



# TOMATE Ernten, Verpacken, Verkaufen

Finde die markierten Wörter aus dem Text im Suchgitter! Sie sind senkrecht und waagrecht (auch gegen die Schreibrichtung) versteckt!

Ein großer Vorteil der kurzen **Transportwege** innerhalb Österreichs ist, dass die **Tomaten** reif geerntet werden können. Die meisten kommen innerhalb von ein bis zwei Tagen in den Handel. Für Transporte über tausende Kilometer müssen die Tomaten unreif geerntet werden. In der **Erntesaison** werden laufend Tomaten **reif**. Wann genau das geschieht, hängt vom Zeitpunkt der **Befruchtung** ab. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ernten jede Tomate **händisch**. Wo die Verpackung in **Kartonschalen** oder Kisten erfolgt, hängt von der Größe des Betriebes ab. Die großen **Glashaus**-Betriebe verpacken in der Regel an Ort und Stelle, während kleinere Tomatenerzeugungsbetriebe unverpackt an die Erzeugerorganisation liefern. Die Erzeugerorganisationen, die AMA und der Lebensmitteleinzelhandel kontrollieren, ob die **Rückstände** chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel unter den **Grenzwerten** liegen. Auf Bio-Tomaten dürfen keine Rückstände sein. Für konventionelle Tomaten gelten interne Grenzwerte oder jene von Qualitätsprogrammen. Die gesetzlichen Grenzwerte müssen auf jeden Fall unterschritten werden. Das ist für heimische Tomaten kein Problem, weil sehr wenig Mittel eingesetzt werden.

M	S	E	R	N	T	E	S	A	I	S	O	N
W	D	N	E	T	R	E	W	Z	N	E	R	G
S	T	I	W	M	A	W	L	I	M	W	I	X
K	A	R	T	O	N	S	C	H	A	L	E	N
S	R	Ü	C	K	S	T	Ä	N	D	E	L	O
U	H	O	N	W	P	G	D	N	S	N	Q	V
A	Ä	N	Y	Q	O	V	X	B	T	S	Z	G
H	N	O	C	J	R	U	O	W	O	P	I	K
S	D	G	N	U	T	H	C	U	R	F	E	B
A	I	X	K	G	W	H	O	P	F	B	L	X
L	S	G	B	E	E	R	E	I	F	S	R	N
G	C	P	J	T	G	J	S	V	U	W	X	S
I	H	Y	Y	S	E	T	O	M	A	T	E	N

