OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 11.09.2024 · Ausgedruckt am 15.11.2026, 08:03 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/die-moehren-starten-wieder-durch

Die Möhren starten wieder durch



Peter Soller gründete vor 25 Jahren die ISI GmbH
Foto: Gebendorfer

Den diesjährigen Saisonstart der Möhre feierte der Arbeitskreis Möhren im Rahmen der Verbraucherkampagne www.meine-moehren.de erstmals in Bayern auf dem Betrieb von Familie Soller in Ismaning. Die Ismaninger Feldgemüse GmbH von Peter und Melanie Soller war Gastgeber nach einer Corona-Pause von drei Jahren im sechsten Jahr dieser Veranstaltungsreihe. Der Unternehmer begrüßte die Gäste aus Deutschland und den Niederlanden. „Ich freue mich, dass mein Betrieb ausgewählt wurde und dieses Jahr den offiziellen Startschuss in die Saison ausrichten darf“, erklärte er.

Es herrscht also wieder Hochbetrieb auf den Möhrenfeldern in ganz Deutschland und die Gemüseanbauer haben es wiederum geschafft, aus einem kleinen Saatkorn eine marktfähige Möhre gedeihen zu lassen. Zum offiziellen Erntebeginn deutscher Möhren trafen sich die Gäste auf dem Soller-Feld und verfolgten, wie die Möhren mit einem Klemmbandroder vorsichtig aus der Erde gezogen wurden. Neben der Feldbesichtigung machte der Arbeitskreis Möhren auch einen Betriebsrundgang in den Produktionshallen der ISI GmbH mit Wasch- und Sortieranlage sowie Gemüseschälanlagen und konnte sich dabei von der Professionalität des Unternehmens überzeugen.

Ismaning wird auch „Krautdorf“ genannt, weil in dieser Region bereits seit über 500 Jahren traditionell der Kohlanbau zu Hause ist. Auch Franz und Gertraud Soller widmeten sich bereits dem Gemüsebau und probierten neben Kraut (Kohl) auch Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln aus. Vor 25 Jahren gründete dann Sohn Peter die ISI GmbH und belieferte anfangs den Großmarkt in München und eine Reihe von Verarbeitungsbetrieben. 2006 investierte er in seine erste Schälmaschine und spezialisierte sich auf geschälte Karotten, Zwiebeln und Sellerie. Abnehmer sind Suppengrünproduzenten und Gastronomie-Großhändler in Bayern, Baden-Württemberg, Sachsen und Österreich. Das Gemüse für die ISI GmbH baut Bruder Franz Soller auf 210 ha in Ismaning und Umgebung an.

Laut AMI-Angaben werden in jedem Bundesland Möhren angebaut, 2023 alles in allem 13 500 ha. Damit stagnierte nach dem nur leichten Rückgang um 1 % oder 122 ha die Fläche das zweite Jahr infolge. Die Schwergewichte im deutschen Möhrenanbau sind nach wie vor Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen und Rheinland-Pfalz, auf die zusammen rund 61 % der bundesweiten Flächen entfallen. Letztendlich nahmen die Anbauflächen vor allem in Rheinland-Pfalz (+15 %), Niedersachsen (+6 %) und Bayern (+6 %), aber auch in Brandenburg (+6 %) und Baden-Württemberg (+5 %) wieder zu. Die Bio-Produktion stieg im Vergleich zum Vorjahr um knapp 3 % auf einer Fläche von 3 024 ha auf rund 144 292 t.

Viele Betriebe haben ihr Sortiment in den vergangenen Jahren erweitert, sodass es nicht nur orange, violette und gelbe Möhren aus deutschem Anbau gibt, sondern inzwischen auch kleine Snack-Möhren.

Der Arbeitskreis Möhren gründete sich 2013 und dient als Plattform, um die Verbraucher zu erreichen, sich mit ihnen auszutauschen sowie sie aufzuklären und zu informieren. „Weil Möhren ein fantastisches Gemüse darstellen und zu 80 % aus Deutschland kommen“, machte Judith Dittrich von der AMI deutlich. Kein anderes Gemüse wurde 2023 in so großer Menge geerntet. Trotz der hohen Produktion ergänzten Importe in Höhe von etwa 233 500 t das deutsche Angebot. Zu den wichtigsten Importländern zählen Niederlande, gefolgt von Spanien und Italien. Letzteres beliefert Deutschland traditionell in den Wintermonaten mit Bundmöhren und ab März mit ersten Frühkarotten, während sich Spanien in den vergangenen Jahren nach enormem Ausbau zum bedeutenden Lieferanten für Bio-Möhren entwickelt hat. Denn der Einzelhandel hat mittlerweile Lieferungen aus Israel überwiegend eine Absage erteilt.

Die Möhre hat eine lange Saison. In den Sommermonaten kommt sie frisch vom Feld, wobei die Ernte bis zum Jahresende dauert. In den Wintermonaten wartet das Gemüse im Lager auf seinen Einsatz. Im letzten Jahr betrug die Brutto-Möhrenernte 796 747 t und übertraf die Vorjahresernte nur um 2 %. Der Grund: schwierige Witterungsbedingungen mit längeren Regenperioden im Frühjahr, langanhaltende Trockenheit im Sommer und erneut hohe Niederschlagsmengen während der Lagermöhrenernte.

„Die Möhre überzeugt nicht nur mit nachhaltigem Anbau, sondern punktet auch in der Ernährung mit ihren zahlreichen Nährstoffen, ihrem leckeren Geschmack und ihrer Vielfalt.” Neuestes Projekt des Arbeitskreises Möhre sind drei Videos zu den nachhaltigen Aspekten von der Aussaat bis zur Küche, sowie Aufgabenblätter und Sachtexte für die Schüler der Sekundarstufe.

Helga Gebendorfer

(Artikel aus GP 09/24)