

Kräuter im Topf

allgemeine Produktinformationen:

optimale Lagertemperatur

min. 10 °C

niemals kühlen!

Ethylen

keine Bildung von Ethylen

sehr Ethylen empfindlich

bitte beachten:

bei Topfkräutern handelt es sich **um lebende Pflanzen:**

- brauchen zwingend Tageslicht, da die Pflanzen sonst mit krankhaftem Längenwachstum reagieren (*vergeilen*)
- müssen regelmäßig gegossen werden
- möglichst waagrecht stellen, da sich die Pflanzen beim Wachsen an der Schwerkraft orientieren und ansonsten schief werden (*Geotropismus*)

Produktsicherheit und Hygiene

beim Umgang mit Topfkräutern muss sichergestellt werden, dass die Pflanzen keine Stoffe aufnehmen, die gesundheitsschädlich oder in der ökologischen Produktion nicht zugelassen sind. Das bedeutet, dass weder Keime, Chemikalien noch unzulässige Düngemittel auf bzw. in die Pflanzen gelangen darf!



Topfkräuter in einem **ausschließlich hierfür verwendeten, hygienisch einwandfreien** Gefäß wässern.



Kräuter nicht mit Gefäßen gießen, mit denen Zierpflanzen gegossen und gedüngt werden. **Auch dann nicht, wenn Öko- Dünger verwendet werden**, da diese nicht notwendigerweise für Kräuter zugelassen sind.

Warenkunde Kräuter im Topf



Topfkräuter nicht im Waschbecken o.ä. wässern, da hier Keime oder Putzmittelrückstände in die Pflanzen gelangen können.



Basilikum im Topf



Basilikum erleidet bei Umgebungstemperaturen unter 8 °C irreversible Kälteschäden

- Blätter werden schwarz
- Pflanzen sehen aus wie verwelkt
- Schaden entwickelt sich schnell weiter, sobald die Pflanzen Zimmertemperatur bekommen



Ein beginnender Kälteschaden ist an schwarzen Blattachsen erkennbar. Die Pflanzen sind jetzt bereits **unaufhaltsam geschädigt** und nicht mehr verkehrsfähig

- bei Wareneingang auf Kälteschaden prüfen
- geschädigte Parteien unbedingt reklamieren