



KAROTTE Wem sie wo schmeckt

Finde die markierten Wörter aus dem Text im Suchgitter!

Sie sind senkrecht und waagrecht (auch gegen die Schreibrichtung) versteckt!

Welche **Karottensorte** angebaut wird, hängt in erster Linie von der späteren **Verwendung** ab, ob sie zu **Tiefkühlgemüse** oder **Soft** werden oder als **Frischkarotten** in den Konsum kommen. Letztere müssen beispielsweise besonders lagerfähig sein und einen hohen **Zuckergehalt** haben. Man unterscheidet verschiedene Karottentypen, zu denen jeweils mehrere Sorten gehören. Der Karottentyp **Nantes** ist der am häufigsten verwendete im Anbau österreichischer Frischkarotten. Karotten dieses Typs haben einen gleichmäßigen **Durchmesser** und eine abgerundete Spitze. Für Verarbeitungskarotten werden neben Nantes die Typen Flakkee und Berlicum angebaut. Karotten sind das ganze Jahr über aus Österreich verfügbar. Während der Erntesaison von Juni bis November gibt es frisch geerntete Karotten. In den restlichen Monaten kommen sie aus den Lagerbeständen. Ihre gute **Lagerfähigkeit** machte die Karotte zum **Ganzjahresgemüse**.

M	L	C	J	M	M	I	C	D	K	Q	D	U	C	N	L
V	K	E	S	Ü	M	E	G	L	H	Ü	K	F	E	I	T
V	P	K	Z	B	D	Y	B	V	N	J	B	X	Z	T	B
E	H	P	R	E	S	S	E	M	H	C	R	U	D	D	S
R	T	W	C	S	Y	K	L	A	X	F	D	C	B	Y	O
W	Z	U	C	K	E	R	G	E	H	A	L	T	H	O	K
E	J	U	V	M	F	S	E	T	N	A	N	D	X	K	S
N	A	L	A	G	E	R	F	Ä	H	I	G	K	E	I	T
D	I	T	J	Q	O	K	L	O	D	U	W	X	D	B	F
U	K	A	R	O	T	T	E	N	S	O	R	T	E	J	H
N	L	J	G	S	E	G	K	U	L	N	W	T	V	J	I
G	T	F	R	I	S	C	H	K	A	R	O	T	T	E	N
J	F	Q	X	O	T	Y	A	U	B	J	A	E	U	M	Q
G	A	N	Z	J	A	H	R	E	S	G	E	M	Ü	S	E
I	S	T	N	M	J	G	M	Q	L	K	Q	M	M	O	C

