

Presseinformation

Möhren im Beautysalon

Bonn, 04. Februar 2014 (AMI) – Jetzt im Winter kommen die deutschen Möhren aus dem Lager, denn einen stärkeren Frost würden sie auf den Feldern nicht überleben. Der Trick dabei: Man lässt ihnen den Mantel aus Erde, den sie nach der Ernte tragen, und versetzt sie in einen Kälteschlaf. So bleiben sie lange haltbar und bewahren ihren Geschmack. Doch so schmutzig werden die Möhren natürlich nicht zum Verkauf angeboten.



Vorwaschgang, Hauptwäsche und zum Schluss mit der Polierbürste blank geputzt – wer schön sein will, muss leiden. Das gilt auch für Möhren. In einer Schwemmrinne wird der größte Dreck abgespült, dann geht es zur Hauptwäsche in eine Waschtrommel. Eine Poliermaschine bürstet schließlich die oberste Hautschicht der Schale ab. Dabei werden letzte Verunreinigungen beseitigt.

Glatt und glänzend geht es zum nächsten Schönheitstest. In einer optischen Sortieranlage werden die Möhren aussortiert, die beispielsweise abgebrochen, krumm oder am oberen Ende etwas grün sind. Sie enden als Futtermöhren. Der Rest muss sich strenge Menschenblicke und eine manuelle Endkontrolle gefallen lassen.

Die schönste Möhre taugt nichts, wenn sie nicht in die Schale passt. Vor dem Verpacken werden die Möhren deshalb nach Größe und Dicke sortiert. So erhält jeder Kunde die Möhren, die er für seine Koch- und Verzehrsgewohnheiten bevorzugt.

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

Die Internetseite www.meine-Moehren.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. Schließlich wird über den Ernährungswert informiert und natürlich gibt es auch Rezepte!

[Zur AMI Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, Bonn:](#)

Die AMI wurde auf Initiative der Wirtschaft am 2. Juni 2009 gegründet. Die Geschäftsfelder umfassen die Bereitstellung neutraler, unabhängiger Marktfakten und Informationen über die nationalen und internationalen Agrarmärkte. Insgesamt werden 15 Märkte in über 70 Marktprodukten analysiert, bewertet und kommentiert. Rund 40 Mitarbeiter arbeiten an den Standorten Bonn (Hauptsitz), Hamburg und Berlin. Geschäftsführer ist Christian Alter. Weitere Informationen auf www.AMI-informiert.de oder persönlich unter 0228-33 80 5-404.