

# Factsheet Küchenkräuter, Mai 2023

---

## Labor-Test und Marktcheck von Küchenkräutern in Supermärkten, Gartencenter und Baumärkten

---

### Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung	2
Der Marktcheck von Küchenkräutern	2
Ergebnisse: Giftige Pestizide in Kräutern	2
Graubereich Topfkräuter: Zierpflanze oder Lebensmittel	3
Auswirkungen der Pestizidrückstände auf Gesundheit und Umwelt	4
Kräuter - Gesund für Mensch und Biene	5
Greenpeace Forderungen	6
Anhang:	7
Kräuter-Mikronährstoffe im Vergleich	7
Testergebnisse im Detail	7

## Zusammenfassung

---

- Greenpeace hat Kräuter aus Supermärkten, Baumärkten und Gartencentern im Labor auf Pestizide untersuchen lassen
- 88 Prozent der konventionellen Kräuterproben mit Spritzmitteln belastet. Rückstände von 23 verschiedenen Pestizid-Wirkstoffen nachgewiesen.
- Zwei in der EU nicht zugelassene Wirkstoffe auf Proben aus der EU gefunden:
  - Carbendazim einem Rosmarin-Topf vom Hornbach aus Italien (laut Etikett als Zierpflanze deklariert) und
  - Chloridazon in einer Gärtner Kräuter Petersilie aus dem Billa-Kühlregal, Herkunft Spanien.
- Mehrfachbelastungen mit mindestens drei Wirkstoffen auf fast der Hälfte der konventionellen Kräuter; auf vier Proben wurden fünf bis zehn verschiedene Wirkstoffe nachgewiesen.
- Alle nachgewiesenen Wirkstoffkonzentrationen lagen unter den gesetzlichen Grenzwerten, aber bis zu 94 Prozent Grenzwertauslastung und Summenbelastungen (summierte Grenzwertauslastung) von bis zu 160 Prozent.

## Der Marktcheck von Küchenkräutern

---

Beim Marktcheck von Küchenkräutern hat Greenpeace in Baumärkten, Gartencentern und Supermärkten das Angebot bei den fünf Kräutersorten geprüft: Schnittlauch, Petersilie, Minze, Basilikum und Rosmarin oder Thymian. Am auffälligsten war, dass in den Supermärkten die Topfkräuter zu 100 Prozent biologisch produziert waren, aber die frischen, geschnittenen Kräuter im Kühlregal ausschließlich aus herkömmlicher Produktion stammen. Auch bei tiefgekühlten Kräutern überwiegt die konventionell hergestellte Ware.

Genau hinschauen muss man bei den Kräutertöpfen in Gartencentern und Baumärkten, hier liegt der Bio-Anteil bei rund 40 Prozent. Um weitgehend unbelastete Kräuter zu kaufen, empfiehlt Greenpeace auf das Bio-Zeichen zu achten. Greenpeace hat diese Kräuter aus Baumärkten, Gartencentern und Supermärkten im Labor auf Pestizid-Rückstände analysieren lassen. Untersucht wurden Basilikum, Minze, Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin und Thymian im Topf, aus dem Kühlregal und tiefgekühlt. Insgesamt wurden 20 Proben getestet - 17 aus konventionellem und 3 aus biologischem Anbau.

## Ergebnisse: Giftige Pestizide in Kräutern

---

In 16 der 20 Proben wurden Rückstände von Pestiziden nachgewiesen - zwar alle unter den gesetzlichen Grenzwerten für das jeweilige Pestizid, aber etliche Produkte waren auch mehrfach belastet. In **15 der 17 konventionellen Proben (88 Prozent)** wurde mindestens ein Wirkstoff nachgewiesen, lediglich zwei Proben

aus konventioneller Landwirtschaft waren gänzlich frei von Rückständen. Im Schnitt waren die konventionellen Kräuter mit 3,1 Pestizid-Wirkstoffen belastet. In den drei Bio-Kräutern wurde in einer Probe ein Wirkstoff (Pyrethrine) gefunden, der im Bio-Landbau zugelassen ist. Im Schnitt waren die Bio-Kräuter damit mit 0,3 Pestizid-Wirkstoffen belastet.

In acht konventionellen Proben wurden mehr als zwei verschiedene Wirkstoffe nachgewiesen, in vier davon sogar mindestens fünf Wirkstoffe:

- 10 Wirkstoffe in einem Spar-Rosmarin aus dem Kühlregal, Herkunft Italien
- 8 Wirkstoffe in einem Rosmarin-Topf vom Hornbach, Herkunft Italien
- 5 Wirkstoffe in einem Rosmarin-Topf vom Bauhaus und einem Tiefkühl-Basilikum der Marke Spar

Insgesamt wurden Rückstände von **23 verschiedenen Pestizid-Wirkstoffen** nachgewiesen, die jeweils unter den gesetzlich festgelegten Grenzwerten liegen. Sechs der Wirkstoffe wurden auf mindestens 20 Prozent der Proben gefunden, darunter auch das Neonicotinoid Acetamiprid (4 Mal nachgewiesen) und der Bienenkiller Deltamethrin (4 Mal nachgewiesen).

**Zwei** der nachgewiesenen **Wirkstoffe** - Carbendazim und Chloridazon - sind **in der EU nicht zugelassen** - wurden aber auf Proben gefunden, als deren Herkunft Spanien bzw. Italien angegeben ist: Carbendazim auf einem Rosmarin-Topf vom Hornbach aus Italien und Chloridazon auf einer Gärtner Kräuter Petersilie aus dem Kühlregal, Herkunft Spanien. Der Einsatz der Pestizide könnte in diesem Fall leider dennoch legal erfolgt sein, denn Stecklinge werden oft außerhalb der EU angezogen, wo die Anwendung von in der EU verbotenen Pestiziden noch erlaubt ist. Und eine weitere Problematik kommt hinzu: Rosmarin und Thymian können auch als "Non-Food-Zierpflanze" verkauft werden, für die andere Regelungen als für Lebensmittel gelten.

## Graubereich Topfkräuter: *Zierpflanze oder Lebensmittel*

Dass es sich bei Schnittkräutern oder Tiefkühlkräutern um Lebensmittel handelt, ist eindeutig. Schwieriger ist die Zuordnung und damit auch die gesetzliche Regelung für Kräuter in Töpfen: Laut EU-Verordnung zum Lebensmittelrecht<sup>1</sup> und auch im Österreichischen Lebensmittelbuch<sup>2</sup> sind Schnitt- oder Tiefkühlkräuter klar als Lebensmittel definiert mitsamt aller dafür gültigen Sicherheitsbestimmungen. Pflanzen "vor dem Ernten"<sup>3</sup> sind allerdings per Definitionem nicht eindeutig der Gruppe der Lebensmittel zuzurechnen. Laut der deutschen Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung gilt "die Entnahme der Töpfe aus der

Das Pilzgift Carbendazim ist in der EU seit 2014 verboten. Es kann genetische Defekte erzeugen. Zudem kann es sich auf die Fortpflanzungsfähigkeit negativ auswirken sowie Organe schädigen. Im Tierversuch kam es zu Missbildungen bei Föten. Daher wird angenommen, dass das Fungizid auch das ungeborene Kind im Mutterleib schädigen könnte. Außerdem ist Carbendazim für Fische und wirbellose Wassertiere hochtoxisch und vermutlich hormonell wirksam.

<sup>1</sup> [VERORDNUNG \(EG\) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES](#) vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit;

<sup>2</sup> Österreichischer Lebensmittelcodex; [https://www.verbrauchergesundheits.at/lebensmittel/buch/codex/B28\\_Gewuerze.pdf?7mqv9h](https://www.verbrauchergesundheits.at/lebensmittel/buch/codex/B28_Gewuerze.pdf?7mqv9h)

<sup>3</sup> [VERORDNUNG \(EG\) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES](#) vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit; Kapitel 1, Artikel 2;

Produktion" als "Ernte" der Kräuter, wenn die Pflanzen zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind. In diesem Fall gelten auch die gesetzlichen Grenzwerte für Pestizidrückstände in Lebensmitteln<sup>4</sup> Werden Topfkräuter zu "Dekorationszwecken" verkauft, sind diese gesetzlich wie Zierpflanzen geregelt und unterliegen anderen gesetzlichen Verordnungen - auch in Bezug auf die Verwendung von Pestiziden im Anbau und die damit einhergehende Lebensmittelsicherheit.<sup>5</sup>

Dass ausgerechnet auf im Frühling blühendem Rosmarin fünf bis zehn Wirkstoffe, darunter auch für Bienen, Wildbienen, Hummeln und co. giftige Wirkstoffe wie Deltamethrin, Acetamiprid, Flonicamid oder *Carbendazim* gefunden wurden, ist besonders problematisch. Denn blühender Rosmarin ist eine beliebte Nahrungsquelle für die Bestäuber, die so vergiftet werden können.

## Auswirkungen der Pestizidrückstände auf Gesundheit und Umwelt

Häufig konnten auf den Kräutern wahre "Pestizid-Cocktails" festgestellt werden: **In 24 Prozent der konventionellen Kräuter wurden Rückstände von fünf oder mehr Pestizid-Wirkstoffen nachgewiesen.**

Das kann problematisch sein, denn Wirkstoffe können sich auf unterschiedlichste Weise gegenseitig beeinflussen. Es kann dabei zu einer stark erhöhten Toxizität (synergistischer Effekt) oder sogar neuen Wirkungsweisen kommen - sowohl was die Belastung in der Umwelt

betrifft als auch in Hinblick auf die menschliche Gesundheit. Und trotzdem wissen wir nach wie vor wenig über die Auswirkungen dieser Pestizid-Cocktails - die Kombinationsmöglichkeiten sind einfach zu vielfältig. In den letzten Jahren wurde vermehrt an Kombinationen einzelner Pestizide geforscht. Denn es gibt Bedenken, dass die Mischungen problematischer sein können als die jeweiligen Wirkstoffe einzeln.<sup>6</sup> Generell lässt sich jedenfalls sagen,

dass nach wie vor zu wenig Wissen über die Bienengefährlichkeit von "Pestizid-Cocktails" vorhanden und somit ein echter Schutz von wichtigen bestäubenden Insekten bei weitem nicht gegeben ist.

Das Herbizid Chloridazon ist in der EU seit 2018 in der EU verboten. Der Wirkstoff ist sehr giftig für Wasserorganismen mit langfristiger Wirkung. Außerdem wird Chloridazon und sein Haupt-Abbauprodukt im Boden nur langsam abgebaut.

Beim Test hat sich Greenpeace für fünf unterschiedliche Küchenkräuter entschieden, die sich in Rankings der beliebtesten Küchenkräuter wiederfinden und aus der Küche kaum wegzudenken sind.

- **Basilikum** ist ein sehr aromatisches Küchenkraut, das vor allem in der italienischen Küche sehr beliebt ist. Es hat einen süßen und leicht pfeffrigen Geschmack und lässt sich am besten frisch verwenden.

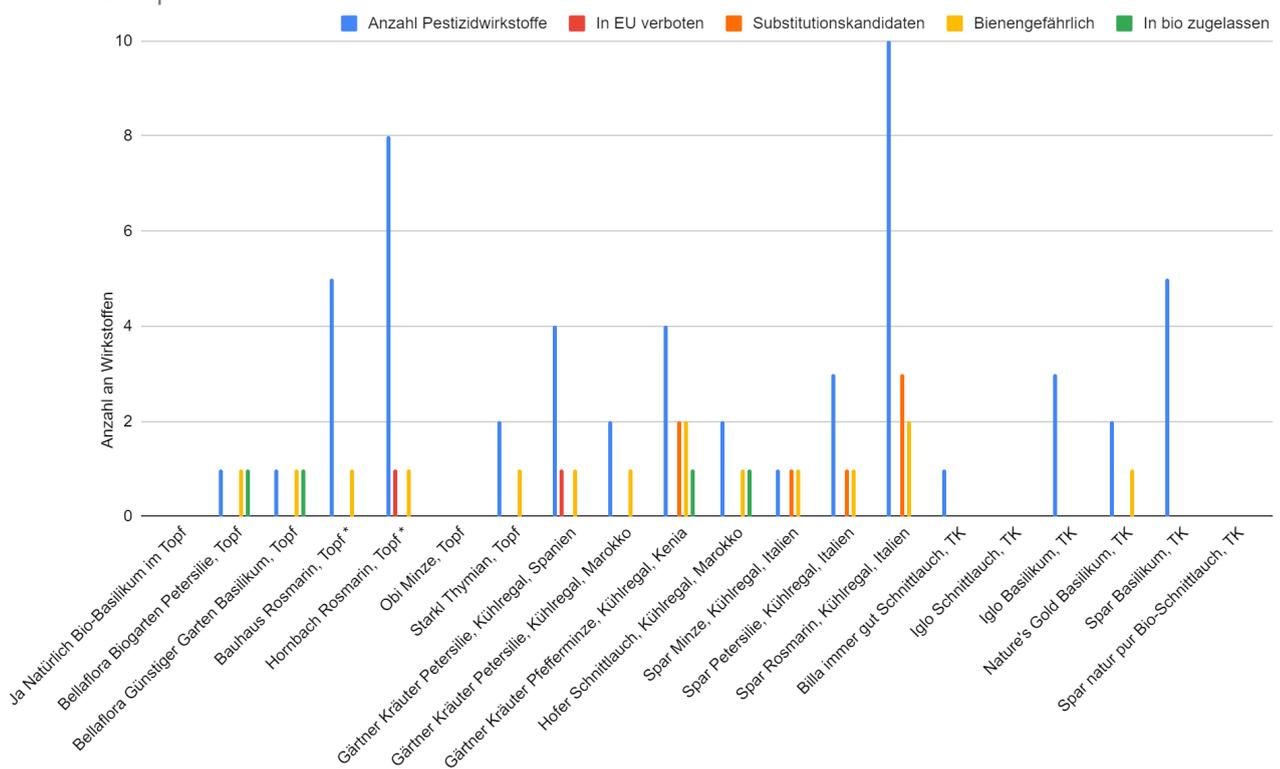
<sup>4</sup> Deutsche Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Vermarktungsnormen Obst und Gemüse; [https://www.ble.de/DE/Themen/Ernaehrung-Lebensmittel/Vermarktungsnormen/Obst-Gemuese/Vermarktungsnormen-Hilfen-zur-Anwendung/FAQs/Gemuese\\_Arten/GEM\\_7\\_Kraeuter\\_Topf.html#:~:text=Die%20allgemeine%20Vermarktungsnorm%20gilt%20auch,der%20Verordnung%20\(EG\)%20Nr.](https://www.ble.de/DE/Themen/Ernaehrung-Lebensmittel/Vermarktungsnormen/Obst-Gemuese/Vermarktungsnormen-Hilfen-zur-Anwendung/FAQs/Gemuese_Arten/GEM_7_Kraeuter_Topf.html#:~:text=Die%20allgemeine%20Vermarktungsnorm%20gilt%20auch,der%20Verordnung%20(EG)%20Nr.)

<sup>5</sup> Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen; Anhang I Teil XIII;

<sup>6</sup> Bienengesundheit Schweiz 2019 zu Pestizid-Mehrfachbelastungen; <https://www.bienen.ch/aktuelles/presse-archiv/pestizid-mehrfachbelastungen-zusaetzliche-unbekannte-bei-bienenvergiftungen.html>

- Der unverwechselbare Geschmack von **Petersilie** lässt sich auf ihre reichen ätherischen Öle und Flavonoide zurückführen, die ihr den besonderen Geschmack verleihen. Sie eignet sich gut für Salate, Suppen oder kann zu Pesto und anderen Pasten verarbeitet werden, die als Dip, Brotaufstrich dienen.
- **Thymian** ist ein aromatisches Küchenkraut, das eine leicht bittere Note hat. Es eignet sich hervorragend für Fleischgerichte und Suppen. Thymian kann auch getrocknet werden und ist dann länger haltbar.
- **Rosmarin** hat einen intensiven Geschmack und eignet sich besonders gut für Kartoffeln und Brot. Es ist auch ein wichtiger Bestandteil von Kräutermischungen wie Kräuter der Provence.
- **Schnittlauch** hat einen milden Zwiebelgeschmack und ist ein vielseitiges Kraut. Es eignet sich hervorragend für Eierspeisen, Suppen und Salate.
- **Minze** hat einen frischen, leicht süßen Geschmack und ist ein wichtiger Bestandteil von zahlreichen Sommergetränken, Cocktails und Tees. Sie passt außerdem auch gut zu Desserts, Früchten oder auch sommerlichen Salaten.

Pestizide pro Probe



\* Rosmarin am Etikett als Zierpflanze angegeben

**Abbildung:** In der Grafik wird die Anzahl an Wirkstoffen, die in den Proben jeweils nachgewiesen wurden, in blau dargestellt. Außerdem zu sehen ist eine Einordnung dieser Wirkstoffe: in rot in der EU nicht zugelassen, in orange von der EU als Substitutionskandidaten eingeordnet, in gelb bienengefährlich, in grün unter Einschränkungen im Bio-Landbau zugelassen.

## Kräuter - Gesund für Mensch und Biene

---

Kräuter können mehr, als den Salat garnieren oder die Suppe verfeinern: Viele Kräuter sind reich an Mineralstoffen, Vitaminen oder sekundären Pflanzenstoffen wie ätherische Öle oder Bitterstoffe und gelten daher teils als (Volks-)Heilmittel. Zudem sind die Blüten der meisten Kräuter bei Bienen, Hummeln und Co. geschätzte Nahrungsquellen.

### “Gegen jedes Leiden ist ein Kraut gewachsen” - gesunde Wirkungen von Kräutern

Der Spruch “Gegen jedes Leiden ist ein Kraut gewachsen” kommt nicht von ungefähr. Denn neben der seit Jahrhunderten zugeschrieben “Heilkräfte” enthalten zahlreiche Kräuter hohe Mengen an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen. So ist Petersilie beispielsweise eine ausgezeichnete Quelle für Vitamin K, Vitamin C, Eisen und Kalzium. Ein Erwachsener kann mit nur einer Portion *Taboulé* (libanesischer Petersiliensalat), das einen Bund Petersilie (60 g) und einen halben Bund Minze (20 g) beinhaltet, **nahezu 40 Prozent ihres täglichen Bedarfs an Eisen** von durchschnittlich 12.5 mg sowie **über 86 Prozent ihres täglichen Vitamin C-Bedarfs** von rund 100 mg decken.<sup>7</sup> **Ein Bund Petersilie enthält somit mehr als doppelt so viel Vitamin C wie eine Zitrone und mehr als doppelt so viel Eisen wie eine Handvoll Spinat!**

### In der Blüte besonders gut für Bienen

Vor allem die mehrjährigen Küchenkräuter Thymian, Rosmarin, Schnittlauch und Minze ziehen in ihrer Blüte wichtige Bestäuber an und bieten ihnen wertvolle Nahrung. Es lohnt sich also durchaus, selbst Kräuter auf dem Balkon oder im Garten anzupflanzen. Hier sollte man beachten, dass Kräuter - anders als manche andere Zierpflanzen, die häufiger blühen - lediglich eine einzige Blühphase hervorbringen. Kräuter mit unterschiedlichen Blühzeitpunkten zu kombinieren, ist somit für Bienen, Hummeln und Schmetterlinge besonders hilfreich.

Doch so anziehend die Blüten der Kräuter für zahlreiche Insekten sind, so tödlich kann der Pestizid-Cocktail, mit dem gerade erstandene Kräuter häufig belastet sind, auch für sie sein. Wie der Test zeigte, sind nämlich auch Topfkräuter oft mit für Insekten hochgiftigen Spritzmitteln belastet. Daher ist es bei blühenden Kräutern noch entscheidender, unbedingt zur pestizidfreien Bio-Variante zu greifen.

## Greenpeace Forderungen

---

- Ambitionierte EU-Verordnung zur Reduktion von Pestiziden “sustainable use regulation” (SUR), dies soll eine **Reduktion des Einsatzes und Risikos von Pestiziden um 50 Prozent bis 2030** bringen

---

<sup>7</sup> **Zutaten:** u.a. 60 g Petersilie (3.72 mg Eisen, 79.8 mg Vitamin C), 20 g Minze (1.02mg Eisen; 6.36mg Vitamin C); **Inhaltsstoffe gesamtes Gericht:** 4.74mg Eisen; 86.16mg Vitamin C; diese 4.74mg machen i.B. auf den täglichen Eisenbedarf einer erwachsenen Person (ca. 10-15mg/ Schnitt: 12.5mg) **37,92%** aus; 86.16mg machen i.B. auf den täglichen Vitamin C-Bedarf einer erwachsenen Person (ca. 100mg): **86,16%** aus;

- Greenpeace fordert Minister Totschnig dringend dazu auf, seine Blockadehaltung abzulegen und sich endlich für eine nachhaltige Form der Landwirtschaft, für den Schutz der Biodiversität und für gesunde, giffreie Lebensmittel einzusetzen
- Paradigmenwechsel hin zu einer wirklich ökologischen Landwirtschaft: dazu gehört eine starke Förderung von biologischer Landwirtschaft

## Anhang:

### Kräuter-Mikronährstoffe im Vergleich

Lebensmittel (roh & frisch) 100g <sup>8</sup>	Kalzium	Eisen	Magnesium	Vitamin C
Basilikum <sup>9</sup>	177 mg	3.17 mg	64 mg	18 mg
Minze <sup>10</sup>	243 mg	5.08 mg	80 mg	31.8 mg
Petersilie <sup>11</sup>	138 mg	6.2 mg	50 mg	133 mg
Schnittlauch <sup>12</sup>	92 mg	1.6 mg	42 mg	58.1 mg
Zitrone <sup>13</sup>	26 mg	0.6 mg	8 mg	53 mg
Spinat <sup>14</sup>	99 mg	2.71 mg	79 mg	28.1 mg
Vollmilch <sup>15</sup>	123 mg	0 mg	12 mg	0 mg

### Testergebnisse im Detail

**rot - in der EU verbotener Wirkstoff**

**gelb - sehr giftig für Bienen, Wildbienen und/oder Hummeln**

gelb - für Hummeln, Wildbienen oder Honigbienen schädlich

<sup>8</sup> Food Data Central, US Department of Agriculture; <https://fdc.nal.usda.gov/index.html>

<sup>9</sup> Basil, fresh <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/172232/nutrients>

<sup>10</sup> Peppermint, fresh <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/173474/nutrients>

<sup>11</sup> Parsley, fresh <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170416/nutrients>

<sup>12</sup> Chives, raw <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169994/nutrients>

<sup>13</sup> Lemons, raw without peel <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/167746/nutrients>

<sup>14</sup> Spinach, raw <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/168462/nutrients>

<sup>15</sup> Milk, whole <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1097512/nutrients>

Probe	Nachgewiesene Pestizide (mg/kg)	Bemerkung
Iglo Schnittlauch, TK	-	
Ja Natürlich Bio-Basilikum im Topf	-	
Obi Minze, Topf	-	
Spar natur pur Bio-Schnittlauch, TK	-	
Bellaflora Biogarten Petersilie, Topf	Pyrethrine (0,092)	Pyrethrine sind im Bio-Landbau zugelassen; 9,2% des Grenzwerts
Bellaflora Günstiger Garten Basilikum, Topf	Pyrethrine (0,94)	Pyrethrine sind im Bio-Landbau zugelassen; 94% des Grenzwerts
Billa immer gut Schnittlauch, TK	Pyrimethanil (0,013)	0,07% des Grenzwerts
Spar Minze, Kühlregal, Italien	Lamda-Cyhalothrin (0,031)	4,4% Summenauslastung der Grenzwerte
Gärtner Kräuter Petersilie, Kühlregal, Marokko	Azoxystrobin (0,12), Deltamethrin (0,022)	2 Wirkstoffe; 1,3% Summenauslastung der Grenzwerte
Hofer Schnittlauch, Kühlregal, Marokko	Chlorantraniliprol (0,15), Spinosad (0,63)	2 Wirkstoffe; Spinosad ist im Bio-Landbau zugelassen; 5% Summenauslastung der Grenzwerte
Nature's Gold Basilikum, TK	Boscalid (0,016), Deltamethrin (0,025)	2 Wirkstoffe; 1,3% Summenauslastung der Grenzwerte
Starkl Thymian, Topf	Acetamiprid (0,68), Azoxystrobin (0,5)	2 Wirkstoffe; 23% Summenauslastung der Grenzwerte
Iglo Basilikum, TK	Azoxystrobin (0.13), Mandipropamid (0.22), Metalaxyl und Metalaxyl-M (0.078)	3 Wirkstoffe; 3,5% Summenauslastung der Grenzwerte
Spar Petersilie, Kühlregal, Italien	Acetamiprid (0,042), Difenconazol (0,83), Mandipropamid (0,14)	3 Wirkstoffe; 23% Summenauslastung der Grenzwerte
Spar Basilikum, TK	Azoxystrobin (2.9), Chlorantraniliprol (0.22), Dimethomorph (0.14), Mandipropamid (0.44), Pyraclostrobin (0.079)	5 Wirkstoffe; 12% Summenauslastung der Grenzwerte
Gärtner Kräuter Pfefferminze, Kühlregal, Kenia	Difenconazol (0,037), Dimethomorph (0,043), Pirimicarb (0,015), Spinosad (0,038)	4 Wirkstoffe; 77% Summenauslastung der Grenzwerte
Gärtner Kräuter Petersilie, Kühlregal, Spanien	Boscalid (0,014), Chloridazon (3,3), Deltamethrin (0,19), Mandipropamid (0,19)	4 Wirkstoffe; 76% Summenauslastung der Grenzwerte
Spar Rosmarin, Kühlregal, Italien	Acetamiprid (0,023), Azoxystrobin (0,21), Boscalid (7,6), Chlorantraniliprol (0,67), Cyprodinil (0,14), Deltamethrin (0,011), Difenconazol (1,4), Fludioxonil (0,13), Metalaxyl und Metalaxyl-M (0,011), Pyraclostrobin (0,37)	10 Wirkstoffe; 54% Summenauslastung der Grenzwerte
Bauhaus Rosmarin, Topf	Boscalid (25), Dimethomorph (6,5), Flonicamid (2), Fluopyram (0,013), Trifloxystrobin (1,7)	Laut Etikett als Zierpflanze (nicht zum Verzehr geeignet) ausgewiesen, aber für Küche und Beet geeignet; 5 Wirkstoffe; 160% Summenauslastung der Grenzwerte
Hornbach Rosmarin, Topf	Acetamiprid (0,13), Azoxystrobin (13), Boscalid (6), Carbendazim (0,077), Dimethomorph (0,064), Fenhexamid (1,3), Metalaxyl und Metalaxyl-M (0,22), Pyraclostrobin (0,68)	Laut Etikett als Zierpflanze (nicht zum Verzehr geeignet) ausgewiesen; 8 Wirkstoffe; Carbendazim (bis 2014 zugelassen) ist auch Abbauprodukt von Thiophanate-methyl (bis 2020 zugelassen); 156% Summenauslastung der Grenzwerte