Weitere Verbraucherinformationen

1. **Spinat**, **Mangold**, **Rote Bete**, **Sauerampfer** und **Petersilie** zählen zu den Gemüsesorten mit einem hohen Gehalt an Oxalsäure. Der Verzehr oxalsäurereicher Lebensmittel in rohem Zustand kann bei übermäßiger Menge und häufiger Aufnahme gesundheitsschädlich sein.
2. **Tomaten**pflanzen enthalten den Giftstoff Tomatin, ein natürliches Alkaloid zum Schutz vor Schädlingen. Es befindet sich in allen Pflanzenteilen und in den unreifen Früchten. Daher sollten unreife Tomaten nicht verzehrt werden und nach dem Ausgeizen von Tomatenpflanzen sind gründlich die Hände zu waschen. Grüne Tomatensorten wie z. B. 'Green Zebra', die auch im reifen Zustand ihre grüne Farbe behalten, gelten bei vollständiger Ausreifung als unbedenklich.
3. Solanin ist ein natürliches, schwach giftiges Glykoalkaloid in Nachtschattengewächsen wie **Kartoffeln**, das als Abwehrstoff gegen Schädlinge dient. Rohe, unreife, grüne oder stark keimende Kartoffeln weisen einen erhöhten Solaningehalt auf und sind daher nicht zum Verzehr geeignet.
4. Rohe sowie unreife **Auberginen**, deren Fruchtfleisch deutlich grün gefärbt ist oder die einen stark bitteren Geschmack aufweisen, sollten wegen eines erhöhten Gehaltes an Glykoalkaloiden, z. B. solaninähnlichen Substanzen nicht verzehrt werden.
5. Kürbisgewächse wie **Zucchini**, **Gurken** oder **Speisekürbisse** sollten keinesfalls gegessen werden, wenn sie bitter schmecken. Das weist auf den giftigen Stoff Cucurbitacin hin, der Magen- Darm-Beschwerden auslösen kann.
6. **Garten- und Feuerbohnen** sollten nicht roh verzehrt werden, da sie Phasine (toxische Lecithine) enthalten. Erst durch Kochen werden diese zerstört.
7. **Schwarz- und Haferwurzel** enthalten Inulin, das vor allem bei rohem Verzehr in größeren Mengen starke Blähungen verursachen kann.
8. **Pastinaken**blätter können bei Kontakt mit der Haut und nachfolgender Sonneneinstrahlung Hautreizungen, Rötungen, Blasenbildung und Juckreiz verursachen, da sie phytotoxische Furocumarine enthalten. Diese Reaktion wird als Phytophotodermatitis bezeichnet und kann bei längerem Kontakt oder starken Sonnenstrahlen schwere Verbrennungen mit möglicher Narbenbildung nach sich ziehen. Um Hautreizungen zu vermeiden, ist es ratsam, bei der Ernte oder Pflege von Pastinaken stets Handschuhe, lange Ärmel und Hosen zu tragen.
9. **Borretsch** enthält Alkaloide, die die Leber schädigen können und im Verdacht stehen krebserregend zu wirken. Daher sollte auf Borretsch in hohen Konzentrationen wie zum Beispiel bei getrocknetem Pflanzenpulver, Smoothies oder im Saft verzichtet werden. Vorsicht ist besonders bei Schwangeren, Stillenden und Kleinkindern geboten, da hier selbst kleinere Mengen risikoreich sein können. Borretsch zu essen, sollte immer mit Bedacht geschehen. Auch ein regelmäßiger Verzehr ist nicht empfehlenswert.

Unsere Hinweise zur Anwendung von Heilpflanzen oder essbarer Blüten beruhen auf allgemeinen Angaben aus der Literatur.
Trotz sorgfältiger Prüfung können wir keine Gewähr für Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit übernehmen; zwingende gesetzliche Haftungsansprüche bleiben unberührt.

Qualitätssicherung und Anbauempfehlungen

1. Die Bingenheimer Saatgut AG liefert ausschließlich ökologisches Saatgut. Das Ausgangsaatgut (Elitesaatgut) stammt hauptsächlich aus biologisch-dynamischer oder biologisch-organischer Erhaltungszucht. Die angebotenen Sorten sind mit traditionellen Züchtungsmethoden wie beispielsweise Selektion, Massenauslese oder Kreuzung entstanden. Die mit dem „Kultursaat-Logo“ gekennzeichneten Züchtungen wurden darüber hinaus nach biologisch-dynamischen Kriterien entwickelt. Alle Sorten unseres Sortiments sind samenfeste Sorten. Bei der Saatgutproduktion achten wir über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus auf die Einhaltung entsprechend großer Abstände zu verwandten Arten. Mit Hilfe dieser und anderer Maßnahmen wie z. B. insektenisolierter Gewächshäuser sollen ungewollte Einkreuzungen verhindert werden. Die qualitätssichernden Maßnahmen in der Vermehrung sind eine wesentliche Grundlage dafür, dass auch in Zukunft potenzielle ungewollte Einkreuzungen von gentechnisch veränderten Organismen vermieden werden. Ökosaatgut muss auch in geringsten Spuren frei bleiben von Einkreuzungen gentechnisch veränderter Pflanzen. Zur Erreichung dieses Ziels unternehmen wir alle uns möglichen Anstrengungen.
2. Saatgut ist lebendig! Pflanzen stehen in Interaktion mit der Umwelt. Sie reagieren auf unterschiedliche Umweltbedingungen, die Pflanzen passen sich individuell den Umweltbedingungen an. Um unseren gärtnerischen Ansprüchen an die Saatgut- und Sortenqualität gerecht zu werden, haben wir ein umfangreiches Qualitätsmanagement aufgebaut, dies entwickeln wir kontinuierlich weiter.
3. Angaben zu Sorten, Beschreibungen, Empfehlungen, Bilder oder Illustrationen in Werbeäußerungen wie in Katalogen, Webseiten, Flyern oder Broschüren basieren auf unseren Erfahrungen sowie Praxistests auf Betrieben von Züchtung und Anbau. Sie sind nur zu Vergleichszwecken bestimmt. In Abhängigkeit von den Entwicklungsfaktoren wie Klima, Witterung, Pflanzzeit usw. kann die Pflanzenentwicklung unterschiedlich sein. Der Käufer oder die Käuferin muss selbst beurteilen, ob die Sorten für den geplanten Anbau unter den regionalen Bedingungen geeignet sind. Die auf der Packung angegebene Keimfähigkeit bezieht sich auf den Zeitpunkt der Auslieferung.