



CHECKLISTE Kartoffeln richtig lagern

Maßnahmen



1. Temperatur

Die optimale Lagertemperatur für Kartoffeln liegt bei 4-8 °C, um die Keimruhe zu erhalten und die Haltbarkeit zu verlängern.

Bei zügiger Temperatursenkung ist eine Belüftung notwendig.



2. Feuchtigkeit

Kartoffeln sollten bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 85-95 % gelagert werden, um das Austrocknen zu verhindern.



3. Licht

Kartoffeln sollten in dunklen Lagerräumen gelagert werden, da Licht die Keimung und die Bildung von Solanin in den Kartoffeln fördern kann. Nutzen Sie hier grüne Lichtquellen.



4. Lagerungsdauer

Die Lagerungsdauer hängt von der Sorte und dem Erntezeitpunkt ab. In der Regel sollten Kartoffeln jedoch nicht länger als 6 Monate gelagert werden, um eine hohe Qualität und Keimfähigkeit zu gewährleisten.



5. Verwertungsrichtungen

Je nach Verwertungsrichtung unterscheiden sich die Lagerungsanforderungen.



6. Reinigung und Größensortierung

Saubere und homogene Sortierungen erleichtern die Belüftung und senken den Krankheitsdruck im Lager.

