



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Beerenstark! Startschuss für die Saison der Freiland-Erdbeeren

Endlich ist es wieder soweit: Die Erdbeersaison 2020 kommt auf Touren. Und auch wenn hier und da noch ein paar Erdbeerpflücker fehlen, darf Deutschland sich jetzt auf die ersten heimischen Früchte vom Feld freuen.

Berlin, 29. April 2020. Sie sind rot, sie sind klein, sie duften aromatisch und besonders gut schmecken sie erntefrisch. Dem Charme vollreifer Erdbeeren kann sich kaum jemand entziehen. Das zeigt sich auch in den Verbrauchszahlen. Im vergangenen Jahr haben die Deutschen ganze 259.500 Tonnen* Erdbeeren verzehrt. Pro Kopf waren das mehr als 3 Kilo*. Damit gehören die süßen Früchte zu den meistgekauften Obstarten Deutschlands. Dabei greifen die Verbraucher am liebsten zu den heimischen Früchten, denn frisch und vollreif geerntet sind Erdbeeren einfach nochmal so lecker. Da passt es natürlich sehr gut, dass die Erdbeerernte im Jahr 2019 mit rund 144.000 Tonnen* ein starkes Ergebnis eingefahren hat. [*Quelle: Statistisches Bundesamt / AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels]

Wachstumsbeschleuniger Wetter!

In ganz Deutschland gibt es bereits Erdbeeren aus dem geschützten Anbau, aber auch auf dem Feld steht es für die Lieblingsfrüchte der Deutschen zum Besten. Denn nach dem vergleichsweise milden Winter, haben die Pflanzen auch die bisherigen Spätfröste gut überstanden. Die frühlingshaften Temperaturen und die vielen Sonnenstunden sorgen für ein Übriges und beschleunigen jetzt auch den frühen Beginn der Freilandsaison. Im Süden startet die Ernte bereits jetzt, im Norden steht sie in den Startlöchern.

Ein Blick in die Erdbeer-Hochburgen

Marcelino Expósito, Geschäftsführer bei der OGM Obstgroßmarkt Mittelbaden eG fasst zusammen: „Bereits in der ersten Aprilwoche hat hier bei uns die heimische Erdbeerenernte begonnen. Die Verfrühungstechnik in den Folientunneln und die vielen Sonnenstunden haben uns den bislang frühesten Saisonstart überhaupt beschert. Die Früchte sind voll ausgereift und haben einen wundervollen Geschmack. Die Haupternte im Freiland sehen wir Mitte Mai. Voraussichtlich werden wir in diesem Jahr ca. 4.000 Tonnen der leckeren Frucht für die Verbraucher zu ernten“.

In der Pfalz leuchtet es bereits seit längerem Rot aus den Tunneln. „Die Ernte aus Tunnelanbau startete in diesem Jahr rund zwei Wochen früher



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/pressemitteilungen/

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



© BVE0 / Hugo Horstmann
Erdbeeren

als im Vorjahr. Erste Erdbeeren aus Freilandanbau werden voraussichtlich schon in der ersten Maiwoche geerntet“, berichtet **Judith Beicht vom Marketing und Produktmanagement der Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG**. Und **der Vorstand, Hans Jörg Friedrich**, ergänzt mit einem prosaischen Augenzwinkern: „Und ist der Mensch auf sich beschränkt, weil ihn der Corona-Virus kränkt, und man nun zuhause bleiben muss, dann wartet doch ein göttlicher Genuss, denn es beginnt die Erdbeerzeit, die versüßt ein wenig Leid.“

Auch in der Mitte Deutschlands steht es für die Erdbeeren sehr gut. **Arthur Heinze, Vertriebsleiter Obst bei der Landgard Obst & Gemüse** resümiert: „Sofern es zu keinen späten Kälteeinbrüchen mehr kommt, rechnen wir für die diesjährige Erdbeersaison in der Region West mit guten Qualitäten und Mengen. Die entscheidenden Faktoren werden in diesem Jahr die politischen Rahmenbedingungen und die Verfügbarkeit von Facharbeitskräften sein.“

Dr. Inga Mohr, Leitung Marketing der Obst vom Bodensee Vertriebsgesellschaft mbH vermeldet: „Wir sind am Bodensee und Neckar bereits mit ersten kleinen Mengen an Tunnelware gestartet. Am Wochenende beginnt der Neckar mit verfrühter Freilandware. Hier wird der Bodensee Mitte nächster Woche folgen. Wir haben eine leicht größere Menge als letztes Jahr zur Verfügung. Man merkt, dass weniger Ware für Gastronomie und Hotellerie benötigt wird. Auch wird aufgrund der Bewegungseinschränkungen und der ausbleibenden Touristen nicht so viel Ware direkt vermarktet werden können. Wir haben somit mehr Ware für den Handel zur Verfügung. Die Erdbeeren sind von guter Qualität. Die Fröste sollten keine größeren Schäden hinterlassen haben. Durch den Regen diese Woche sollte auch das größte Problem der Trockenheit beseitigt sein.“



© BVE0 / lzf / Shutterstock
Erdbeierfeld



© BVE0 / Aleksandar Malivuk / Shutterstock
Erdbeerernte



© BVE0 / heinstirred / Shutterstock
Erdbeeren im Handel

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ 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.

Wissenshunger!

Beeren-Power

Erdbeeren sind nicht nur ein fruchtig-frischer Hochgenuss, sie sind auch unglaublich gesund. Mit etwa 55 Milligramm pro 100 Gramm enthalten Erdbeeren mehr Vitamin C als Zitronen oder Orangen. Dazu kommen jede Menge Vitamin A, E und K sowie Jod, Magnesium, Eisen und Phosphor. Kaum eine Frucht enthält so viel Folsäure wie Erdbeeren – nicht zu vergessen der geringe Kaloriengehalt. Die herzförmigen Beeren-Früchte sind mit etwa 32 Kilokalorien pro hundert Gramm echte Schlankmacher.** (**Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Die Nährwertabelle).

Einkauf & Lagerung

Frisch schmecken sie einfach am besten. Beim Einkauf sollte man sein Augenmerk daher besonders auf Farbe und feste Konsistenz der Erdbeeren richten. Reife Erdbeeren glänzen, sind gleichmäßig rot gefärbt und haben einen frischen, grünen Kelch. Außerdem haben sie einen angenehm aromatischen Duft. Da Erdbeeren zarte, stoßempfindliche Früchte sind, sollte sie beim Transport entsprechend geschützt verpackt werden. Trotzdem: leichte, oberflächliche Druckstellen beeinträchtigen weder Geschmack noch Haltbarkeit. Erdbeeren sollten am besten immer sofort verzehrt werden. Falls das nicht möglich ist, halten sich die Früchte aber auch ungewaschen und abgedeckt im Kühlschrank für mehrere Tage.

Vorbereitung

Erdbeeren sind äußerst empfindlich und sollten daher nie unter fließendem Wasser abgespült werden. Der harte Strahl kann die empfindliche Oberfläche beschädigen und schwemmt viel vom Aroma aus. Besser ist es, die Erdbeeren in stehendem Wasser zu säubern und die Blätter und den Strunk erst nach dem Waschen zu entfernen.



© BVE0 / imageBROKER.com / Shutterstock
Erdbeeren mit Quark



© BVE0 / khunbunk / Shutterstock
Erdbeeren waschen

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ 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.

Schoko-Erdbeeren

Der Geschmack einer erntefrischen Erdbeere kommt in Kombination mit der leichten Bitternote der Schokolade perfekt zur Geltung. Außerdem sind Schoko-Erdbeeren nicht nur ein leckerer Snack, um sich selbst zu verwöhnen, sondern auch ein köstliches Mitbringsel, ein toller Hingucker auf dem Buffet oder – ein liebevolles Geschenk zum Muttertag!

Schwierigkeit: leicht / Zubereitung: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 500 g erntefrische Erdbeeren
- 150 g dunkle Schokolade oder Kuvertüre
- 150 g helle Schokolade oder Kuvertüre (weiße Schokolade ist ebenfalls eine Alternative)
- Holzspieße
- Diverse Toppings, z.B.
- Gehackte Mandeln oder Nüsse oder Krokant
- Kokosraspeln
- Schoko- oder bunte Zuckerstreusel
- Schoko-Crunch

Zubereitung:

- Erdbeeren vorsichtig waschen und mit Küchentuch trocken tupfen. Das Grün der schöneren Optik wegen nicht entfernen.
- Schokolade oder Kuvertüre grob hacken und im heißen aber nicht kochenden Wasserbad auflösen. Danach in kleine, tiefe Schälchen füllen.
- Anschließend die Erdbeeren auf Holzstäbchen aufspießen und sie in die flüssige Schokolade tunken. Dann die Spieße auf ein Stück Backpapier legen und die Schokolade leicht antrocknen lassen, bevor mit dem Verzieren begonnen wird.
- Dafür kann beispielsweise übriggebliebene Schokolade in einen Spritzbeutel gefüllt oder die Erdbeersticks in Mandelsplitter, Krokant, Kokosraspeln, Schoko-Crunch oder Streusel gedippt werden. Zum Trocknen dann alle auf ein Stück Backpapier legen.
- Ist die Schokolade schön fest, können die Erdbeer-Pralinés oder -Lollis direkt vernascht werden. Wer sie erst später essen möchte, sollte sie bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern..

Tipp: Wer die in warme Schokolade getunkten Schoko-Erdbeeren sofort genießen will, nimmt am besten normale Schokolade. Schmeckt einfach köstlich! Ansonsten ist aber Kuvertüre vorteilhaft, denn sie trocknet schneller.



© BVE0 / Hugo Horstmann
Schoko-Erdbeeren



© BVE0 / Hugo Horstmann
Erdbeeren nach dem Schokobad



© BVE0 / Hugo Horstmann
Schoko-Erdbeeren mit Toppings

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ 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.



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

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

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 aller Erzeugerorganisationen und weiterer 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.



© BVEO / Hugo Horstmann
Erdbeeren auf Teller

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