



Pressemitteilung

Es ist wieder Erdbeerzeit!

Erdbeeren sind immer ein Genuss. Die leckeren Früchte versüßen dank milder Temperaturen schon jetzt den Speiseplan der Verbraucher. Im vergangenen Jahr kaufte jeder Deutsche etwa 2,2 Kilogramm* dieser „Königin der Beeren“. Knapp zwei Drittel stammten dabei aus heimischem Anbau.

Berlin, 15. Mai 2014. Erdbeeren gelangten erstmals Ende des 17. Jahrhunderts nach Deutschland. Schon damals galten sie am Hof von Georg II. als Delikatesse. Auch heute gehören die Delikatessen noch immer zu den beliebtesten Obstsorten der Deutschen. Doch Erdbeere ist nicht gleich Erdbeere. Mittlerweile gibt es über 1.000 Sorten der roten Frucht. Ob kugelförmig oder länglich, zuckersüß oder leicht säuerlich – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Doch was sollte man beim Einkaufen von Erdbeeren beachten? Wie bewahrt man die Leckereien am besten auf? Und in welchen Speisen kommt ihr Aroma besonders gut zur Geltung? Das Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse beantwortet die wichtigsten Fragen.

Woran erkenne ich frische Erdbeeren?

Frische Erdbeeren entfalten einen aromatischen Duft. Sie sind zudem von fester Konsistenz und haben eine intensiv rote Farbe. Ihre Blätter leuchten grün.

Wie bewahre ich Erdbeeren am besten auf?

Erdbeeren sollten möglichst direkt nach dem Einkauf verzehrt werden. Wer die Früchte jedoch ein paar Tage aufbewahren möchte, lagert sie am besten im Kühlschrank. Ein flacher Behälter schützt sie vor Druckstellen.

Wie bereitet man Erdbeeren möglichst schonend zu?

Erdbeeren sind sehr empfindlich. Die Delikatessen sollten daher in einer mit Wasser gefüllten Schüssel gewaschen werden. Ein harter Wasserstrahl kann die Früchte beschädigen. Die Erdbeerkelche immer erst nach dem Waschen entfernen. Denn so werden die roten Leckereien nicht wässrig.

Was passt besonders gut zu Erdbeeren?

Gazpacho mal anders? Kein Problem! Die Suppe, die traditionell kalt serviert wird, schmeckt mit Erdbeeren besonders köstlich. Die kleinen roten Früchte verleihen dem Gericht eine herrlich fruchtige Note. Erdbeeren punkten auch in

Kombination mit Zabaione als Gratin. Als eiskaltes Sorbet mit Roséwein sind sie eine erfrischende Abkühlung an heißen Sommertagen.

Sind Erdbeerblüten genießbar?

Auch die Blüten der Erdbeeren sind essbar. Sie eignen sich besonders für Bowlen, denn sie verleihen ihnen ein ganz besonderes Aroma. Erdbeerblüten sind zudem äußerst dekorativ. Als Verzierung von Torten und Desserts kommen sie gut zur Geltung. Auch in Salaten sind sie der absolute Hingucker.

Erdbeeren in Zahlen:

- Rund 143.000 Tonnen Erdbeeren wurden im vergangenen Jahr in Deutschland geerntet.
- Den größten Heißhunger auf Erdbeeren haben die Einwohner von Nordrhein-Westfalen, Hessen, Rheinland Pfalz und Baden-Württemberg. Sie verspeisen eine überdurchschnittlich große Menge der Früchte.
- Die größten Anbaugelände für Erdbeeren liegen in Niedersachsen/Hamburg (2.897 Hektar), Baden-Württemberg (2.897 Hektar) und Nordrhein-Westfalen (2.882 Hektar).

*Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) 2014

Rezept-Tipp: Erdbeer-Kaltschale



Zubereitungszeit: 35 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten (Für 4 Personen):

200 ml lieblicher Weißwein
200 ml Apfelsaft, klar
1 Zitrone, Saft
1/2 Zimtstange
1/2 Vanilleschote



1 Kardamomkapsel
600 g Erdbeeren
1/4 TL Agar Agar

Zubereitung:

1. Den Wein mit dem Apfelsaft, dem Zitronensaft, Zimt, aufgeschlitzter Vanilleschote und angedrückter Kardamomkapsel aufkochen lassen. Bei milder Hitze etwa 10 Minuten ziehen lassen.
2. Die Erdbeeren waschen, putzen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Agar Agar mit 2 EL kaltem Wasser anrühren und unter die Flüssigkeit mischen. Etwa 2 Minuten köcheln, dann durch ein feines Sieb über die Erdbeeren gießen. Gut vermischen und abkühlen lassen. Bis zum Servieren mindestens 2 Stunden kalt stellen. Die Kaltschale sollte nur leicht gebunden sein, evtl. noch ein wenig kaltes Wasser ergänzen. In Gläser gefüllt servieren.

Nährwerte (Pro Portion):

kcal: 122
kJ: 514
EW: 1,4 g
KH: 17 g
F: 1 g
BE: 1,5
Bst.: 3 g

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- sowie Marketingmaßnahmen.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
Marie Fuchs
Tel. 0221-56938-124
Fax 0221-56938-201
Email: presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
<http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de>