

# Presseinformation

## Möhren warten immer noch auf Regen

Bonn, 13.10.2016 (AMI) – Die lange anhaltende Trockenheit hat Auswirkungen auf die Möhrenbestände gehabt. Die jüngsten Regenfälle waren nur in wenigen Gegenden ausreichend ergiebig. Meist handelte es sich nur um wenige Millimeter Niederschlag, die kaum in den Boden eingedrungen sind. Die Möhren stehen kurz vor der Einlagerung und benötigen dringend Niederschläge, um die nötige Bodenhaftung für die Einlagerung zu erhalten.



Im Oktober/November werden die Möhrenbestände in Deutschland nahezu restlos geerntet und in Kühllägern untergebracht. Dort verweilen sie in großen Boxen mit einem Anteil Erde vom Feld bis ins Frühjahr hinein. Ist der Boden so trocken wie jetzt in fast allen bedeutenden Anbauregionen für Möhren, bleibt nicht genügend Erde an den Möhren haften, damit sie sich im Winterlager wohl fühlen und sich damit lange ihre Qualität bewahren.

Anfang Oktober haben einige Produzenten trotzdem mit der Einlagerung erntereifer Bestände begonnen. Dabei hat man einen kleinen Trick angewendet: Vor der Ernte sind die Bestände beregnet worden, ansonsten wäre der Boden zu hart und trocken. Aber nicht überall kann man beregnen. Viele Lagerhalter warten noch mit der Ernte für die Einlagerung und setzen auf eine baldige Regengabe der Natur.

Die diesjährige Möhrensaison war und ist für die Erzeuger eine echte Herausforderung. Denn zunächst war es nicht zu trocken, sondern zu nass. Bei den Frühmöhren mussten die Landwirte Parzellen suchen, die überhaupt befahrbar waren, um die Ernte vom Feld zu bringen. Danach war es anhaltend zu trocken. Dennoch brauchen die Verbraucher nicht um die Möhrenversorgung zu bangen, denn es gab keine Versorgungsengpässe. Diese wird es auch im weiteren Verlauf der Saison nicht geben, denn die Landwirte haben Erfahrung und können auch extreme Wettersituationen meistern. Damit wird der Platz Zwei der Möhre im Gemüsekorb wohl nicht gefährdet sein. Im Jahr 2015 kaufte ein Haushalt in Deutschland durchschnittlich 8,3 kg frische Möhren ein, nur bei frischen Tomaten waren es noch mehr.

Zur Internetseite [www.meine-Möhren.de](http://www.meine-Möhren.de)

Die Internetseite [www.meine-Möhren.de](http://www.meine-Möhren.de) wird von der AMI auf Initiative des Arbeitskreises Möhren betreut. Hier finden sich wichtige Hinweise zum Einkauf, zur Lagerung und zu den Inhaltsstoffen von Möhren. Ferner gibt es eine Menge Informationen über Anbau, Ernte, Saison und die Vielfalt von Möhren. Außerdem wird über den Ernährungswert informiert und es gibt mehr als 75 Rezepte!