Menge für etwa 5-10 Minuten unter Druck garen.
6. Du kannst die Gläser für die spätere Lagerung schon während des Kochens vorbereiten. Dazu brauchst du Gläser, welche sich vakuumdicht verschließen lassen. Diese musst du noch sterilisieren, um sie anschließend zu befüllen.
7. Schalte die Hitze ab und lasse den Druck-Einkochtopf abkühlen, bis der Druck vollständig abgebaut ist, bevor du den Deckel öffnest.
8. Nimm die Kartoffeln aus dem Topf und fülle sie in die Gläser um.

Schaue dir auch die Anweisungen des Herstellers für deinen spezifischen Druck-Einkochtopf an, um sicherzustellen, dass du den Topf sicher verwendest.

Kartoffeln einfrieren zur Haltbarmachung

Ich würde davon abraten, Kartoffeln roh einzufrieren. Die Kartoffeln **verlieren so ihre Stärke** und werden **ungenießbar süß**.

Gekocht sieht das schon anders aus. Idealerweise blanchierst du die Kartoffeln.

Allerdings kann das die Konsistenz und den Geschmack ebenfalls beeinträchtigen. **Während des Einfrierens bilden sich Eiskristalle**, die die Zellstruktur der Kartoffeln beschädigen können, was zu einer weicheren Konsistenz führt.

Dazu solltest du sie in einem luftdichten Behälter oder in Plastikfolie einwickeln und **so schnell wie möglich einfrieren**.

Beim Auftauen können sie etwas matschig werden und sind am besten geeignet für Gerichte, bei denen sie weiter gekocht oder gebraten werden, wie z.B. Bratkartoffeln oder Püree.

Ich empfehle dir, Kartoffeln **innerhalb von sechs Monaten nach dem Einfrieren** zu verwenden.

Kartoffeln trocknen zur Haltbarmachung

Hast du zu Hause nur wenig Platz zu Verfügung, aber mehr als genug Kartoffeln? Dann ist vielleicht das Trocknen für dich geeignet.

Kartoffeln können auf verschiedene Arten getrocknet werden, z. B. durch **Backen, Sonnen- oder Lufttrocknung und mit einem Food-Dryer**.

Beim Backen werden die Kartoffeln in dünne Scheiben geschnitten und im Ofen bei niedriger Temperatur getrocknet.

Das Sonnentrocknen erklärt sich im Grunde von selbst. Auch hier werden die Kartoffeln in dünne Scheiben geschnitten und im Freien in der Sonne getrocknet.

Dagegen werden die Kartoffeln beim Lufttrocknen in einer gut belüfteten Umgebung ausgebreitet und langsam getrocknet.

Für die letzte Methode brauchst du einen sogenannten Food-Dryer. Damit werden die Kartoffeln bei niedriger Temperatur getrocknet.

Getrocknete Kartoffeln können für eine längere Lagerung aufbewahrt werden und sind eine praktische Zutat für Suppen, Eintöpfe oder du kannst sie einfach so genießen.

Kann man Kartoffeln wieder eingraben, um sie zu lagern?

Bei meiner Recherche bin ich auch auf das wieder Eingraben der Kartoffeln als Haltbarkeits-Maßnahme gestoßen.

Ich habe es selbst ausprobiert und wie vermutet, ist das **keine verlässliche Lagermöglichkeit**.

Wenn Kartoffeln zu lange im Boden gelassen werden, können sie verrotten oder von Schädlingen und Pilzen befallen werden, die die Qualität der Knollen beeinträchtigen können.

Ansonsten kann das Vergraben von Kartoffeln das Keimen und Wachsen von Ausläufern begünstigen, was zu einem ungleichmäßigen Wachstum und einer schlechteren Qualität der Kartoffeln führen kann.

Wenn Kartoffeln keimen, sind sie falsch gelagert wurden

Diese Tipps helfen dir, Kartoffeln korrekt zu lagern

- **Wähle einen kühlen, dunklen und trockenen Ort** zum Aufbewahren der Kartoffeln, da Feuchtigkeit und Licht das Keimen und Verderben beschleunigen können.

- **Lagere Kartoffeln getrennt von Obst**, da das Ethylen-Gas, das von einigen Früchten ausgestoßen wird, das Keimen beschleunigen kann.
- **Überprüfe regelmäßig deine Kartoffeln** auf Anzeichen von Verderb und entferne sofort alle verdorbenen oder bereits gekeimten Kartoffeln.
- **Lagere Kartoffeln nicht im Kühlschrank**, da die Kälte die Stärke in Zucker umwandeln kann und das Aroma und die Textur beeinträchtigt.
- **Verwende atmungsaktive Behälter** wie Papiertüten oder Körbe, um sicherzustellen, dass die Kartoffeln genügend Belüftung haben.
- **Vermeide Plastiktüten** und direkten Kontakt mit dem Boden, um Feuchtigkeit und Schimmelbildung zu vermeiden.
- **Sortiere die Kartoffeln vor der Lagerung**, um beschädigte Kartoffeln von den gesunden zu trennen.
- **Vermeide Orte mit starken Temperaturschwankungen**, da diese das Keimen und Verderben begünstigen.
- **Lagere Kartoffeln in kleinen Mengen**, um sicherzustellen, dass sie innerhalb von ein bis zwei Wochen verbraucht werden können und nicht verderben.

Halte dich an die Tipps und du wirst immer frische und feste Kartoffeln auf Vorrat haben.

Fazit: eine geeignete Lagermöglichkeit hält deine Kartoffeln frisch

Kartoffeln sind eine wunderbare Kohlenhydrat-Quelle und sollten unbedingt im Selbstversorger-Garten mitgedacht werden.

Verzehrst du sie nicht direkt oder gibst sie weiter, solltest du dich unbedingt um eine geeignete Lagermöglichkeit kümmern.

Ein Keller ist da die einfachste Variante. Meinst du es aber wirklich ernst, hat der Erdkeller die besten

Bedingungen.

Kommt für dich beides nicht infrage, kannst du immer noch auf den Druck-Einkochtopf oder den Gefrierschrank zurückgreifen.

Nur vergraben solltest du die Kartoffeln nicht unbedingt noch einmal.

Über den Autor des Ratgebers

Martin Gebhardt

Hey, ich bin Martin und ich bin Wildnis-Mentor. Auf meinem Blog lernst du die Basics sowie zahlreiche Details zum Outdoor-Leben. Schnapp dir meine 35 einfach umsetzbaren Survival-Hacks, um ab morgen nicht mehr planlos im Wald zu stehen. Lies mehr über mich auf meiner "Über mich"-Seite.

Besuche ihn auf seiner Website https://survival-kompass.de