

Brocker Möhren

Guter Boden. Bester Geschmack!

Brockers Sortenlexikon:

Möhre violett



Vorhang auf für
einen Gemüsestar

Möhre violett

HANS BRÖCKER KG
WILLICH

Bananen sind gelb, Erdbeeren sind rot, Möhren sind orange: Diese Gleichung geht bei andersfarbigen Züchtungen nicht auf. Dass jetzt aber auch Karotten in Violett darauf warten, in Kochtöpfen und Pfannen zu landen, hat nichts damit zu tun, dass die Farbe im Trend liegt. Noch bis ins 19. Jahrhundert galt es als normal, neben den weitläufig bekannten orangefarbenen Möhren auch weiße, gelbe, schwarz-rote und eben auch violette anzubauen.

Was prägt die violette Möhre?

Nicht nur äußerlich, sondern auch durch ihre inneren Werte unterscheidet die Möhre, die außen violett und im Kern kräftig orange ist, sich von ihren andersfarbigen Artgenossen: Ihre Gehalt an den Vitaminen C, B1 und Carotinoiden – hierbei insbesondere Beta-Carotin – ist höher als bei einer herkömmlichen Möhre. Ihren „Teint“ in Lila verleihen ihr sogenannte Anthocyane. Dieser Stoff kommt auch in blauen Trauben, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Rotkohl vor und schützt ganz natürlich vor Oxidantien und schont so die menschlichen Zellen.

Die violette Möhre in der Praxis

Der typisch „karottige“ Geschmack ist bei der auffälligen Farbe dieser Sorte deutlich kräftiger und etwas süßer als bei anderen. Die Anthocyane, die dem Gemüse seine Farbe verleihen, zeigen auch in Berührung mit der menschlichen Haut Wirkung: Wer dunklen Verfärbungen vorbeugen will, sollte bei der Verarbeitung Haushaltshandschuhe überstreifen. Für die Aufbewahrung empfiehlt sich das Gemüsefach im Kühlschrank: Dort bleiben die Möhren knackig und frisch.

Ein Gemüse – zahlreiche Zubereitungsmöglichkeiten

Roh: Zwischen einem genüsslichen Biss in die Möhre und Ihnen steht nicht einmal ein Schälmesser, denn bei dieser Sorte reicht es, sie gründlich zu waschen und den Laubansatz abzuschneiden. Gerade die Kleinen bekommen bei dem lila-orangefarbenen Gemüse auch leuchtende Augen und knabbern es gern am Stück oder in Scheiben bzw. Stäbchen geschnitten. Dazu schmecken Dips, etwa mit Quark oder Joghurt und Gewürzen.



Ausgepresst: Diese Möhrensorte ist aromatisch und saftig und eignet sich daher bestens, auch in flüssiger Form genossen zu werden. Einfach gewaschen in den Entsafter, und das Glas füllt sich mit Karottensaft in einer außergewöhnlich tiefroten Färbung. Eine Idee für einen tollen Drink zwischendurch (2 Portionen): 6 Möhren und 2 Äpfel entsaften, mit 1 TL Walnussöl und 1 Spritzer Apfelessig oder Zitronensaft vermischen – fertig. Schmeck besonders gut kühl, daher im Glas mit einigen Eiswürfeln servieren.

Als Salat: Orientalisch angehaucht ist ein Möhren-Koriander-Salat. Für vier Portionen werden benötigt: 400 g violette Möhren, 1/2 Bund frischen Koriander, 100 g Studentenfutter, 3 EL Sesamöl, 2 EL Limettensaft, 1 EL Honig oder Ahornsirup, jeweils etwas Salz und Cayennepfeffer. Die Möhren waschen, putzen, in feine Streifen reiben. Koriander waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen, einige zum Garnieren beiseite legen. Studentenfutter grob hacken. Die restlichen Zutaten gut verrühren, alles vermengen und etwas durchziehen lassen. Passt gut zu Satéspießen und Wok-Gerichten sowie orientalischen Speisen.

Als Beilage: Natürlich kann auch die violetten Sorte etwa für klassisches Möhengemüse gegart werden. Wichtig ist jedoch, dabei zu beachten, dass diese Möhren ihre Farbe abgeben und auch mitgegartes Gemüse, Reis oder Kartoffeln dabei etwas davon „abbekommen“ können. Wer das vermeiden will, setzt am besten einen eigenen Topf für die Möhren auf oder besinnt sich auf schonende Garverfahren per Dampf oder nur kurz in Butter gedünstet. Wie beim Saft ist der optische Eindruck nach dem Garen allerdings mehr dunkelrot als violett.

Der Anbau der Brocker-Möhren

Heute produzieren rund 50 Landwirte auf ca. 1.000 Hektar und 40 Bio-Landwirte auf ca. 500 Hektar Möhren für unser Unternehmen und sind als Partner der Hans Brocker KG vertraglich abgesichert.

Konventioneller Anbau bedeutet, dass das Gemüse nach den Richtlinien für eine kontrolliert-integrierte Produktion angebaut wird. Das heißt Düngung und Pflanzenschutzmaßnahmen erfolgen nach dem Grundsatz: „So wenig wie möglich, nur so viel wie nötig“. Ein großer Teil dieser Produktion stammt von unseren eigenen Flächen, die in enger Abstimmung mit den kooperierenden Vertragslandwirten bewirtschaftet werden. Dies umfasst Fragen zur Saat, Pflege, Ernte und Produktion. Alle Felder werden nach Untersuchung des Bodens bedarfsgerecht gedüngt und regelmäßige Rückstandskontrollen der Möhren sichern die hervorragende Qualität. Nur die besten Böden werden für die Flächen ausgewählt.

Beim Bio-Möhrenanbau sind die Landwirte in die Erzeugergemeinschaft BIO WEST e. V. eingebunden. Die Mitglieder sind vertraglich abgesichert und arbeiten selbstständig nach abgestimmten Kriterien des Bio-Anbaus. Die Produkte sind entsprechend zertifiziert, und die Erzeuger sind zusätzlich einem Deutschen Bio-Anbau-Verband angeschlossen.

Wir liefern elf Monate im Jahr Möhren aus unserer eigenen Produktion, für die Lücke im Mai bauen wir Gemüse im Ausland an, das von uns produziert und überwacht wird. Die hauseigenen Qualitätsansprüche gelten schließlich uneingeschränkt auch für diese Möhren.

Noch Fragen?
Zögern Sie nicht
und rufen Sie
uns an!



HANS BROCKER KG
WILLICH

Hans Brocker KG
Im Fließ 14 · D-47877 Willich

Tel.: 021549566-0

Fax: 021549566-49

E-Mail: info@brocker-moehren.de

Web: www.brocker-moehren.de

