



## Kartoffelwürmli pressen – konservieren statt verlieren

Damals...

Je nach Jahr halten sich die Kartoffeln nicht lange im Keller. Vor allem wenn die Kraut- und Knollenfäule grassiert, ist es wichtig, wenigstens einen Teil der Ernte zu retten. Um sie zu konservieren, werden die Kartoffeln gekocht und geschält. Dann werden sie durch die Presse getrieben. Es entstehen lange Kartoffelwürmer, die im Ofen getrocknet werden. Später werden sie mit Wasser wieder zu einem Brei gerührt.

Heute...

Wer seinen Kartoffelstock nicht selber machen will, kauft ihn in Flocken oder als konzentriertes Püree. Grosse Vorräte anzulegen, erübrigt sich: Der Weg in den nächsten Supermarkt ist meistens nicht weit!