

Das BIOG-Markensortiment

Bio-Karotten aus dem Ösling

Süß, saftig und samenfest

Im Norden des Landes, auf den Feldern von Familie Schanck, werden Jahr für Jahr Demeter-Karotten für BIOG, die Marke der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg und des Bio-Großhändlers Biogros, angebaut.

Bei diesen Karotten handelt es sich ausschließlich um samenfeste Möhrensorten aus biodynamischer Züchtung, die hervorragend an die Gegebenheiten der biologischen und biodynamischen Landwirtschaft angepasst sind, deren Wuchsform jedoch zu einem gewissen Prozentsatz gerne von der geradlinigen Standardform abweicht, so dass die Demeter-Möhren nicht immer dem Bild „perfekter Konsummöhren“ entsprechen. Samenfeste Sorten bedeuten für den Landwirt somit einen erhöhten Aufwand und mehr Ausschussware – aber auch Möhren, die geschmacklich überzeugen.

Perfekt für jeden Geschmack

In diesem Jahr wurden in Hüpferdingen die süß-aromatische „Rolanka“ und die saftige „Nantaise“ ausgesät, aus denen sich leckere Salate, feine Suppen, saftige Kuchen und vitaminreiche Smoothies zaubern lassen, wenn sie denn nicht auf dem Schulhof oder beim Fernsehabend roh geknabbert werden.

Bio-Karotten wollen gepflegt sein

Sind die Karotten einmal ausgesät, spielt die Beikrautregulierung auf dem Feld eine wichtige Rolle, denn Karottensamen haben eine relativ lange Keimzeit, was Wildkräutern einen Entwicklungsvorsprung gewährt. Kurz bevor die Karotten die ersten Blättchen aus der



Erde strecken, werden die Beikräuter jedoch abgeflammt. Den jungen Karottenpflanzen sollen schließlich genügend Licht, Platz und Nährstoffe zur Verfügung stehen. Später, wenn sich das Karottenlaub entwickelt hat, wird die Pflege des Karottenfeldes aufwendiger. Die Karotten werden „angehäufelt“ und die Beikräuter mit Präzisionshackgeräten in ihre Schranken gewiesen.

Ernte und Lagerung

Geerntet werden die Lagerkarotten vom Schanck-Haff zwischen September und Oktober.

Dabei fährt der Möhrenroder Reihe für Reihe ab, packt die Karotten am Schopf und zupft sie behutsam aus der Erde. Das feinfiedrige Karottenlaub wird abgeschnitten und auf dem Feld zurückgelassen. So bleiben die Karotten schön saftig, und die Regenwürmer freuen sich über ein kleines Festmahl.

Der trockene Sommer hat natürlich auch bei den Karotten für Ernteeinbußen gesorgt. Am intensiven Geschmack und dem vollen Aroma hat die lange Trockenperiode jedoch nichts geändert.

Die frisch geernteten Bio-Karotten werden in große Holz-

kisten gefüllt und in einem Kühlraum zwischengelagert. Dabei bleibt die anhaftende Erde an den Karotten. Sie schützt die Möhren vor Wasserverlust und macht sie besser lagerfähig. Werden Demeter-Karotten von Biogros bestellt, wird die Waschtrommel angeworfen, um die Karotten mit Hilfe von Wasser von der anhaftenden Erde zu befreien. Karotten, die nicht für den Verkauf geeignet sind, werden manuell aussortiert und landen im Futtertrog der Kühe und Schweine. Alle verkaufsfähigen Bio-Karotten hingegen werden in die Lagerhalle von Biogros nach Munsbach gebracht.

Verpacken, verarbeiten, verkaufen

Beim Bio-Großhändler Biogros werden die Karotten in biologisch abbaubare „1-kg-BIOG-Muerten-Tüten“ verpackt und an die Naturata Bio Marchés und Bio Haff Butteker sowie an weitere Luxemburger Geschäfte mit Bio-Angebot geliefert.

Die Demeter-Karotten vom Schanck-Haff werden aber auch in der Cuisine Artisanale der Oikopolis-Gruppe in Munsbach fein gehobelt und zu vorgefertigtem BIOG-Salat verarbeitet. Sie stehen auf der Menükarte des Naturata Bio-Restaurants und sind Zutat der BIOG Bio Zopp „Karotte-Ingwer“. Zusätzlich werden in der Cuisine Artisanale Möhren für die Gastronomie und für Großküchen gewaschen, geschält und ab-

gepackt. Damit das Angebot die Nachfrage bedienen kann, werden auch Bio-Frühhkarotten von Familie Fischbach aus Enscherungen für BIOG angebaut, für die Konsumenten in Tüten von je einem Kilogramm verpackt und in der Cuisine Artisanale verarbeitet. Für eine ganzjährige Versorgung mit Luxemburger Möhren reicht die Ernte beider Höfe jedoch nicht aus, sodass Biogros bei Bedarf Bio-Karotten aus den Nachbarländern hinzukaufte. Das jeweilige Herkunftsland der Möhren lässt sich dabei immer von den Karottentüten ablesen.

Samenfeste Sorten fördern

Da es sich bei den Demeter-Möhren nicht um Hybridsorten, sondern um samenfeste Möhrensorten handelt, können die Samen, die diese Möhrenpflanzen produzieren, ihrerseits ausgesät und im nächsten Zyklus erneut Möhren geerntet werden. Das Saatgut der biodynamischen Möhrensorten wird übrigens von der Bingenheimer Saatgut AG vertrieben und ist während der Gartensaison bei Naturata erhältlich. Jedem Hobbygärtner, der im nächsten Jahr Bio-Karotten aussäen möchte, der Samen als patentfreies Kulturgut versteht und sich für den Erhalt und die Züchtung samenfester Gemüsesorten einsetzen möchte, sind diese samenfesten Sorten sehr zu empfehlen. Die Geschmacksprobe gibt es ja von BIOG ...



Den Weg der Karotte vom Feld ins Geschäft finden Sie übrigens als Film auf:

www.oikopolis.lu/de/video/14/

BIOG – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu