

Rund um die Kartoffel

 Einkellerungstipps für Speisekartoffeln



Foto: pixelio.de

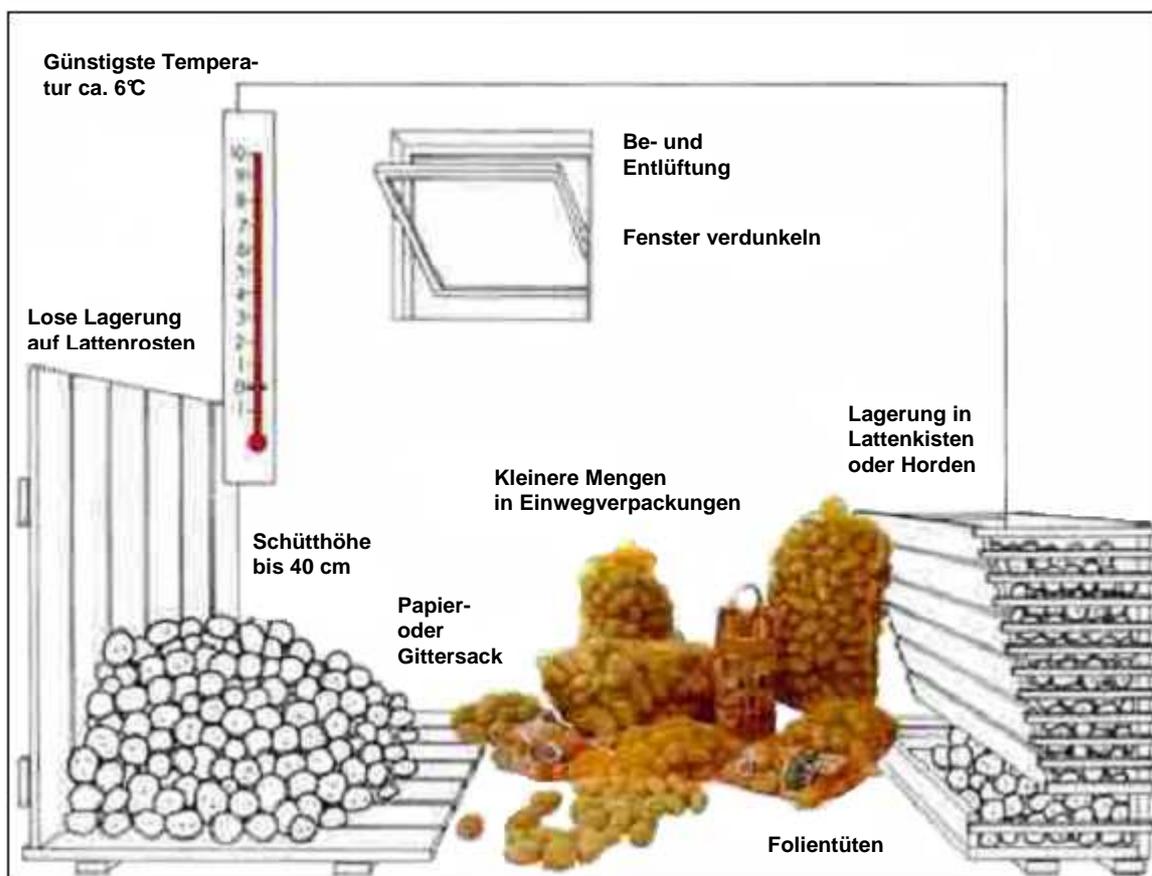


Baden-Württemberg

LANDWIRTSCHAFTLICHES TECHNOLOGIEZENTRUM
AUGUSTENBERG

Einkellerungstipps für Speisekartoffeln

- Knollen nur bis 40 cm Höhe, möglichst auf einen Lattenrost schütten.
- Kartoffeln nicht in Folienverpackung lagern
- Lagerung sollte kühl, frostfrei und dunkel erfolgen. Die Knollen können mit einem Sack zugedeckt werden, um das Ergrünen zu vermeiden.
- die günstigste Lagertemperatur liegt bei 4-6°C
- auf ausreichende Belüftung achten
- unnötige Bewegung der Kartoffeln unterlassen um die Keimung zu vermeiden
- keimende Knollen nur für den Tagesbedarf abkeimen



IMPRESSUM

Herausgeber:
Landwirtschaftliches Technologiezentrum
Augustenberg (LTZ)
Neßlerstr. 23-31
76227 Karlsruhe

Tel.: 0721 / 9468-0
Fax: 0721 / 9468-209
eMail: poststelle@ltz.bwl.de
Internet: www.ltz-augustenberg.de

Bearbeitung und Redaktion:
LTZ Augustenberg - Außenstelle Donaueschingen
Franz-Josef Mayer
Ref. 13, Sorten, Saatgut, Biotechnologie, Versuchswesen
Tel.: 0771 / 89835-720
Auflage: 1.000 Ex.

Stand: 08/2010