



„Über das Angebot in Form von Saft, Gläschenkost oder Tiefkühlware sind Möhren für Verbraucher quasi omnipräsent“

Foto: privat

Leckere Möhren aus Ökozüchtung

Durch Selektion lässt sich Geschmack gezielt verbessern. Ökozüchtung setzt auf schmackhafte, ertragsstabile und samenfeste Sorten.

Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 10,6 kg lag die Möhre im Wirtschaftsjahr 2022/23 nach der Tomate auf Platz zwei der meistverzehrteten Gemüse in Deutschland. Der Selbstversorgungsgrad liegt bei 75 % und der Anteil Bio-Möhren bei rund 20 %. Die anhaltend hohe Nachfrage hatte in den vergangenen zehn Jahren eine Ausdehnung der Bio-Anbaufläche um gut drei Viertel zur Folge. 2023 wurden auf rund 3.000 ha biozertifizierte Möhren mit einer Gesamterntemenge von 144.300 t angebaut.

Die Möhre ist eine formenreiche Kulturpflanze mit großer Farbvariation von violett über rot, orange, gelb bis weiß. Mit dem überwiegend angebotenen orangen, schmal-zylindrischen Typ wird nur ein kleiner Ausschnitt dieser Vielfalt angeboten. Auch die Verwertungsrichtungen sind divers, was diese Kultur besonders attraktiv für Anbau, Verarbeitung und Handel macht. Aufgrund hervorragender Lager Eigenschaften entsprechender Sorten stehen rund ums Jahr „frische“ Möhren zur Verfügung. Über das Angebot in Form von Saft, Gläschenkost oder Tiefkühlware sind Möhren für Verbraucher quasi omnipräsent.

Neben den Standortverhältnissen hat die Sortenwahl wesentlichen Einfluss auf

agronomische wie qualitative Merkmale des Ernteproduktes. Etwa zwei Drittel der im aktuellen gemeinsamen Sortenkatalog der EU gelisteten gut 460 Möhrensorten sind „Hybriden nach Auskunft des Züchters“. In der Anbaupraxis (konventionell und ökologisch) ist der Hybridanteil erfahrungsgemäß noch höher. Ökologische Möhrenzüchtung setzt auf samenfeste Sorten. Gemäß den Grundsätzen der ökologischen Pflanzenzüchtung erfolgt die Züchtung dabei unter zertifiziert ökologischen Bedingungen, die Integrität des Genoms und der Zelle wird respektiert. Folglich sind direkte technische Eingriffe zum Beispiel mit Gentechnik oder gerichteten und ungerichteten Mutageneseverfahren unterhalb der Zellebene unzulässig. Ziel ist die Entwicklung robuster, qualitativ hochwertiger Sorten mit Eignung für die Anforderungen des Ökolandbaus.

Aus der über 30-jährigen Tätigkeit des Vereins Kultursaat haben bereits 13 samenfeste Möhren-Neuzüchtungen behördliche Zulassung erhalten. Besonderen Stellenwert hat dabei die sogenannte Geschmacksselektion, also die gezielte Auswahl von Einzelpflanzen-Exemplaren mit Blick auf geschmackliche Vorzüglichkeit, die von Kultursaat-Züchtern an Möhren entwickelt

und etabliert wurde. Das Beispiel der Möhrensorte 'Rodelika' zeigt die Eignung dieser Selektionsmethode. Die Sorte fällt in Untersuchungen immer wieder durch hohe Zuckergehalte, niedrige Nitratwerte und vorzüglichen Geschmack auf.

Dank einer Förderung über das Bundesprogramm Ökologischer Landbau konnte Kultursaat von 2020 bis 2024 der Frage agronomischer wie qualitativer Sortenunterschiede bei Möhren im Rahmen eines Verbundprojekts (EATMORE) vertiefend nachgehen. In Zusammenarbeit mit den Universitäten Hohenheim und Kassel sowie dem Forschungsring (Darmstadt), unterstützt durch Praxisbetriebe und ein Saftverarbeitungsunternehmen wurden verschiedene Sorten und Zuchtlinien aus Ökozüchtung mit einem Set an Qualitätserfassungsmethoden untersucht.

Während sich bei den analysierten Inhaltsstoffen nur geringfügige sortenabhängige Unterschiede zeigten, differenzierten die Genotypen bei sensorischen Merkmalen wie Geschmack und Geruch charakteristisch. Mehrere geschmacklich und agronomisch empfehlenswerte Sorten konnten identifiziert werden. Und diejenigen, die Bedenken haben, ob mit samenfesten Möhren überhaupt auskömmliche Erträge zu erzielen sind, können beruhigt sein: Mit einer Ausnahme lagen die untersuchten Sorten und Zuchtlinien im Mittel der Möhrenerträge aus deutschem Ökolandbau oder übertrafen diese. ■



Michael Fleck

Kultursaat e. V.

michael.fleck@kultursaat.org