



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Saisonstart für die Königin unter den Beerenfrüchten!

Wir feiern unsere heimischen Erdbeeren mit einem standesgemäßen 3-Gänge-Menü.

Berlin, 30. April 2018. Das sommerliche Wetter hat sie reifen lassen: Die ersten heimischen Erdbeeren aus Folientunneln werden schon geerntet – vor der eigentlichen Saisonöffnung! Die findet erst im Mai statt und die ersten roten Freiland-Früchte werden auch erst in zwei bis drei Wochen zu haben sein. Denn die Erdbeerzeit ist stark vom Wetter abhängig. Je nach Region und Witterungslage blühen Erdbeeren von April bis Mai und können in milden Regionen ab Mai und bis in den September hinein geerntet werden. Erdbeer-Fans sollten also zugreifen, solange die Erbeersaison läuft. Denn Erdbeeren sind ein süßer und sehr gesunder Sommer-Snack.

Sommerzeit ist Erdbeerzeit

Am besten schmecken Erdbeeren zur Erdbeerzeit – wenn sie frisch geerntet auf den Tisch oder direkt in den Mund kommen. Nichts kann den Duft und das volle Aroma heimischer Früchte übertreffen, weil Erdbeeren aus marktnaher Erzeugung bis zuletzt an der Pflanze reifen können. Ein weiterer Vorteil ist, dass die reifen Früchte auch einen höheren Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und bioaktiven Substanzen haben. Zusätzlich entfallen die langen Transportwege. Das kommt nicht nur der Umwelt, sondern auch den Früchten zugute.

Empfindliche Früchtchen

Dass die Natur eigene Regeln hat, ist uns im vergangenen Jahr nicht verborgen geblieben. Nach einem milden Winter hat der wärmste März seit Wetteraufzeichnung zu einem sehr frühen Vegetationsstart geführt. Die Frostnächte im April mit bis zu minus 10 Grad haben die bereits weit fortgeschrittenen Blüten stark geschädigt. Zum Leidwesen heimischer Erdbeer-Liebhaber kam es in manchen Regionen so zu teils erheblichen Ernteeinbußen. Denn „ohne Blüte“ auch „keine Früchte“. Nicht zuletzt aufgrund der Wetterextreme der letzten Jahre gibt es daher inzwischen einen Trend zum geschützten Anbau. Rund 20 Tsd. Tonnen Erdbeeren stammten im vergangenen Jahr aus Folientunneln. Demgegenüber stehen allerdings nach wie vor 115 Tsd. Tonnen Erdbeeren, die im Freiland geerntet wurden.*

Lieber heimische Erdbeeren als importierte

Stolze 230 Tsd. Tonnen Erdbeeren wurden im vergangenen Jahr in Deutschland verzehrt – trotz Ernteeinbußen! Jeder Deutsche hat damit fast 3 kg gegessen. Auffällig ist, dass deutsche Verbraucher bei ihren

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de

Alle Rezepte zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de/immer-lecker/rezepte



© BVE0 / Frisch gepflückte Erdbeeren



© BVE0 / Erdbeeren



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Einkaufsgewohnheiten heimischen Produkten den Vorzug geben. Denn mit 58,9% fiel der Selbstversorgungsgrad 2017 sogar höher aus als im ertragsreicheren Jahr 2016 (58,3%). Pro Kilo gaben Erdbeer-Fans dabei rund 4,30 Euro aus.*

*Quelle: Statistisches Bundesamt / AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels

Ein Blick in die deutschen Erdbeer-Hochburgen:

Die Erzeugerbetriebe der badischen Obstgenossenschaften in der Rheinenebene haben sich auf die Anbauverfrühung bei Erdbeeren spezialisiert. **Dr. Ansgar Horsthemke**, Generalbevollmächtigter beim Baden-Württembergischen Genossenschaftsverband und für die Obstgenossenschaften in Baden-Württemberg erklärt diesen Trend: „In den begehbaren Tunneln kann die Erdbeerenernte bei guten Bedingungen bis zu 3 Wochen früher als im Freiland stattfinden. Allerdings hat in 2018 die meist kühle Witterung auch zu einer Verzögerung in den Tunneln geführt, so dass Erdbeeren aus geschütztem Anbau erst seit einigen Tagen angeliefert werden. Rund 1.000 Tonnen Erdbeeren werden die badischen Erzeugermärkte aus den Verfrühungstunneln vermarkten. Ab der ersten Maiwoche kommen dann Erdbeeren aus dem Freiland dazu. Wir rechnen in der Spitze mit bis zu 500 Tonnen Erdbeeren am Tag. Insgesamt wird bei den Baden-württembergischen Obstgenossenschaften eine Vermarktung von 15.000 Tonnen Erdbeeren von Ende April bis Anfang September erwartet.“

„Auch bei uns in der Pfalz ist die Ernte schon losgegangen und in den nächsten Tagen werden die Erntemengen weiter steigen“, ergänzt **Hans-Jörg Friedrich**, Vorstand der Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG. „Und mit steigender Wärmesumme, das heißt Anzahl Sonnenstunden und wärmeren Nachttemperaturen werden sie von Tag zu Tag noch leckerer und aromatischer!“

Die Landgard Obst & Gemüse GmbH & Co. KG ist bereits seit dem 10. April mit Erdbeeren aus geschütztem Anbau unter Glas auf dem Markt. **Rick Hensgens**, Key Account Manager bei Landgard schätzt: „Wenn uns das Wetter in den nächsten Tagen keinen Streich mehr spielt, rechnen wir in diesem Jahr mit sehr guten Mengen und Qualitäten.“

In der Region West hat die Ernte von Freiland-Erdbeeren aus Anbau unter modernen Tunneln an diesem Wochenende begonnen. Die Regionen Ost und Nord werden voraussichtlich 5-7 Tage später, also spätestens am kommenden Wochenende mit der Ernte beginnen.

Freiland-Erdbeeren aus regulärem Anbau werden je nach Wetterlage in ca. 2-3 Wochen soweit sein. Generell beginnt die Ernte in Süddeutschland meist rund 10 Tage vor dem Norden.



© BVE0 / Frische Erdbeeren



© BVE0 / Frische Erdbeeren



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Wissenshunger!

Erdbeeren richtig pflücken - Der frühe Morgen ist der beste Erntezeitpunkt. Es sollte trocken sein, da nass gepflückte Früchte weniger Aroma haben und nicht so lange haltbar sind. Die Erdbeeren am besten zusammen mit den grünen Kelchblättern und einem Stück Stiel von der Pflanze ziehen damit kein Saft austritt.

Power - Die köstlichen, roten Früchte stecken voller Vitamine – insbesondere Vitamin C ist in relativ hoher Konzentration enthalten. Mit 55 Milligramm pro 100 Gramm enthalten Erdbeeren mehr Vitamin C, als beispielsweise Zitronen oder Orangen. Darüber hinaus punkten sie durch eine geringe Kalorienzahl (32 kcal/100g).

Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Die Nährwerttabelle

Einkauf & Lagerung - Beim Einkauf auf Farbe und feste Konsistenz der Erdbeeren achten. Reife Erdbeeren glänzen, sind gleichmäßig rot gefärbt und haben eine frischen, grünen Kelch. Außerdem haben sie einen angenehm aromatischen Duft. Erdbeeren sind zarte, stoßempfindliche Früchte. Zum Transport sollten sie daher entsprechend geschützt verpackt werden. Trotzdem: leichte, oberflächliche Druckstellen beeinträchtigen weder Geschmack noch Haltbarkeit. Erdbeeren am besten immer sofort verzehren. Falls das nicht möglich ist, die Früchte ungewaschen und abgedeckt im Kühlschrank lagern. Dort sind sie mehrere Tage haltbar.

Vorbereitung - Die roten Früchtchen sind empfindlich. Daher sollten sie nie unter fließendem Wasser abgespült werden. Der harte Strahl kann nämlich die empfindliche Oberfläche beschädigen und schwemmt viel vom Aroma ab. Besser die Erdbeeren in stehendem Wasser säubern. Die Blätter und den Strunk erst nach dem Waschen entfernen.

So schmecken Erdbeeren am besten!

Erdbeeren gehören zu den beliebtesten Obstarten Deutschlands. Das liegt zum einen an ihrer angenehmen Süße und zum anderen an ihren vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten. Unser fruchtiges 3-Gänge-Menü feiert die rot leuchtenden Beeren. Mit all ihren Aromen, von herzhaft bis süß:



© BVE0 / Frische Erdbeeren



© BVE0 / Zubereitung des Erdbeer-Desserts



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

1. Vorspeise:

Erdbeer-Rucola-Salat mit gerösteten Haselnüssen

einfach / vegetarisch / Zubereitungszeit: etwa 15–20 Min.

Zutaten für 2 Personen:

250 g Erdbeeren
3 TL Honig
100 g Rucola
2 Schalotten
1 ½ EL Zitronensaft
3 EL Olivenöl
Fleur de Sel und frisch gemahlener Pfeffer
3 EL Haselnüsse
etwas Kresse

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, trocken tupfen, Blätter entfernen, die Früchte vierteln und mit 1 TL Honig in einem Schälchen marinieren.
Rucola waschen und trocken schütteln. Schalotten schälen, in halbe Ringe schneiden und mit dem Rucola vermengen.
2 TL Honig, Zitronensaft und Öl in einer Schüssel verrühren. Mit Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
Haselnüsse grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.
Marinierte Erdbeeren mit der Rucola-Schalotten-Mischung und dem Dressing mischen und auf Teller oder Schüsseln verteilen. Kresse mit den gerösteten Haselnüssen über den Erdbeersalat streuen und sofort genießen.



© BVE0 / Erdbeer-Rucola-Salat



© BVE0 / Erdbeer-Risotto

2. Hauptspeise: Erdbeer-Risotto

mittel / vegetarisch / Zubereitungszeit: etwa 30 Min.

Zutaten für 2 Personen:

2 kleine Schalotten
250 g Erdbeeren
½ Bio-Zitrone
2 EL Olivenöl
200 g Risottoreis
30 ml Rosé (trocken)
125 ml Gemüsebrühe
3 Zweige Basilikum
1 ½ EL Butter
3 EL Parmesan, frisch gerieben
Meersalz und weißer Pfeffer
1 TL Honig

Zubereitung:

Schalotten schälen und fein hacken. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, Blätter entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.

Zitrone waschen, trocken reiben und die Schale abreiben.

Olivenöl in einem mittelgroßen Topf erhitzen und Schalotten andünsten. $\frac{3}{4}$ der Erdbeeren, Zitronenschale und Risottoreis unterrühren, kurz anbraten und mit Rosé ablöschen. Brühe löffelweise dazugeben, dabei immer wieder umrühren. Den Risotto bei milder Hitze ohne Deckel etwa 16–18 Min. al dente garen. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen. Basilikum waschen und trocken schütteln. Butter in Stückchen schneiden. Wenn das Risotto fertig ist, Butter zusammen mit 2 EL Parmesan unter den Risotto rühren. Mit Meersalz, frisch gemahlenem Pfeffer und Honig abschmecken. Auf Teller verteilen und mit den restlichen Erdbeeren, Parmesan und Basilikum bestreuen und genießen.

3. Dessert: Balsamico-Erdbeeren

einfach / vegetarisch / Zubereitungszeit: 10 Min. + 1 Std. Kühlzeit

Zutaten für 2 Personen:

250 g reife Erdbeeren

2–3 EL Aceto Balsamico di Modena IGP

3 TL Zucker

1 Zweig Basilikum

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Auf kleine Teller oder Schälchen verteilen und Essig darüber geben. Zucker darüber streuen, alles kurz vermengen und für 1 Std. an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Währenddessen Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Balsamico-Erdbeeren mit Basilikum bestreuen, nach Belieben mit etwas Pfeffer übermahlen und genießen.



© BVE0 / Balsamico-Erdbeeren-Dessert



© BVE0 / Erdbeer-Risotto

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter presse@deutsches-obst-und-gemuese.de an uns wenden.



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Über „Deutschland – Mein Garten.“

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO).

Über die BVEO

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss von Erzeugerorganisationen und Einzelunternehmen für Obst und Gemüse. Unter dem gemeinsamen Dach haben die Mitglieder wichtige Kompetenzen gebündelt, um ihr gemeinsames Know-how für die hohen Qualitätsstandards von deutschem Obst und Gemüse einzusetzen. Neben der Organisation von Messe- und Kongressauftritten vertritt der Verband vor allem die politischen Interessen seiner Mitglieder und steuert die PR- und Marketingmaßnahmen.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-28

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel.: 030 – 28 49 78 - 0
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de