

## Möhren oder „Gelbe Rüben“



Haben sie sich auch schon gefragt wieso wir Möhren als „Gelbe Rüben“ bezeichnen? Sie sind doch eindeutig orange!

Wie kommen sie bloß zu diesem Namen? Ganz einfach: früher waren die Möhren in Deutschland in der Regel gelb.

Bevor in den Niederlanden im 17. Jahrhundert. die Züchtung einer orangefarbenen Möhrensorte gelang, wurden in Deutschland vor allem gelbe aber auch weiße, rote und violette Sorten angebaut. Die modernen Sorten aber gehen auf die niederländische orangefarbene Sorte zurück



### Botanik

Möhren gehören zur Familie der Doldenblütler, wie viele andere Gemüse und vor allem Kräuter. Die Pflanzengattungen dieser Familie zeichnen sie durch einen hohen Gehalt ätherischer Öle aus, der auch in der Medizin genutzt wird. Anis, Fenchel, Kümmel und Dill sind beliebte Kräuter die auch als Heilpflanzen verwendet werden. Wilde Möhren wachsen auch bei uns auf den Wiesen und am Wegesrand. Eindeutig unterscheiden sie sich von anderen zum Teil sehr giftigen Doldenblütlern durch den schwarzpurpurnen Fleck in der Mitte der weißen Doldenblüte. „Gelbe Rüben“ sind zweijährig, das heißt sie blühen in ihrem zweiten Lebensjahr und sterben nach der Blüte ab. Wenn man die Blüte einmal sehen möchte kann man einfach eine „Gelbe Rübe“ überwintern, so blüht sie im folgenden Sommer.



## Möhren oder „Gelbe Rüben“



### **Insekten, die Freunde der „Gelben Rüben“**

Der Fleck in der Blüte soll Insekten vortäuschen, dass bereits ein Besucher auf der Blüte sitzt und somit gewinnt die Blüte an Anziehungskraft. Der Trick scheint zu funktionieren, denn die Blüten werden von vielen Insekten gerne besucht. Die Blätter der Gelben Rüben und wilden Möhren interessieren den Schwalbenschwanz-Schmetterling besonders: er legt seine Eier dort ab und die farbenprächtige Raupe labt sich sehr gerne an diesem Grün.



### **Verbreitung**

Wilde Möhren wachsen aber nicht nur bei uns, sondern auch rund ums Mittelmeer und in Vorder- und Zentralasien. Es gibt verschiedene Typen mit unterschiedlich gefärbten Wurzeln, von denen auch unsere verschiedenen Gartenformen



abstammen. Die Wurzeln der heimischen wilden Möhre sind weiß und essbar allerdings sehr klein und zum Zeitpunkt der Blüte zäh.

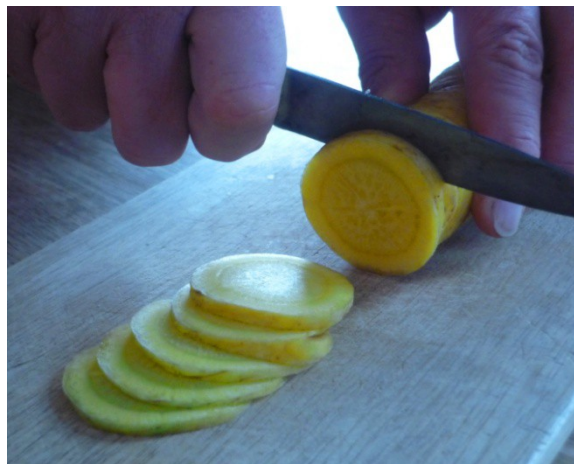


## Möhren oder „Gelbe Rüben“



### Kulturgeschichte

Ihre Karriere als Gemüse begann die Gelbe Rübe vermutlich im klassischen Griechenland, denn sie wird in der Antike bereits erwähnt. In Deutschland beschreiben im Mittelalter Kräuterbücher die Gelbe Rübe und im 19. Jdh werden die unterschiedlichsten Möhren angebaut, sowohl als Speißemöhren, als auch als Viehfutter.



### Gesundheit

Für die Gesundheit ist die Möhre vor allem wegen des hohen Carotingehalts von besonderer Bedeutung und wegen ihres positiven Einflusses auf die Verdauung ein beliebtes Säuglingsgemüse. Die ursprünglichen „Gelben Rüben“ waren übrigens nicht so reich an Carotin. Die gelben, älteren Sorten sind nicht so süß wie die orangen, modernen. Wobei gerade die heutigen samenfesten orangen Sorten durch besonders guten und süßen Geschmack überzeugen. Die ursprünglichen Sorten passen besonders gut in den Gemüse Eintopf. Dort kommt ihr Aroma am besten zur Geltung. Man kann Möhren aber nicht nur als Salat und

Gemüse essen, es lassen sich auch köstliche Chips aus dünn geschnittenen Möhrenscheiben frittieren. In Indien gibt es sogar eine traditionelle Süßspeiße mit in Milch gekochten Möhren.

