

Möhre

Botanischer Name

Daucus carota

Weitere Bezeichnungen

Karotte, Mohrrübe, Wurzel, Rübli,
Gelbe Rübe

Pflanzenfamilie

Doldenblütler (Apiaceae)

Sorten

Es gibt viele verschiedene Unterarten, aus denen viele Sorten entstanden sind. In den Handel kommen v.a. **Bundmöhren** (mit frischem Laub), **Waschmöhren** (der Klassiker, auch als Schneemann Nase zu verwenden) und **Snackmöhren** (besonders kleine, schlanke, spitze, süße Sorten, z.B. Imperator). Besonders im Bio-Anbau gibt einige samenfeste Sorten wie Rodelika (siehe hierzu auch Zusatzinfo „Hybridpflanzen und samenfestes Saatgut“).



Herkunft

Möhren gehören zu den weltweit ältesten Gemüsearten. Sie sind als Wildpflanze in Europa, Nordafrika, im Mittelmeerraum, Asien und Indien vertreten. Da sie an verschiedenen Orten und zu unterschiedlichen Zeiten in Kultur genommen wurden, ist die genaue Abstammung der heutigen Möhre nicht abzuleiten.

Möhren sind zweijährige Pflanzen, die im ersten Jahr Speicherstoffe in Form der uns bekannten Möhre einlagern. Werden sie nicht geerntet, wächst im zweiten Jahr der oberirdische Spross zu einer blühenden Pflanze heran, in den Blüten bilden sich dann Samen, die als Saatgut Verwendung finden. Da dadurch Speicherstoffe aufgebraucht werden, sind Möhren im zweiten Jahr der Pflanze nicht mehr als Gemüse verwendbar. Möhren gehören mit einer weltweiten Produktion von über 30 Mio. Tonnen zu den weltweit zehn wichtigsten Gemüsepflanzen.

Wissenswertes

Der typische Geschmack der Möhre entsteht durch viele verschiedene ätherische Öle.

Am bekanntesten ist die orangefarbene Möhre. Aber es gibt auch weiße, gelbe und lila-farbene Variationen. Im Ökolandbau werden viele alte Möhrensorten angebaut, die durch Geschmack und Aussehen überzeugen. Vielleicht kann Ihr Schulobstlieferant Ihnen eine Auswahl an bunten Möhren liefern, so dass die Kinder diese Möhrenvielfalt kennenlernen.

Saison

Möhren werden je nach Sortenauswahl und Kulturform (Freiland oder Gewächshaus) zwischen März und Mai ausgesät. Die Ernte erfolgt, je Sorte und Klima, ca. 10 - 20 Wochen später.

Aufbewahrung

Ideal für Möhren ist das Einlagern in kühlen, dunklen Räumen in Sand. Da dies heutzutage oft nicht möglich ist, ist das Gemüsefach des Kühlschranks zu empfehlen, wo Möhren für ein bis zwei Wochen haltbar sind. Auch bei Zimmertemperatur können Möhren für einige Tage gelagert werden. Bei Bundmöhren ist es wichtig, das Laub zu entfernen. Über das Laub verdunstet Wasser, so dass die Möhren schneller schrumpelig werden. Möhren nicht luftdicht oder in Folienbeuteln lagern, da sie dann eher schimmeln.



Experiment mit den Kindern

Gewaschene Möhren können gut mit Schale verzehrt werden. Dazu bietet sich ein Geschmacksexperiment an: Wie schmecken Möhren mit und ohne Schale? Wie schmeckt der zentrale Holzteil der Möhre? Auch ein Wiegeexperiment ist interessant: Wieviel wiegt eine Möhre vor und nach dem Schälen? Anhand dessen kann auch das Thema „Restevermeidung“ angesprochen werden (siehe Zusatzinfo „**Reste vermeiden - Reste verwerten**“).