



# Deutsches Obst und Gemüse

## Pressemitteilung

## Zeit zum Naschen! Die ersten Erdbeeren aus Deutschland sind reif.

**Rot, süß und lecker gehören sie zum Frühjahr wie die Baumblüte und das erste Eis am Stiel. Und für das Verwöhnfrühstück zum Muttertag sind Erdbeeren geradezu „unentbeerlich“.**



**Berlin, 2. Mai 2022.** Clery, Aprika, Allegro, Sibilla oder Rendezvous – nur ein paar der klangvollen Namen, nach denen ganz Deutschland verrückt ist. Und das ist wenig verwunderlich, denn hier geht es um Erdbeeren. Obwohl Erdbeeren nicht gleich Erdbeeren sind, denn es gibt viele Sorten, frühe ebenso wie späte. Sie unterscheiden sich im Hinblick auf Geschmack, Farbe, Festigkeit des Fruchtfleisches aber auch Reifezeit und Inhaltsstoffe. Für Erdbeer-Liebhaber spielt das aber meist keine große Rolle. Hauptsache die Beeren sind süß, saftig und voller Aroma! Denn genauso lieben die Deutschen ihre Erdbeeren. Mehr als 252 Tsd. Tonnen Erdbeeren haben sie im vergangenen Jahr verspeist – über 3 kg pro Kopf.\* Dabei greifen sie besonders gern zu Früchten aus heimischer Erzeugung. Die sind besonders aromatisch, weil sie bis zum Schluss an der Pflanze reifen können und nach dem Pflücken keine langen Transportwege zurücklegen müssen. Das kommt nicht nur der Umwelt, sondern auch den Früchten selbst zugute. Denn vollreife Früchte haben mehr Geschmack und einen höheren Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen. Dabei gilt: Je dunkler das Rot, desto gesünder die Erdbeere.\* (\*Quelle: Statistisches Bundesamt / AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels)

### So sieht es derzeit in den Erdbeer-Hochburgen Deutschlands aus

Nach einem eher milden, wenn auch stürmischen Winter haben die Erdbeerkulturen dank der Folientunnel, Vliesabdeckungen und Frostschutzbewässerung im Freiland selbst die bisherigen Spätfröste gut überstanden. In ganz Deutschland stehen die Erdbeerpflanzen gut da und mittlerweile leuchten uns bereits die ersten erdbeerrotten Früchte aus geschütztem Anbau entgegen. Bei weiterhin milden Temperaturen und ausreichend Sonne werden dann auch die Freiland-Früchte nicht mehr lange auf sich warten lassen. Während die Ernte in Süddeutschland bereits so nach und nach startet, setzt sie in den kühleren Regionen Deutschlands etwas später ein.

**Pressebüro deutsches Obst und Gemüse**  
c/o Pretzlaw Communications  
Elke Schickedanz  
[presse@deutsches-obst-und-gemuese.de](mailto: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/](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de/pressemitteilungen/)

Alle Rezepte zum downloaden:  
[www.deutsches-obst-und-gemuese.de/rezepte/](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de/rezepte/)



© BVE0 / Ariane Bille /  
French-Toast mit Erdbeeren



# Deutsches Obst und Gemüse

## Pressemitteilung

### Osten

So wie bei **Carola Ernicke, der Geschäftsführerin der EO Spargel & Beerenfrüchte GmbH im brandenburgischen Kloster Lehnin**. Sie stimmt die derzeitige Wetterlage vorsichtig optimistisch. „Die steigenden Temperaturen dieser Tage tun den Erdbeerenpflanzen gut, auch wenn es immer mal wieder kleinere Fröste gibt. So schlimm wie im letzten Jahr, wo viele Blüten erfroren sind, ist es Gott sei Dank bei weitem bis jetzt nicht. Und wir hoffen auch sehr, dass es so bleibt! Denn je mehr Wärme und Sonne die Früchte bekommen, desto süßer schmecken sie. In den Tunneln wird die Ernte in den nächsten Tagen beginnen und wir gehen davon aus, dass ab Ende Mai auch im Freiland gepflückt werden kann. Insgesamt erwarten wir sehr gute Qualitäten und im Gegensatz zum letzten Jahr, eine endlich wieder durchschnittliche Erntemenge.“

### Westen

Auch hier blickt man positiv auf die beginnende Saison: „Dank sehr guter Witterungsbedingungen und unserer neuen Fröhsorten konnten wir im Westen bereits in der KW 13 mit deutschen Erdbeeren unter Glas in die Saison starten. Ab KW 17 sind im Handel nun auch frische Erdbeeren aus westdeutscher Tunnelproduktion erhältlich“, erklärt **Arthur Heinze, Vertriebsleitung Obst bei der Landgard Obst & Gemüse GmbH & Co. KG**. „Der weitere Verlauf der Erdbeersaison ist nun vor allem vom Wetter abhängig. Gerade um die Eisheiligen herum sind ja Kapriolen wie Frost oder Hagel nie ganz ausgeschlossen. Wenn wir aber davon verschont bleiben, können wir uns ab Mitte Mai nicht nur über die ersten Freilanderdbeeren aus dem Rheinland freuen, sondern auch über einen optimalen Saisonstart, sowohl was Mengen als auch Qualitäten angeht.“ Und der Erdbeerexperte weiß auch, wie die frischen Früchte am leckersten schmecken: „Frische Erdbeeren genießt man natürlich am besten pur, mit wenig Zucker und ein bisschen Sahne!“

### Norden

Im Oldenburger Münsterland steht die Erdbeersaison gerade in den Startlöchern. Das sonnige Wetter in den letzten Tagen und Wochen hat den Erdbeeren sichtlich gutgetan und seit dem 20. April zeigen sich in den Folientunneln und Gewächshäusern bereits die ersten roten Früchte. Bis es für die Ernte reicht, wird es aber wohl bis Anfang Mai dauern. Die Erdbeeren im Freiland legen auch mit großen Schritten zu. Wenn es nicht zu starken Frösten während der Blüte kommt, sieht es auch hier vielversprechend aus, sodass dort mit einem Erntebeginn Ende Mai/Anfang Juni gerechnet werden kann. Wir freuen uns, dass es bald endlich wieder losgeht“, äußert sich Erdbeererzeuger **Andre Wohlers vom Erzeugergroßmarkt Langförden-Oldenburg eG**.



© BVE0 / Hendrik Haase  
himmlische Erdbeere



© BVE0 / Hendrik Haase  
Erdbeerenernte im Folientunnel



© BVE0 / Hendrik Haase  
erntefrische Erdbeeren



© BVE0 / Hendrik Haase  
Erdbeeren auf dem Verpackungsband





# Deutsches Obst und Gemüse

## Pressemitteilung

### Süden

Im Süden ist die Erdbeersaison sogar bereits offiziell eröffnet. **Dr. Ulrich Dahm, der geschäftsführende Vorstand bei der OGM Obstgroßmarkt Mittelbaden**, zeichnet ein erfreuliches Bild der Saison: „Soeben wurde die Erdbeersaison feierlich eröffnet – mit Pressekonferenz und im Beisein der amtierenden Erdbeerkönigin. Aber in geringen Mengen ist es in den badischen Tunneln schon früher losgegangen. Und es sieht gut aus! Wenn uns das Wetter in den nächsten Tagen keinen Streich mehr spielt, rechnen wir in diesem Jahr mit durchschnittlichen Mengen und guten Qualitäten.“



© BVE0 / Hendrik Haase  
Erdbeeren

## Wissenshunger

### 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 sogar mehr Vitamin C, als beispielsweise Zitronen oder Orangen. Darüber hinaus punkten sie mit einer geringen Kalorienzahl (32 kcal / 100g).\*\*

[\*\*Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Die Nährwerttabelle]

### Einkauf und Lagerung

Beim Einkauf sollte unbedingt auf Farbe und feste Konsistenz der Erdbeeren geachtet werden. 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, sollten sie beim Transport entsprechend geschützt verpackt werden. Trotzdem: leichte, oberflächliche Druckstellen beeinträchtigen weder Geschmack noch Haltbarkeit. Erdbeeren schmecken frisch am besten. Falls sie nicht sofort verzehrt werden können, sollte man die Früchte ungewaschen und abgedeckt im Kühlschrank lagern. Dort sind sie mehrere Tage haltbar.



© BVE0 / Ariane Bille /  
Erdbeeren

### Zubereitung

Da die roten Fröchtchen so empfindlich sind, sollten sie nie unter fließendem Wasser abgespült werden. Der harte Strahl kann nämlich nicht nur die Oberfläche beschädigen, er schwemmt auch viel vom Aroma ab. Besser ist es, die Erdbeeren in einer Schüssel Wasser zu säubern. Auch die Blätter und der Strunk sollten erst nach dem Waschen entfernt werden.



© BVE0 / shutterstock / Oxanaso  
Erdbeerenspass

### Rezept-Tipp:

## French-Toast mit Erdbeeren

**Das Verwöhnfrühstück zum Muttertag!** Erdbeeren sind nicht nur äußerst beliebt, sie sind auch perfekt geeignet für ein fruchtiges Muttertagsgeschenk. Das liegt zum einen an ihrer herzförmigen Optik, aber auch der angenehmen Süße und dem verführerischen Duft.

### Zutaten für 4 French-Toasts:

- 8 Erdbeeren
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Ahornsirup
- 2 Eier (M)
- 120 ml Milch
- 1 TL Zucker
- 1 TL Zimt
- 4 dicke Scheiben altbackenes Weißbrot
- 2 EL Butter
- 1 TL Puderzucker
- essbare Blüten

### Zubereitung:

Schnell / einfach / Zubereitungszeit: etwa 20 Min.

- Erdbeeren waschen, trocken tupfen, vom Strunk befreien, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zitrone waschen, trockenreiben und pressen. Die Hälfte der Zitronenschale abreiben und mit 2 EL Zitronensaft und 1 EL Ahornsirup über die Erdbeeren geben.
- Eier und Milch mit restlicher Zitronenschale und Zimt und Zucker verquirlen und die Brotscheiben darin nacheinander von beiden Seiten tränken, bis sie die Flüssigkeit aufgesogen haben.
- Währenddessen Butter in einer (gusseisernen) Pfanne erhitzen. Brotscheiben darin nacheinander von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Teller geben, mit Puderzucker bestreuen, restlichen Ahornsirup darüber geben und mit den Erdbeeren belegen. Zum Schluss mit Blüten garnieren und warm genießen.



© BVE0 / Ariane Bille /  
French-Toast mit Erdbeeren



© BVE0 / Ariane Bille /  
Zutaten



© BVE0 / Ariane Bille /  
Zubereitung





# Deutsches Obst und Gemüse

## Pressemitteilung

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter [presse@deutsches-obst-und-gemuese.de](mailto: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 / Ariane Bille /  
French-Toast mit Erdbeeren



© BVEO / Ariane Bille /  
French-Toast mit Erdbeeren



© BVEO / Ariane Bille /  
French-Toast mit Erdbeeren

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