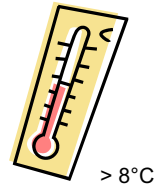


# FrISChe Kräuter

**Deutsche Handelsklasse:** nein

**Vermarktungszeitraum:** 4 Tage

**Prüfkriterien:**



## 1. Qualitätsmerkmale:

- Die Töpfe müssen gut durchwurzelt sein, d.h. nach Entfernen des Topfes bilden die Wurzeln einen „Ballen“, der das Substrat zusammenhält. Die Pflanzengröße sollte der beigefügten Anlage entsprechen.

## 2. Bemerkungen:

- Topfkräuter sind natürliche Produkte aus landwirtschaftlicher Herstellung. Wie alle lebenden Organismen sind sie laufenden Veränderungen unterworfen, die von den Umgebungsbedingungen abhängen. Daher sind folgende Faktoren zu berücksichtigen:
  - Der Pflanzenhabitus und die Blattfarbe hängen von der Jahreszeit ab. Im Winter wächst Melisse gedrunen, Basilikum hat längere Internodien, Schnittlauch hat eine hellere Farbe und viele Arten bleiben etwas kleiner, da sie eine natürliche Ruhepause einlegen.
  - Einige Pflanzen wachsen sehr schnell. Somit können je nach Jahreszeit und Witterung bereits nach einem Tag die oben genannten Größenangaben überschritten werden.
  - Kräuter, die aus Zwiebeln treiben (z.B. Schnittlauch und Bärlauch), versorgen die oberirdischen Pflanzenteile aus den gebildeten Reserven. Sie durchwurzeln daher das Substrat kaum und bilden in der Treibphase keinen Wurzelballen.
  - Qualitativ hochwertiger Topfschnittlauch wird nicht gesät sondern aus vitalen Bulben kultiviert, die im Herbst aus zurückgeschnittenen und gerodeten Freilandpflanzen stammen. Nach dem Austrieb im Topf können anhaftende, getrocknete Pflanzenreste kurz über der Substratoberfläche einen „vergammelten“ Eindruck hinterlassen. Diese natürlichen Rückstände sind aber kein Qualitätsmangel, sondern wie vertrocknete Zwiebelschalen zu bewerten.

## Frische Kräuter

- Das Substrat der Topfkräuter besteht aus organischem Material mit lebenden Mikroorganismen (Edaphon). Das System von Bodenflora und Bodenfauna ist so aufeinander abgestimmt, dass die Pflanze über viele Tage kontinuierlich mit Nährstoffen versorgt wird. Vereinzelt können dadurch auch Fruchtliegen in Erscheinung treten. Diese ernähren sich aber nicht von lebenden Pflanzenteilen sondern kurzfristig von organischen Mikropartikeln im Substrat. Somit stellen vereinzelt auftretende Fruchtliegen keinen Qualitätsmangel dar.
- Pflanzengröße, Messung erfolgt ab Topfrand, hängende Topfkräuter sind im getüteten Zustand zu messen.
  - Basilikum und Petersilie: 15-19cm
  - Schnittlauch: 12-17cm
  - Bärlauch, Beifuß, einjähriges Bohnenkraut, Borretsch, Brunnenkresse, Liebstöckel, Salbei, Sauerampfer, Dill, Estragon, Kerbel, Koriander, Melisse, Minze, Schnittknoblauch, Sellerie, Weinraute: 13-19cm
  - Majoran, Oregano, Bergbohnenkraut, Rosmarin, Thymian, Lavendel, Tripmadam, Waldmeister, Ysop: 10-19cm
  - Staudenkräuter: ab 8 cm
- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
  - zu schwach durchwurzelt Ware
  - welke Ware
  - abgeknickte Stengel
  - mickeriges Wachstum