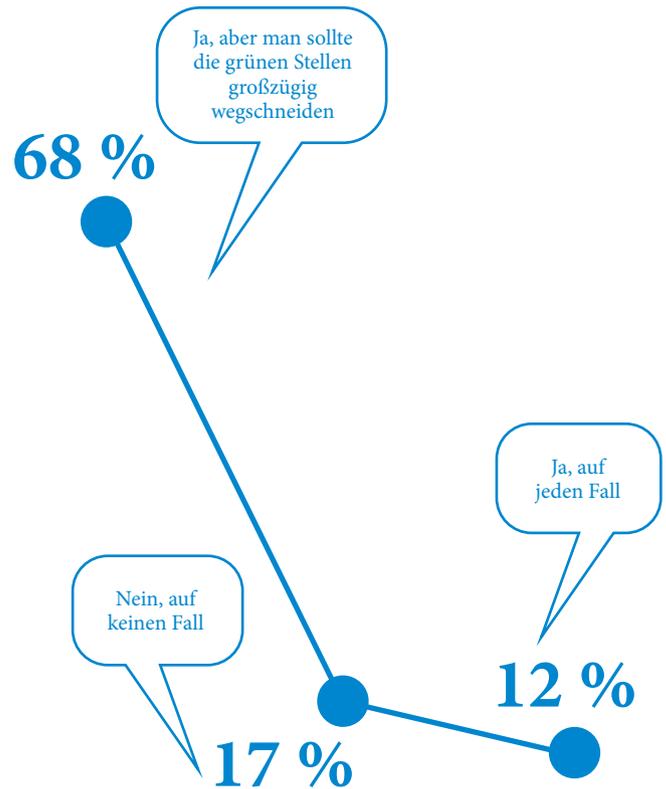


Für die Bekömmlichkeit: Kartoffeln richtig lagern

Kartoffeln sind ein wertvolles Nahrungsmittel: reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Zu Recht dürfen Kartoffeln für viele gesundheitsbewusst lebende Menschen auf dem Teller nicht fehlen. Die richtige und damit gesundheitlich unbedenkliche Lagerung von Kartoffeln ist ein Thema für sich. Grüne Stellen, die bei Kartoffeln vorkommen können, verweisen auf Solanin, einem leicht giftigen Stoff, mit dem sich Kartoffeln gegen Fressfeinde schützen. Auch für Menschen ist Solanin unbekömmlich. Wer die grünen Stellen jedoch großzügig wegschneidet, kann seine Kartoffeln in aller Regel bedenkenlos verzehren. Wissen die Verbraucher darüber Bescheid? 12 Prozent der Befragten halten den Verzehr „angegrünter“ Kartoffeln für bedenkenlos. Sie gehen damit ein Gesundheitsrisiko ein.

Darf man Kartoffeln, die kleine grüne Stellen aufweisen, ohne Bedenken verzehren?

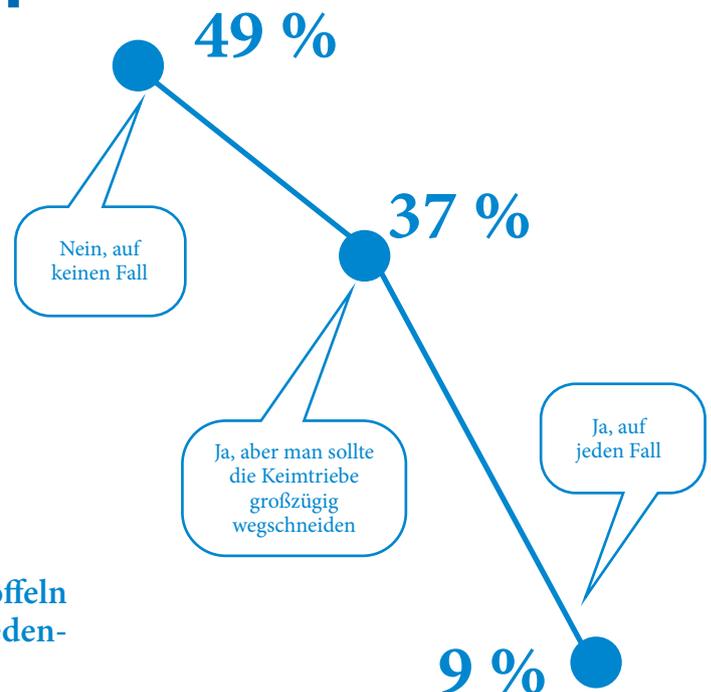


An 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Zu Tisch: Kartoffeln sicher zubereiten

Nicht nur an grünen Stellen bilden Kartoffeln Solanin aus, sondern auch, wenn sie stark keimen. Dann sollten die Kartoffeln nicht mehr auf den Tisch kommen. Kompetent in dieser Frage zeigt sich rund die Hälfte (49 %) der Verbraucher. Sie ist sich sicher, dass man Kartoffeln mit längeren Keimtrieben nicht mehr verzehren sollte. 9 Prozent der Befragten würden sie jedoch bedenkenlos verzehren. 37 Prozent meinen, man könne diese Kartoffeln zwar noch essen, aber man sollte die Keimtriebe großzügig wegschneiden.

Glauben Sie, dass man Kartoffeln mit längeren Keimtrieben bedenkenlos verzehren kann?



An 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe