



wie bei vielen anderen gemüsesorten werden auch bei den möhren fast nur noch hybridsorten gezüchtet und in den meisten gärtlereien auch angebaut. die gründe hierfür sind ein einheitlicher pflanzenbestand und eine schnellere jugendentwicklung der hybriden.

wir lehnen diese züchtungsmethode ab, nicht nur wegen der schleichenden entwicklung der gemüsezüchtung in richtung biotechnologie.

eine hybridmöhre steht nicht mehr im fluss des lebens. ihre nachkommen sind nicht gleiche oder ähnliche möhren wie sie selbst, vielmehr spaltet sich die sorte in unterschiedlichste linien auf, die oft mehr ähnlichkeit mit der wilden möhre haben als mit etwas essbarem. mit der hybridmöhre ist die entwicklung (erst mal) an ein ende gekommen. um neue möhren wachsen zu lassen, kann nicht das saatgut geerntet werden – es muss frisches saatgut gekauft werden.

völlig ungeklärt ist der einfluss der hybridsorten auf die ernährung. natürlich machen sie nicht krank, natürlich machen sie satt. aber die anzeichen häufen sich, dass solche pflanzen (ebenso wie gentechnisch veränderte pflanzen) wirkungen haben, die nicht auf den ersten blick sichtbar sind.

- kann die ausgeprägte fantasielosigkeit bei der lösung der dringendsten probleme, die die gesamte erde betreffen, nicht auch damit in zusammenhang gebracht werden? blockiert unlebendige nahrung nicht das lebendige denken?

- muss man bei der zunehmenden verbreitung von allergischen erkrankungen nicht auch eine verbindung zur ernährung ziehen? und geht es nicht um mehr als um frage, ob ein stoff weg gelassen werden muss oder nicht?

all diese faktoren haben uns veranlasst, uns auch praktisch mit dem thema züchtung zu beschäftigen. wir möchten dazu beitragen, dass das sortenspektrum sich nicht weiter einengt, zudem wir den eindruck haben, dass die noch verbleibenden samenfesten sorten seitens mancher saatgutkonzerne gar nicht mehr gepflegt werden.

bei der züchtung einer möhrensorte müssen verschiedene interessen unter einen hut gebracht werden. so will der gärtner pflanzen, die möglichst lange gesundes laub haben, damit sie auch spät im jahr geerntet werden können. den marktkunden ist neben einem guten geschmack wichtig, dass die möhren eine mittlere gröÙe haben. und der einkäufer vom naturkostladen möchte, dass sie einheitlich sortiert sind, eine glatte schale haben und von leuchtend orangener farbe sind.

neben den äußeren merkmalen (form, farbe, laubgesundheit) war für uns immer der

geschmack der möhren ausschlaggebend. natürlich schmeckt eine daraufhin gezüchtete sorte nicht automatisch gut. sie kann ihren geschmack nur entfalten, wenn der anbau stimmt, insbesondere düngung und wasserführung. aber sie trägt die möglichkeit, gut zu schmecken, in sich.

wichtigste züchtungsmethode war und ist die auswahl der pflanzen, die dem gewünschten ziel näher sind als andere (selektion). nur die am schönsten ausgeformten möhren werden weiter vermehrt.

beim geschmack ist es schon schwieriger. da kommt es dem züchter entgegen, dass die möhre eine zweijährige pflanze ist. im ersten jahr findet die vegetative entwicklung statt (ausbildung der wurzel, die im herbst geerntet und gelagert werden kann). im zweiten jahr wird die wurzel wieder ausgepflanzt, treibt erneut aus und bildet früchte aus (generative entwicklung). zum glück treibt sie auch wieder aus, wenn von der spitze ein stück abgeschnitten worden ist – auf diese weise kann jede möhre vor der auspflanzung verkostet und beurteilt werden.

doch ist geschmack nicht geschmackssache? würde nicht jeder zu unterschiedlichen ergebnissen kommen? wir sind mittlerweile der meinung, dass geschmack mit ein bisschen übung auch objektiv beurteilt werden kann. bei den möhren lassen sich einige wenige geschmacksrichtungen unterteilen:

- seifig-fad. die geschmacksrichtung, die eigentlich nicht mehr vertreten sein sollte...

- nur fad. weder gut noch schlecht, schmeckt einfach nach nichts.

- süß und nur süß. weitverbreitete nuance. ansprechend beim ersten biß, aber die erste süÙe lässt nach und es kommt nichts nach.

- nussiges aroma. eine nuance, die sich erst bei längerem kauen entfalten kann.

unser ziel: ein süÙer anfangsgeschmack, der in ein nussiges aroma übergeht. und manchmal kommt eine milan dem schon richtig nahe!

## **kontakt**

gärtlerei piluweri  
am stockacker  
79379 müllheim – hügelheim  
tel. 07631 – 15756  
fax 07631 – 15755  
e-mail: [info@piluweri.de](mailto:info@piluweri.de)  
[www.piluweri.de](http://www.piluweri.de)

