

# KARTOFFEL-ERLEBNISPFAD

## Lagerhaltung und Sortierung



### LAGERHALTUNG

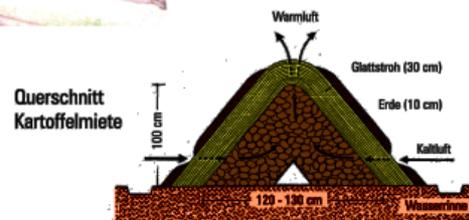
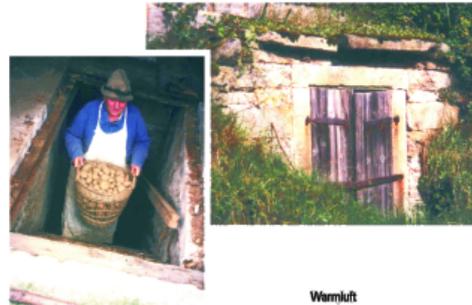
**Dunkle Lagerung:** Lichteinwirkung fördert die Grünfärbung der Knollen und führt zur Bildung von gesundheitsschädlichem Solanin. Alles was Grün ist, muss in den Abfall!

**Frostfreie und kühle Lagerung bei 3-5°C:** Frosteinwirkung unbedingt vermeiden, da die Kartoffeln ansonsten süßlich schmecken. Zu warme Lagerung begünstigt die Keimbildung und bewirkt einen beschleunigten Vitamin-C-Abbau.

**Trockene Lagerung bei 5% Luftfeuchte:** Zu hohe Feuchtigkeit bietet Angriffsflächen für eine Fäulnisbildung.

**Felsenkeller:** Der gute alte Felsenkeller bot früher eine frostsichere Lagermöglichkeit, war aber beschwerlich bei der Einlagerung und Entnahme.

**Strohmiete:** Arbeitsaufwendige Einlagerung mit hohen Verlusten durch Mäusefraß.



**Kartoffellagerhallen:**

**Bodenlagerung:**

Beschickung und Entnahme mit Förderbändern.

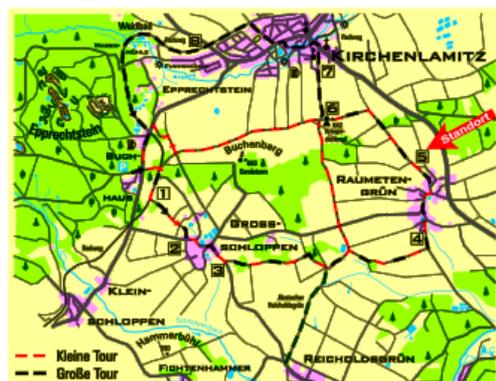
**Kistenlagerung:** Die Kisten werden auf dem Feld direkt vom Kartoffelernter befüllt. Transport und Entnahme erfolgen mit dem Stapler.



### SORTIERUNG

Je nach Verwendungszweck müssen die Kartoffeln bei der Auslagerung sorgfältig sortiert und verlesen werden. Pflanzkartoffeln sollen eine Größe von 30-50 mm haben. Speisekartoffeln für den Haushalt liegen bei 40-65 mm. Pommes-frites-Hersteller und Großküchen verwenden Speisekartoffeln über 50 mm. Für Spezialitäten wie Folienkartoffeln werden Größen über 65 mm benötigt.

Zum Einsatz kommen Maschinen wie der hier abgebildete Profilwalzsortierer für bis zu drei Größenfraktionen und einer Leistung von bis zu 12 t/h.



STADT  
KIRCHENLAMITZ

NATURPARK  
FICHELGEIRGE  
e.V.



EUROPÄISCHE  
GEMEINSCHAFT  
IN BAYERN

