



Pressemitteilung

Erdbeeren: Süße Früchtchen aus heimischen Landen

Sie gehören zum Frühsommer wie blühender Flieder und das erste Eis am Stiel: Erdbeeren sind in der warmen Jahreszeit einfach „unentbeerlich“. Ab Mai hat die rote Köstlichkeit hierzulande Saison. Qualitäts- und Frischevorteile lassen die deutschen Verbraucher immer häufiger zu Erdbeeren aus der Region greifen. 2011 stieg der Absatz heimischer Ware um 8 Prozent*.

Bonn, 8. Mai 2012. Deutschlands Bauern ernteten im vergangenen Jahr rund 145.000 Tonnen der roten Frucht. Die hat es buchstäblich in sich: So liegt der Vitamic C-Gehalt von Erdbeeren ein Vielfaches über dem von Orangen und Zitronen. Zudem sind sie reich an Vitamin B und Folsäure, die der Körper für den Stoffwechsel und die Bildung roter Blutkörperchen benötigt. Auch Mineralstoffe wie Kalzium, Kalium, Phosphor und Eisen, die zum Erhalt einer gesunden Knochenstruktur beitragen, sind in ihnen enthalten. Ein weiteres Plus: Mit gerade einmal 35 Kilokalorien pro 100 Gramm ist die Sommerfrucht ein echter Schlankmacher.

Glänzendes Geschmackserlebnis

Erdbeeren sollten möglichst erntefrisch verzehrt werden, da sie sehr druckempfindlich sind. Beim optimalen Erntezeitpunkt glänzen die Früchte intensiv-rot, sind gut ausgereift und besitzen ein volles Aroma. Sie haben keine grünen oder weißen Spitzen. Reife Erdbeeren duften aromatisch, besitzen eine feste Konsistenz und ihre kleinen Kelchblättchen sind frisch und grün.

Tipps, die sich gewaschen haben

Im Kühlschrank bleiben Erdbeeren bis zu zwei Tage lang frisch. Am besten also einfach sofort verzehren! Damit sie ihr intensives Aroma und eine bissfeste Konsistenz behält, sollte die Delikatesse vor dem Verzehr nur vorsichtig und unter schwachem Brausestrahl mit Wasser gereinigt werden. Die Erdbeeren dafür am besten in ein Sieb legen. Die grünen Kelchblätter erst nach der Reinigung entfernen, da sie das Innere der Früchte optimal vor eindringendem Wasser schützen.

Unter falschem Namen

Botanisch gesehen ist die Erdbeere keine Beere, sondern zählt als Sammelnussfrucht zur Familie der Rosengewächse. Die leuchtend-roten „Beeren“ sind nur ein fleischig verdickter Teil der Blüte. Die eigentlichen Früchte sind die winzig-kleinen „Nüsschen“, die sich auf der Oberfläche des Fruchtkörpers befinden. Es gibt über 600 verschiedene Erdbeer-Sorten, die sich in Größe und Form voneinander unterscheiden. Die Sorten „Clery“, „Darselect“ und „Elsanta“ sind hierzulande besonders beliebt.

Erdbeer-Genuss in Zahlen:

- Rund 14.000 Hektar groß ist die Fläche, auf der in Deutschland Erdbeeren angebaut werden.
- Durchschnittlich 2,2 Kilogramm Erdbeeren aus heimischem Anbau kamen hierzulande 2011 in jedem Haushalt auf den Tisch.
- Gut zwei von drei Verbrauchern kaufen ihre Erdbeeren in Supermärkten und Discountern.

* Quelle: Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI)

Rezept-Tipp: Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und Minze



Zubereitungszeit: 30 min
Gefrierzeit ca.: 5 h
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten (Für 4 Personen):

400 g Erdbeeren
½ unbehandelte Zitrone, Saft
1 Ei
2 Eigelbe
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
350 ml Sahne
200 g frische Erdbeeren, zum Garnieren
Frische Minzweige, zum Garnieren

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen, mit dem Zitronensaft fein pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Das Ei, Eigelbe, Zucker und Vanillezucker über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad cremig schlagen. Dann kalt schlagen und das Erdbeermark unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse ziehen. In einer Eismaschine fertig stellen oder in einem Behälter für fünf Stunden einfrieren. Dabei in der ersten Zeit gelegentlich umrühren. Mit einem Eisportionierer Kugeln von dem Eis abstechen und mit frischen Erdbeeren in Schälchen anrichten. Mit Minze garniert servieren.

Weitere Rezepte finden Sie unter www.deutsches-obst-und-gemuese.de.



Über die BVEO

Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) ist ein Zusammenschluss von 40 Mitgliedern (30 Erzeugerorganisationen und zehn Einzelunternehmen) der deutschen Obst- und Gemüsebranche. Der Verband vertritt die politischen Interessen seiner Mitglieder, organisiert Messe- und Kongressauftritte und steuert PR- und Marketingmaßnahmen. Er kooperiert mit internationalen Schwesterorganisationen und übernimmt verschiedene Verwaltungsaufgaben. Die BVEO-Mitgliedsunternehmen haben einen konsolidierten Gesamtumsatz in Höhe von 3,3 Milliarden Euro. Davon entfallen 2,1 Milliarden Euro auf Obst und Gemüse und 1,2 Milliarden Euro auf Blumen und Pflanzen. Zum 1. Januar 2013 verlegt die BVEO ihren Sitz von Bonn nach Berlin.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
www.deutsches-obst-und-gemuese.de
Annelies C. Peiner
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 0221-65078-174
Fax 0221-65078-450