

Unsere geretteten Karotten

↳ INSIGHTS ZU HANDELSNORMEN

Wusstest du dass Karotten im Handel bestimmten Normen entsprechen müssen? So wie das meiste Obst und Gemüse im Supermarkt haben auch Karotten genaue Normvorgaben, die sie erfüllen müssen. Nur die Natur ist darauf nicht ausgelegt. Manche sind größer, manche gekrümmter oder vernarbt. Und genau deshalb können sie im Supermarkt nicht verkauft werden.

DIE NORMEN IM SUPERMARKT

Im Supermarkt werden Karotten meist nach drei Qualitätsklassen gehandelt: Extra, Klasse I und Klasse II. Extra bedeutet sehr gleichmäßige, glatte, praktisch fehlerfreie Karotten, Klasse I erlaubt kleinere Formfehler und Klasse II umfasst Karotten mit deutlichen optischen Abweichungen, die aber genusstauglich sind. Für Kund:innen sichtbar ist diese Einstufung selten direkt am Etikett, aber sie beeinflusst maßgeblich, welche Karotten überhaupt in den Supermarktregalen landen.

FOLGEN FÜR LANDWIRT:INNEN

Ware der Klasse I und besonders der Extra-Klasse erzielt deutlich höhere Preise. Klasse II bedeutet: weniger „perfekt“ in Form & Farbe und mehr verzweigte, vernarbte oder gebogene Karotten. Der Erzeuger bekommt weniger Geld pro Kilo, teils bis zu 50 % weniger. Supermärkte kaufen überwiegend Klasse I. Klasse II darf zwar verkauft werden, aber meist nur an Verarbeiter, Großküchen, Tierfutterbetriebe oder für Direktvermarktung. Der Absatzmarkt ist kleiner, daher ist es oft schwieriger, die Ware überhaupt vollständig zu verkaufen. Die direkte Folge für Landwirt:innen – weniger Einnahmen und Gewinne.

DESHALB RETTEN WIR

Genau aus diesem Grund ist afreshed entstanden. Wir retten Lebensmittel, die sonst für sehr wenig Geld verkauft würden – oder aufgrund der niedrigen Einnahmen überhaupt auf dem Feld zurückbleiben. Nicht, weil sie nicht gut schmecken, sondern weil sie nicht den Normen entsprechen. Das finden wir schade und unfair. Bio-Landwirt:innen verlieren dadurch wertvolle Einnahmen. In Boxen wie deiner landen daher genau diese Produkte. Sie werden gerettet und die Landwirt:innen können ihre Produkte zu einem fairen Preis verkaufen.



ERFAHRE MEHR

Noch mehr Infos zu Normen
im Supermarkt!



Bio-Karotten

↳ AUS ITALIEN & ÖSTERREICH

- ✓ **Länger haltbar:**
Wenn sie weich werden: einfach 30 min in kaltes Wasser legen – sie werden wieder knackig.
- ✓ **Richtige Lagerung:**
Ohne Plastik im Kühlschrank, am besten in einem feuchten Küchentuch oder einer Gemüsebox lagern.





Im afreshed Rezeptbuch



Die Rezepte der Woche zu der Retterbox



Zutatenliste

200 g Karotten
120 ml Essig
120 ml Wasser
1 TL Salz
2 EL Ahornsirup



Eingelegte Karotten

Karotten und Sauce zubereiten

Schäle die Karotten und schneide sie in lange dünne Streifen. Gib die Karotten in ein verschließbares Glas. Vermische in einem Topf Essig, Wasser, Salz und Ahornsirup. Stelle ihn auf den Herd und erhitze es unter Rühren bis sich das Salz aufgelöst hat.

Karotten einlegen

Die Mischung anschließend über die Karotten geben. Alles mit einem Löffel nach unten drücken und am besten über Nacht ziehen lassen.

Tipps zur Verwendung

Die Karotten halten sich in der Essig-Mischung mindestens eine Woche im Kühlschrank. Als Topping passen sie ideal zu asiatischen Gerichten wie Nudeln mit Erdnussauce.



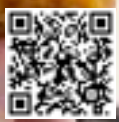
Zucchini-Mozzarella Bites

 einfach ⌚ 20 Min.



Gesundes Schokodessert

 einfach ⌚ 5 Min.



Karotten Bulgar Laibchen

 einfach ⌚ 30 Min.



100% Bio



bequem geliefert



Fair zu Landwirt:innen



Nachhaltiges Mehrwegsystem