

Einkauf und Lagerung von Kartoffeln

Kartoffel ist gleich Kartoffel? Weit gefehlt, denn neben Sorte und Kochtyp sollten Sie auch Aussehen und Geruch der Kartoffel beim Kauf beachten, insbesondere, wenn Sie größere Mengen einkellern möchten.

Handelsklassen bei Speisekartoffeln

Kartoffeln werden, bevor sie für den Verkauf in den Handel kommen, in die sogenannten Handelsklassen eingeteilt: „Extra“ und „Klasse I“. Kartoffeln der Handelsklasse Extra sind von Spitzenqualität, die Qualität der Klasse I ist jedoch auch sehr hoch. Handelsklassen dienen in erster Linie den Erzeugern und Vermarktern als Orientierungshilfe, denn sie sagen einiges über Form und Aussehen aus. Kartoffeln, die vom Erzeuger auf einem privaten Hof beispielsweise direkt verkauft werden, müssen nicht in die gesetzlichen Handelsklassen eingeteilt werden.

Um im Handel überhaupt verkauft werden zu dürfen müssen Kartoffeln gewisse Mindestanforderungen erfüllen:

- sie müssen gesund sein, d.h. frei von inneren und äußeren Krankheiten
- sie müssen ganz sein, d.h. es darf kein Teil fehlen und die Knolle darf auch nicht stärker beschädigt sein
- sie müssen sauber sein, d.h. Erde und anderer Dreck müssen weitestgehend entfernt sein
- sie müssen sortenrein sein, d.h. max 2 % einer fremden Sorte sind z.B. in einem abgepackten Beutel erlaubt
- sie müssen fest sein, d.h. die Knollen dürfen weder welk, weich oder runzelig sein
- sie müssen frei von fremdem Geruch oder Geschmack sein
- sie müssen frei von Keimen mit einer Länge größer als 2 mm sein
- sie müssen frei von äußerer Feuchtigkeit sein

Tipps für den Einkauf von Kartoffeln

- Kaufen Sie weder grüne Kartoffeln noch solche, die grüne Stellen aufweisen.
- Kaufen Sie keine angekeimten Kartoffeln.
- Bedenken Sie beim Einkauf den Verwendungszweck und kaufen Sie mehlig kochende Kartoffeln für ein Püree und vorwiegend fest kochende oder fest kochende für alle weiteren Kartoffelgerichte.
- Kaufen Sie bei Frühkartoffeln nur kleine Mengen, denn sie sind nicht lange haltbar.
- Riechen Sie am Gebinde: Ein fauliger, leicht süßlicher Geruch ist ein Zeichen für Verderb.
- Achten Sie auf unbeschädigte, trockene Kartoffeln, die keine verfärbten Stellen aufweisen.

Das Kartoffeletikett

Alles Wissenswerte rund um die Kartoffel finden Sie auch auf dem Etikett. Neben der sogenannten Verkehrsbezeichnung wie z.B. Speisefrühhkartoffel muss die Handelsklasse angegeben sein, die Sortenbezeichnung wie z.B. Sieglinde, der Kochtyp z.B. fest kochend, der Hersteller, Verpacker oder Verkäufer sowie Losnummer (Kartoffeln einer Charge) und Nennfüllmenge (Einfüllgewicht in kg).



Lagerung von Kartoffeln

Kartoffeln bleiben am längsten frisch, wenn sie kühl und trocken gelagert werden. Haben Sie keinen Vorratsraum oder -keller, dann sollten Sie nur kleinere Kartoffelmengen einlagern. Diese füllen Sie am besten in einen Leinen-, Jute- oder Netzsack um, denn im Folienbeutel verfaulen die Kartoffeln schneller. Dunkel und kühl gelagert bleiben Kartoffeln auch in der Küche einige Zeit frisch. Wichtig ist: Lagern Sie die Kartoffeln nicht im Kühlschrank, da bei den kalten Temperaturen ein Teil der Kartoffelstärke in Zucker umgewandelt wird und die Kartoffeln dann süßlich schmecken.

Besitzen Sie einen Vorratskeller, dann können Sie auch größere Mengen einlagern. Kaufen Sie dafür nur lagerfähige Sorten wie Afra, Agria, Laura oder Nicola und achten Sie darauf, dass diese fest und gesund sind. Für die Einkellerung größerer Kartoffelmengen eignen sich besonders gut Lattenkisten oder die lose Lagerung auf Lattenrosten: Die Kartoffeln bekommen auf diese Weise ausreichend Luft. Damit keine Verdunstungsverluste entstehen oder sich grüne Stellen bilden, sollten Sie die Kartoffeln mit einem luftdurchlässigen Material wie Papier abdecken. Die ideale Lagertemperatur liegt bei 4 - 12 °C.

Tipp: Lagern Sie Kartoffeln nicht zusammen mit Äpfeln oder Birnen. Diese Früchte sondern Ethylen ab und lassen die Kartoffeln schneller reifen und verderben.

Quelle: Kartoffeln – Informationen für Verbraucher, Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg 2007