



Bonn, 31. Mai 2010

Fünf gute Gründe, jetzt bei deutschen Erdbeeren zuzugreifen:

Lange genug mussten die Verbraucher warten, aber jetzt ist es soweit: Endlich können sie wieder – quasi flächendeckend – frische Erdbeeren aus deutscher Erzeugung genießen! Andere Herkünfte sind zwar schon etwas länger am Markt, aber Kenner wissen: Den ganz besonderen Genuss bieten nur die heimischen Früchte.

1. Grund: Deutsche Erdbeeren schmecken einfach besser.

Der Papst unter den Erdbeerkennern Dr. Detlev Ulrich vom Julius-Kühn-Institut hat mithilfe wissenschaftlicher Untersuchungen und einem Geschmackstest herausgefunden, dass die deutschen Erdbeeren anderen Herkünften überlegen sind. Sie reifen länger an der Pflanze heran und bilden so bis zu 360 geschmacksrelevante Substanzen. Die leckersten Erdbeeren bekommt man demzufolge in der Saison aus der Region.

2. Grund: Hiesige Erdbeeren punkten mit ausgezeichneter Qualität.

Die deutschen Erzeuger und ihre Vermarktungsorganisationen garantieren durch ihre Anbau- und Erntetechnik sowie ihre ausgereifte Logistik, dass die Erdbeeren schnell und frisch vom Feld bis in den Einkaufskorb gelangen. Alle handeln nach der Devise: Je frischer und reifer, desto voller der Geschmack und besser die Qualität. Das wollten sich in den vergangenen Wochen wohl auch einige Trittbrettfahrer zunutze machen, indem sie andere Herkünfte kurzerhand „germanisierten“ und zur deutschen Ware umdeklarierten. Um dem „Etikettenschwindel“ nicht zu unterliegen, sollten die Verbraucher auf die Kennzeichnung der deutschen Erzeugerorganisationen achten. Da ist drin, was draufsteht!

3. Grund: Erntefrische Erdbeeren sind rundum gesund.

Heimische Erdbeeren sind nicht nur schmackhaft, sondern bieten auch eine Fülle wertvoller Inhaltsstoffe. Mit 65 mg pro 100 g Fruchtfleisch sind sie wahre Vitamin C-Wunder. So enthalten sie mehr Vitamin C als Orangen und Zitronen. Auch ihr Folsäuregehalt ist beachtlich: Das wasserlösliche Vitamin



ist für die Blutbildung und Zellneubildung zuständig. Außerdem sind sie reich an den Mineralstoffen Kalium und Magnesium. Kalium ist bei der Regulation des Wasserhaushaltes im Körper behilflich; Magnesium unterstützt die Nerven- und Muskelfunktion. Und mit gerade mal 32 Kalorien pro 100 Gramm ist die süße Frucht ein figurfreundlicher Genuss.

4. Grund: Die Königin der Beeren ist ein kulinarisches Multitalent.

Das Aroma frischer Erdbeeren harmoniert besonders gut mit Zucker, Milch, Quark, Joghurt oder Schlagsahne. Besonders beliebt ist die Erdbeere pur, auf Kuchen und Eis. Daneben kann man die Früchte auch für außergewöhnliche Kreationen verwenden. So ist die Kombination von Erdbeeren und grünem Pfeffer oder die Mischung aus Erdbeeren, Balsamico-Essig und frischem Basilikum ein echter Höhepunkt für den Gaumen. Der Erdbeersommer lässt sich auch auf Vorrat legen, denn die Früchte sind zehn bis zwölf Monate im Gefrierschrank haltbar. Mit den Erdbeeren als beliebteste Frucht für das Selbermachen von Konfitüre beginnt stets auch die Einmachzeit. So hält die gute Sommerlaune das ganze Jahr über vor.

5. Grund: Es sind nur drei Sommermonate Zeit, die deutsche Ernte auszukosten.

Von Mai bis Juli haben die deutschen Erdbeeren ihre Hauptsaison – volle drei Monate lang bringen die aromatischen Früchtchen Farbe auf die Felder und den Teller. Auch davor und danach gibt es schon Erdbeeren aus geschütztem Anbau im Handel, aber nur in kleinen Mengen. Es empfiehlt sich, die heimische Erntezeit voll auszukosten und sich dann wieder auf die Früchte im nächsten Sommer zu freuen. Gemäß dem Motto: Alles zu seiner Zeit – oder wer isst gerne Weihnachtsplätzchen im Sommer?

Fazit: Damit der Biss in die süßen Früchtchen nicht zur Enttäuschung wird, ist es wichtig, beim Einkauf auf regionale, frisch gepflückte Ware mit kurzen Transportwegen zu achten. Der Genuss heimischer Ware ist seinen Preis allemal wert!

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten