Einfluß der Behälterform bei der Einlagerung von Kartoffeln im Keller

von Volker Schanz, 29. April 2015

Während der Wintermonate werden Kartoffeln traditionell im Keller eingelagert.
Diese Einlagerung ermöglicht die unproblematische Aufbewahrung der Kartoffeln.

Viele haben vielleicht schon beobachtet, daß im Frühjahr die eingelagerten Kartoffeln zu keimen beginnen. Es bilden sich dabei zunächst sog. „Augen“, die sich dann zu richtigen Austrieben entwickeln.

Die Entstehung von Austrieben ist nicht erwünscht, können doch die Kartoffeln dann nicht mehr verwendet werden.
So werden die Kartoffeln oftmals mit chemischen Keimungshemmern behandelt, um diesen Wachstumsvorgang zu verhindern.

Es stellt sich nun die Frage, ob es vielleicht Möglichkeiten gibt, Kartoffeln ohne Zusatz von chemischen Stoffen möglichst lange aufzubewahren.

Es konnte nun zufällig beobachtet werden, daß die Behälterform erheblichen Einfluß auf die Lagerdauer von Kartoffeln ausübt.

Das folgende Bild zeigt einen ovalen und einen rechteckigen Behälter, in dem Kartoffeln zeitgleich eingelagert wurden.

Bild 1: Kartoffeln in unterschiedlichen Behältern

Beide Behälter standen über die Wintermonate direkt nebeneinander.
Die Kartoffeln der Sorte „Selma“ wurden im Oktober 2014 eingelagert und
am 22. April 2015 wurden die folgenden Bilder angefertigt:

Bild 2: Kartoffeln eingelagert im ovalen (elliptischen) Behälter

Bild 3: Kartoffeln eingelagert im rechteckigen Behälter

Es zeigte sich, daß die Kartoffeln im ovalen Behälter nur leichte Austriebe entwickelt haben, während die Kartoffeln im rechteckigen Behälter bereits sehr stark ausgetrieben waren und somit zum Verzehr nicht mehr geeignet sind.

Die Kartoffeln, die im ovalen Behälter eingelagert worden sind,
bleiben also länger frisch und sind somit länger genießbar.

Nach den Beobachtungen des österreichischen Naturforschers Viktor Schauberger
bleibt Wasser, das in einem eiförmigen bzw. ovalen Gefäß aufbewahrt
wird, länger frisch.
Dieser Effekt zeigt sich nun auch bei den Kartoffeln, bestehen diese doch auch größtenteils aus Wasser.

Fazit:
Für die Einlagerung von Kartoffeln, aber natürlich auch von anderem Gemüse bzw. von Obst, ist die Einlagerung in ovalen Behältnissen günstiger als in rechteckigen Behältern.

Behälterdaten:
Ovaler Behälter aus verzinktem Eisenblech, 75x90cm
Rechteckiger Behälter aus Aluminium, 50x60cm
In beide Behälter wurden mehrere Lagen Zeitungspapier vor dem Einfüllen der Kartoffeln auf dem Behälterboden ausgelegt.