

# Alles über die flotte Karotte

„Möhren kennen wir Menschen schon seit Ewigkeiten“, sagt Großvater. „Trotzdem dauerte es lange, bis sie ein so beliebtes Gemüse wurden. Die Griechen nutzten die Möhre als heilsame Medizin und englische Hofdamen fanden es schick, sich im Haar oder am Hut mit Möhrenkraut zu schmücken. Die Rübe galt früher als weniger wertvoll. Das lag auch daran, dass sie noch nicht so gut schmeckte wie heute“. Großvater weiß noch etwas: „Möhren sind sehr gesund und jeder sollte eine am Tag essen. Sie enthalten Stoffe, die gut für den Magen sind. Außerdem schützen sie deine Zähne vor Löchern und sind wichtig, damit du gut sehen kannst. Aber das weißt du wahrscheinlich schon längst“.



Die nächste frische Möhre gibt es gleich um die Ecke. Es gibt kaum eine Region ohne Möhrenfelder. Das sorgt für kurze Wege und viele Monate lang frische Möhren in den Märkten. Bevor es soweit ist, müssen die winzigen Samenkörner zur Möhre wachsen. Diese Körner entstehen nach der Blüte der Möhren. Hast du schon mal blühende Möhren gesehen? Sicher nicht, denn Möhren werden geerntet, bevor sie zu blühen beginnen. Um die Gewinnung der Samenkörner kümmern sich spezielle Unternehmen, die dafür extra Möhren blühen lassen. Die Möhrenaussaat beginnt im Februar und endet im Juni. Frische Möhren können bereits nach drei Monaten geerntet werden, Lagermöhren können bis zu einem Jahr gelagert werden.

Deine Möhren im Garten wachsen in flacher Erde. Auf den Feldern wachsen sie in Dämmen, wie die Kartoffeln. So kann die Möhre gerade und gleichmäßig nach unten wachsen. Moderne Anbaugeräte häufeln den Damm an und säen gleichzeitig aus. Während des Wachstums muss der Landwirt Unkraut bekämpfen, düngen, bei Bedarf beregnen und die Bestände beobachten bezüglich Krankheiten und Schädlingen und das bis zur Ernte. Im Jahr darauf erfolgt ein Standortwechsel, Möhren lieben die Abwechslung. Der Landwirt erhält damit gesunde Möhren, die wenig Pflanzen-

schutzmaßnahmen benötigen. Dank des Krautbüschels ist eine gute und schnelle maschinelle Ernte möglich. Am Schopf gepackt lässt sich das Gemüse leicht aus dem Boden ziehen. Diese speziellen Möhren-Erntemaschinen nennt man Klemmbandroder. Danach werden die Frischemöhren sofort gewaschen, nach Größe sortiert, verpackt und zum Supermarkt gebracht. Lagermöhren werden nicht gewaschen, sondern mit der Erde in Holzkisten in Kühlräumen eingelagert. Bundmöhren mit Laub müssen von Hand geerntet und gebündelt werden. Das Laub verrotet uns, wie frisch die Möhren sind: leuchtend grün muss es sein!



...bunt geht's zu bei den Möhren



Möhrenblüte

### Kleine Möhrenkunde:

- Die Möhre hat viele Namen: Karotte, Mohrrübe, Rübli und Wurzeln.
- Waschmöhren kennt jedes Kind – auch als Nase für den Schneemann.
- Für die Industrie und die Saftgewinnung werden besonders dicke Sorten angebaut. Sie bringen 300 g oder mehr auf die Waage.
- Es gibt nicht nur orangefarbene Möhren, sondern auch weiße, gelbe, rote und violette. Die uns bekannte orange Möhre war früher die Ausnahme.
- Inzwischen ist jede fünfte Möhre eine Bio-Möhre. Kein anderes Freilandgemüse hat einen so hohen Bio-Anteil. Heimische Biomöhren sind von Juli bis Ende März verfügbar.



So wird geerntet.



Was ist die Möhre beim Schneemann?

4			
---	--	--	--

Viele tolle Infos findest du unter [www.meine-moehre.de](http://www.meine-moehre.de)