



# Kartoffel handbuch

  
**ZEMBAG**



# Kartoffeln aus eigenem Feld oder von der Selbsternte

Kartoffeln sind eine der am meisten genutzten und vielseitigsten Pflanzen der Welt. Der Anbau von Kartoffeln ist nicht nur für große Gärten, sondern man kann sie auch auf dem Balkon oder in kleinem Raum anbauen. In diesem Handbuch finden Sie grundlegende Tipps für den Anbau verschiedener Kartoffelsorten, wie man sie lagert und moderne Lösungen, um sie länger frisch zu halten.

# Tipps für Ernte

## Kartoffelkalender

1

### Sehr frühe Kartoffeln

Diese Kartoffeln sind bereits ab Anfang Januar erhältlich, da sie in den wärmeren Ländern angebaut werden. Ihre dünne Schale ist für langfristige Lagerung ungeeignet, aber sie schmecken sehr lecker.

2

### Frühkartoffeln

Sie werden im Frühling gepflanzt und im Mai und Juni geerntet. Sie haben dünne Schale und sind damit zum direkten Verbrauch ideal, z. B. gekochte Kartoffeln mit Butter.

3

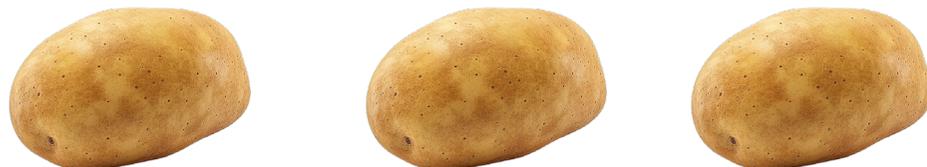
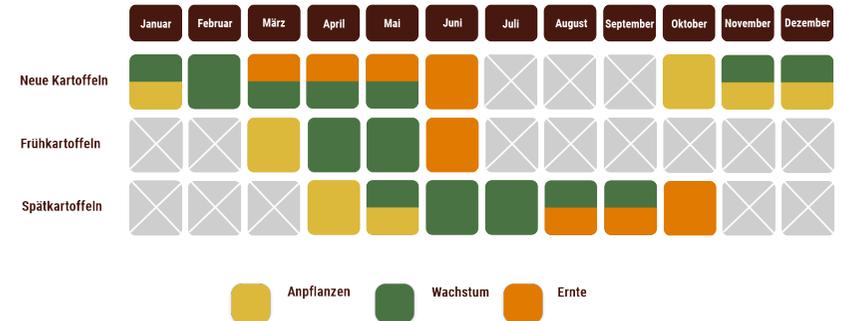
### Spätkartoffeln (Konsumkartoffeln)

Diese Kartoffeln haben einen hohen Stärkegehalt und eine dickere Schale und sind daher ideal für die langfristige Lagerung über Winter geeignet.

4

### Kartoffeln im Sack

Kein Garten? Kein Problem! Kartoffelpflanzen im Sack ist für kleine Räumlichkeiten geeignet, wie z. B. Balkons. Pflanzen Sie die ab März bis April und Sie können schon im Juni ernten.



Denken Sie daran, dass Frühkartoffeln nicht gelagert werden sollten, auch nicht in Zembag! Diese Kartoffeln haben keine entwickelte Schale und sind daher sehr anfällig für Schimmel und Fäulnis. Durch das Kümmelöl werden diese Kartoffeln beschädigt. Laut Gesetz müssen sie als "sehr früh" und "früh" bezeichnet werden.



# Kartoffel-Selbsternte

Bei der Selbsternte sollen reife Kartoffeln mit fester Schale gewählt werden. Rote Kartoffeln sind nicht so lange haltbar wie die gelben oder weißen Sorten. Kartoffeln sollten fest und unbeschädigt sein. Wählen Sie keine beschädigten oder grünen Kartoffeln, kontrollieren Sie andere Kartoffeln, ob sie nicht von Schädlingen befallen sind, z. B. vom Drahtwurm.



# Was mit den beschädigten Kartoffeln?

Die Kartoffeln, die bei der Ernte beschädigt sind (z. B. Kartoffeln, die beim Ausgraben beschädigt worden sind), sofort verbrauchen. Diese Knollen sind anfälliger für Fäulnis und können krankheitserregende Mikroorganismen auf gesunde Kartoffeln übertragen. Schneiden Sie den beschädigten Teil ab und kochen Sie die Kartoffeln z. B. zum Abendessen mit Kefir und Quark.



## Krankheiten an Kartoffeln und beschädigte Kartoffeln - wie erkennt man sie?

1

### Grüne Kartoffeln

Die grüne Farbe ist ein Zeichen dafür, dass der Solanin Gehalt in der Kartoffel erhöht ist. Solanin ist eine giftige Substanz, die vermieden werden sollte.

2

### Weiche Kartoffeln

Es ist ein Zeichen von Fäulnis oder von Kartoffeln, die überreifen sind, diese Kartoffeln sind zum sofortigen Verbrauch geeignet.

3

### Gefrorene Kartoffeln

Die gefrorenen Kartoffeln können süßen Geschmack haben. Es ist durch die niedrige Temperatur verursacht, bei der die Stärke in Zucker umwandelt. Gefrorene Kartoffeln erkennt man auch an dem glasigen Aussehen des Fruchtfleisches, das durchsichtig sein kann. Diese Kartoffeln sind zum Verbrauch nicht geeignet.

4

### Gekeimte Kartoffeln

Gekeimte Kartoffeln sind nicht zum Verzehr geeignet wegen dem erhöhten Gehalt an Solanin, das giftig ist und kann Gesundheitsprobleme verursachen.



---

# Bereiten Sie Kartoffeln für Einlagerung vor

Die Kartoffeln vor Einlagerung von der getrockneten Erde putzen. Falls die Erde grob und sandig ist, einfach abbürsten. Sollte es nicht möglich sein, die Kartoffeln einfach abwaschen und trocknen lassen. Kartoffeln nach der Reinigung durch den Härtingsprozess an einem dunklen, gut belüfteten Ort bei mäßiger Temperatur für 7-10 Tage durchlaufen lassen.

---

## Umweltfreundliche Lagerung ist auch ökonomisch

Umweltfreundliche Lagerung ist auch ökonomisch! Möchten Sie die Umwelt schützen und das Geld sparen? Lesen Sie unseren Artikel und erfahren Sie, wie Sie Ihre Lebensmittel länger haltbar machen können, ohne die Umwelt zu belasten.



Um den Artikel lesen, bitte,  
den QR Code scannen

A close-up photograph of a person's hands wearing blue nitrile gloves, holding a wicker basket filled with harvested potatoes. The background shows dark soil and a person's leg in a grey boot. The scene is set outdoors in a field.

# Kontrolle

Kontrollieren Sie regelmäßig die gelagerten Kartoffeln um rechtzeitig die Fäulnis oder das Keimen zu entdecken. Entsorgen Sie alle beschädigten Knollen, die die restlichen Kartoffeln befallen könnten.

A photograph showing a person's hand holding a single potato in front of a green plastic basket filled with many more potatoes. The background is slightly blurred, showing a wooden surface and a concrete floor. A dark green horizontal bar is at the top right of the image.

# Kartoffeln aus dem Geschäft oder vom Bauernhof

Beim Kauf wählen Sie Kartoffeln mit der festen Schale und ohne sichtbare Beschädigung. Kartoffeln des Kochtyps A oder B haben niedrigen Wassergehalt und sind zur langfristigen Lagerung geeignet. Vermeiden Sie Kartoffeln mit Keimen, Rissen oder grünen Flecken - die enthalten Solanin.

# Die Verpackung ist wichtig

Für den Einkauf nehmen Sie am besten die Papier-oder Netztasche mit, die luftdurchlässig ist. Sie können auch Zembag-Beutel mitnehmen, ohne die Kartoffeln verlagern zu müssen. Vermeiden Sie die Plastiktüten. Sie sind nicht atmungsaktiv, sind lichtdurchlässig, und das kann die Grünfärbung von Kartoffeln verursachen.

## Welche Verpackung ist für Kartoffeln geeignet?

1



Papiertasche

2



Netztasche

3



Zembag



A photograph of several golden-brown potatoes in a woven basket, set against a dark, textured background. The lighting highlights the texture of the potato skins. A dark green horizontal bar is at the top right of the page.

# Sortieren Sie die Kartoffeln sorgfältig zu Hause

Sortieren Sie die Kartoffeln zu Hause. Auch wenn Sie sie im Geschäft schon sortiert haben, kontrollieren Sie die nochmals. Sollte eine faule Kartoffel übersehen werden, kann sie die ganze Menge beeinflussen. Werfen Sie alle Kartoffeln weg, die beschädigt sind oder ein Zeichen von einer Krankheit aufweisen. Die beschädigten Kartoffeln verbrauchen Sie so schnell wie möglich und die befallenen Kartoffeln werfen Sie weg, um die Ausbreitung der Krankheit zu verhindern.



---

# Kartoffeleinlagerung

Lagern Sie Kartoffeln an einem dunklen, kühlen Ort mit guter Luftzirkulation. Die ideale Temperatur für die Lagerung liegt zwischen 4-10 °C. Lagern Sie sie in luftdurchlässigen Behältern wie Papier- oder Netzsäcken, oder verwenden Sie einen speziellen Zembag-Beutel, der vor Licht schützt und die richtige Luftfeuchtigkeit selbst hält.



---

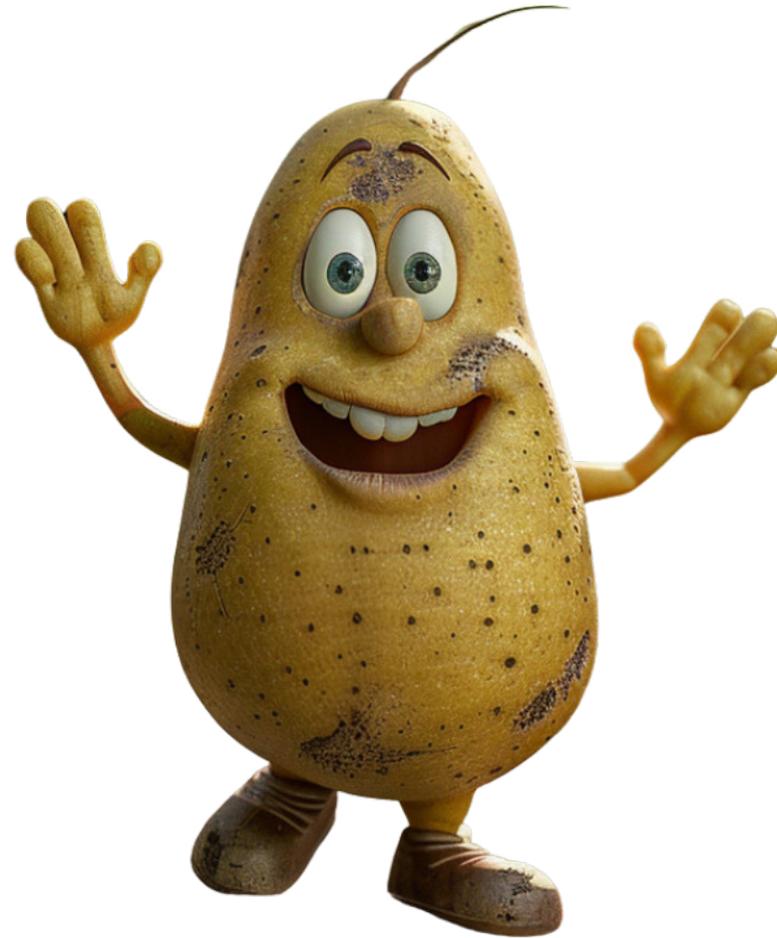
## Geschichte von Kartoffeln

Entdecken Sie die faszinierende Geschichte der Kartoffel von ihren Ursprung bis in die Küche! In unserem Handbuch erfahren Sie alles über die Kartoffelsorten, ihre Verarbeitung, Lagerung und Verwendung in der Küche. Scannen Sie den QR-Code und entdecken Sie die Welt von Kartoffeln! Als Bonus haben wir noch ein paar Rezepte beigefügt.

# Traditionelle Lagerung vs. moderne Lösung mit Zembag



**Herzlichen Dank, dass Sie mit  
uns sind,**



**Ihr Zembag.**