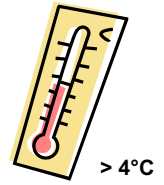


# Kohlrabi

**Deutsche Handelsklasse:** nein

**Vermarktungszeitraum:** 2 Tage

**Prüfkriterien:**



## **1. Qualitätsmerkmale:**

- Kohlrabi muss gut geformt, ohne Risse und ohne Schalenfehler sein (glatt, zulässig sind leichte, oberflächliche Flecken oder Verfärbungen an der Basis)
- Wurzel muss dicht und glatt an der Knolle abgeschnitten sein
- Bei Kohlrabi ohne Laub, müssen die Blätter dicht an der Knolle abgeschnitten sein
- Bei Kohlrabi mit Laub kann dieses stärker angewelkt, darf jedoch nicht gelb sein
- Kohlrabi darf nicht geschossen sein

## **2. Bemerkungen:**

- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
  - Holzige Knollen (=> schneiden am Wurzelansatz)
  - Geschossene Ware
  - Schalenfehler
  - Verschmutzte Knollen
  - Schimmelbefall und Fäulnis



1



2



3



4



5

## Annehmbar

1, 2 Kohlrabi von guter Qualität, frisches, sattgrünes Laub

## Abzulehnen

3 Vergilbtes Laub, Zeichen für nachlassende Frische  
 4 Leichter Schimmelbefall  
 5 Verholzende, verbräunende Achsel