

## Orange und knackig – es gibt wieder frische Möhren

(GMH/AMI) Nun herrscht wieder Hochbetrieb auf den Möhrenfeldern – große Erntemaschinen packen die Möhren am Schopf und ziehen sie vorsichtig aus der Erde. Die ersten frischen Möhren erfüllen auch die Möhrenanbauer immer wieder aufs Neue mit gewissem Stolz. Denn es braucht schon einen grünen Daumen, um das kleine Saatkorn auf dem Weg zur marktfähigen Möhre bestmöglich zu unterstützen.



Bildnachweis: GMH/AMI

**Bildunterschrift:** Die Möhrenernte hat mittlerweile in ganz Deutschland eingesetzt und die Möhrenanbauer können aus dem Vollen schöpfen. Doch die Ernte in großem Stil ist heute längst keine Handarbeit mehr, nur zur Begutachtung von Größe, Form und Farbe werden Möhren noch ganz traditionell aus dem Boden gezogen.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2018/07/GMH\\_2018\\_27\\_1.jpg](http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2018/07/GMH_2018_27_1.jpg)

Fast alle Regionen Deutschlands stecken bald in der Möhrenernte, auf kurzen Transportwegen gelangen die frischen Möhren nun vom Acker zum Verbraucher. Die darauf spezialisierten Betriebe übernehmen das Waschen und liefern die geernteten Möhren ohne Umwege direkt an den Lebensmitteleinzelhandel.



Bildnachweis: GMH/AMI

**Bildunterschrift:** Der Krautbüschel auf der Möhrenwurzel ist eine praktische Sache. Am Schopf gepackt lässt sich das Gemüse heute längst maschinell aus dem Boden ziehen. Diese Erntemaschinen sind speziell für die Möhrenernte entwickelt und garantieren eine schonende Aufnahme.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2018/07/GMH\\_2018\\_27\\_2.jpg](http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2018/07/GMH_2018_27_2.jpg)

In jedem Bundesland werden Möhren angebaut, insgesamt auf einer Fläche von mehr als 17.000 Fußballfeldern. Viele Betriebe haben ihr Sortiment in den vergangenen Jahren erweitert, nun gibt es nicht nur orange, violette und gelbe Möhren aus deutschem Anbau, sondern auch die kleinen Snack-Möhren. Viele professionelle, aber auch immer mehr Hobby-Köche können sich einen Rohkost-



teller ohne die bunte Möhrenvielfalt kaum noch vorstellen. Aber auch kochen, backen und Säfte pressen – mit Möhren gewinnt alles an Farbe.

Die deutsche Möhrenernte beläuft sich insgesamt auf 750.000 t, kein anderes Gemüse wird in Deutschland in so großer Menge geerntet und natürlich auch gegessen. Denn die Verbraucher in Deutschland wissen den hohen Marktanteil aus deutschem Anbau zu schätzen.

Nach der Lagersaison bestechen vor allem die ersten Frühlöhren durch ihre Frische und den knackigen Biss. Sie eignen sich besonders für Rohkostgerichte und frische Getränke - gerade jetzt macht die sommerliche Witterung Lust darauf.

Leckere Rezepte dazu können Sie auf der Internetseite [www.meine-moehren.de](http://www.meine-moehren.de) entdecken. Dort finden Sie auch wichtige Hinweise zum Einkauf, zur Lagerung und zu den Inhaltsstoffen von Möhren.