

# Presseinformation

## Startschuss für die Möhrensaison 2018

Bonn, 17.07.2018 (AMI) – Egal ob in orange, violett oder gelb, als Snack-Variante oder in groß – kaum ein Gemüse wird in Deutschland häufiger gekauft als die Möhre. Doch nicht alle Verbraucher wissen, dass auch diese eine Saison hat. Deshalb wurde zum dritten Mal zur Saisonöffnung der Möhre eingeladen.



(v.li.) Tobias Brun, T. Brun Frischgemüse, Dr. Peter Epkenhans, Landwirtschaftskammer NRW, Max Möhre, Dr. Hans-Christoph Behr, AMI und Mechthild Schulze Hessing, Bürgermeisterin Stadt Borken; Quelle: AMI

Der Betrieb T. Brun Frischgemüse in Borken hatte am 12. Juli 2018 zur diesjährigen Saisonöffnung eingeladen. Auf einer Fläche von über 500 ha werden hier Möhren in allen Varianten angebaut. Der Geschäftsführer Tobias Brun begrüßte in seiner Eröffnungsrede alle Besucher und steigerte mit seinen Ankündigungen die Vorfreude auf das kommende Programm. Natürlich durfte das Maskottchen Max Möhre dabei nicht fehlen. Seit dem vergangenen Jahr begleitet Max die Branche bei zahlreichen

Veranstaltungen rund um die Möhre und begeistert dabei nicht nur die kleinen Besucher.

Der AMI-Marktexperte Dr. Hans-Christoph Behr erklärte, dass das Angebot an Möhren in diesem Frühjahr zwischenzeitlich sehr klein war, und Möhren deshalb mehr kosteten als sonst. Die deutschen Lagervorräte waren frühzeitig geräumt, und aufgrund von Regen in Spanien konnte dort nicht rechtzeitig geerntet werden, um die Lücke im deutschen Handel zu schließen. Während die Bürgermeisterin Mechthild Schulze Hessing betonte, wie wichtig das Unternehmen Brun für die Region ist, thematisierte Dr. Peter Epkenhans von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen die witterungsbedingten Besonderheiten des diesjährigen Sommers. Zurzeit haben die Landwirte mit der Trockenheit zu kämpfen. Dies liegt jedoch nicht daran, dass etwa viel weniger Regen gefallen ist, sondern vielmehr an den lang anhaltenden überdurchschnittlich hohen Temperaturen. Dadurch ist das Wasser viel schneller verdunstet.

Nach den Reden ging es für die Besucher und Max Möhre auf ein nahegelegenes Feld. Hier konnten alle live miterleben, wie die Möhren am Schopf gepackt und vom großen Möhrenroder aus dem Boden gezogen, entlaubt und vorsichtig in den parat stehenden Anhänger gefüllt werden. Zurück auf dem Betrieb warteten zahlreiche Delikatessen mit Möhren sowie eine Blindverkostung der verschiedenen Möhrenarten auf die Besucher. Möhrige Rezepte und mehr finden Sie auch auf unserer Internetseite [www.meine-Möhren.de](http://www.meine-Möhren.de). Sie wird von der AMI auf Initiative des Arbeitskreises Möhren betreut.