

Aromawunder Erdbeere: Auf diese Früchtchen haben wir gewartet

Es gibt viele Gründe, das Frühjahr zu lieben, die jährlich herbeigesehnte Erdbeersaison ist ganz sicher einer davon.

Berlin, 25. Mai 2024. Fröhlich, fruchtig, frisch!

So schmeckt die Erdbeerzeit und die geht jetzt so richtig los! An Verkaufsständen und in Supermärkten verströmen die grün bemützten, roten Früchte bereits ihren verführerischen Duft. Ein Aroma, dem sich vor allem Erdbeer-Liebhaber nur schwer entziehen können. Ihnen kann die Saison ohnehin nie lang genug sein. Ein großes Glück also, dass uns in diesem Jahr – dank Wetterbeschleuniger Frühling – bereits die ersten erdbeerrotten Früchte aus geschütztem Anbau entgegenleuchten. Bei weiterhin milden Temperaturen und ausreichend Sonne werden auch die Freiland-Früchte dann nicht mehr lange auf sich warten lassen.

Erdbeeren made in Germany!

Abhängig von Wetter und Region, können Erdbeeren von April bis Mai blühen und in milden Regionen von April bis in den September hinein geerntet werden. Im Zuge der klimatischen Veränderungen, mit späten Frühjahrsfrösten, Starkregen oder auch Hitzeperioden, gewinnt dabei mittlerweile der geschützte Anbau zunehmend an Bedeutung. Er sichert nicht nur die Ernte, sondern sorgt durch die natürliche Erwärmung mit Sonnenlicht auch für einen frühen Erntebeginn – sehr zur Freude der Erdbeer-Fans! Die haben im vergangenen Jahr nämlich den heimischen Erdbeeren den Vorzug gegeben.



Bild oben: © BVE0 / shutterstock / Kirkam
Illustration : Tata Pilip



OHNE
MEHL!

© BVE0 / Ariane Bille / Japanische
Cotton-Cheesecakes mit Erdbeeren

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/](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/)



Beerige Zahlen

Jeder private Haushalt verspeiste laut den Zahlen des GfK Haushaltspanelns ganze 4,13 kg (2022: 4,34 kg) der süßen Früchte, von denen 2,09 kg (2022: 2,12 kg), also knapp 51 Prozent, aus deutschem Anbau stammten. Der Selbstversorgungsgrad lag 2023 bei 53,4 Prozent und damit etwas höher als im Jahr 2022 (52,9 Prozent), was laut der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) auf einen recht starken Rückgang der Importe zurückzuführen ist. Ein hoher Selbstversorgungsgrad an Erdbeeren ist ein aktiver Beitrag zur Nachhaltigkeit und zum Umweltschutz, da die Transportwege kurz sind und die Wasserverfügbarkeit in den deutschen Erdbeerahauptanbaugebieten vorhanden ist.



© BVEO / shutterstock / Stephanie Frey
Geundes Erdbeerfrühstück

Ein Blick in die Erdbeer-Hochburgen:

In der Pfalz haben die ersten Pfalzmarkt-Erzeuger bereits Mitte April mit der Ernte der frühen Erdbeer-Sorten im Tunnelanbau begonnen. Da es sich hierbei noch um relativ kleine Erntemengen handelte, gelangten diese vorwiegend über Direktvermarkter zum Verbraucher. Ab der Kalenderwoche 18 sind größere Mengen verfügbar, sodass dann auch bereits Großmärkte und den bundesweiten Lebensmitteleinzelhandel mit erntefrischen Erdbeeren aus der Pfalz beliefert werden können. Joachim Leonhardt aus dem Vertriebsteam bei Pfalzmarkt eG erklärt: „Für das Wachstum der Erdbeeren war das Wetter im Frühjahr optimal, wir sind dieses Jahr rund 10 Tage früher als in den Vorjahren und gehen derzeit von einer guten bis sehr guten Ernte aus!“ Die klassische Erdbeersaison läuft bei Pfalzmarkt eG von April bis in den Juli. Ein neuer Trend sind immertragende Sorten. Diese speziellen Erdbeer-Kulturen können bis in den Oktober beerntet werden. In der Vorsaison wurde die letzte Anlieferung Erdbeeren Ende Oktober 2023 bei Pfalzmarkt eG verzeichnet.



© BVEO / shutterstock / Julia Sudnitskaya
Erdbeer-Smoothie

Auch weiter nördlich ist die Stimmung bestens. „Die ersten deutschen Erdbeeren aus geschütztem Anbau haben wir bereits seit kurz vor Ostern in der Vermarktung, mit größeren Erntemengen rechnen wir ab Mitte April. Ende April beginnen wir im Rheinland mit der Vermarktung frischer regionaler Erdbeeren aus Tunnelanbau. Und sofern das Wetter weiter mitspielt, fällt rund zwei Wochen später dann im Westen der Startschuss für die Erdbeersaison im Freiland“, erklärt Arthur Heinze, Vertriebsleiter Obst bei der Landgard Obst & Gemüse GmbH & Co. KG. „Da der Handel einen immer stärkeren Fokus auf Regionalität legt, ist die Nachfrage nach deutschen Erdbeeren im Lebensmitteleinzelhandel in den letzten Jahren stetig gestiegen. Ist ja auch klar, frisch vom Feld geerntet schmecken die Beeren einfach am besten.“



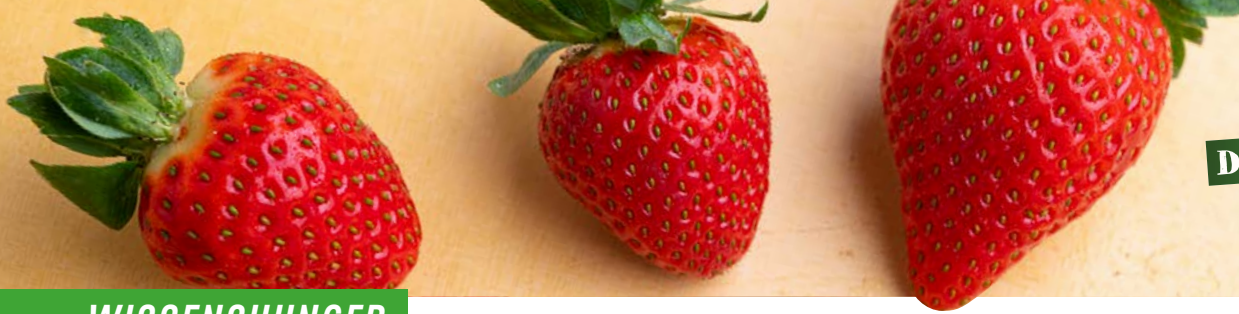
© BVEO / shutterstock / PeopleImages Yuri A
Erdbeerenidiät

Erdbeerliebe

Es gibt unzählige Erdbeersorten, 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 meist keine große Rolle. Hauptsache sie sind süß, saftig und voller Aroma!



© BVEO / shutterstock / Natalia Maliseva
Erdbeeren



WISSENSHUNGER

Einkauf & Lagerung

Erdbeeren sind sensible Früchtchen. Da sie leicht zerdrückt werden können, sollten sie im Einkaufskorb obenauf transportiert und keiner großen Hitze, beispielsweise im aufgeheizten Pkw, ausgesetzt werden. Auch beim Waschen ist Vorsicht geboten, denn sie verlieren rasch an Aroma, wenn sie einem starken Wasserstrahl oder einem langen Wasserbad ausgesetzt sind. Am besten wäscht man Erdbeeren vorsichtig kurz in einer Schüssel. Die Kelchblätter sollten zuletzt entfernt werden, damit kein Wasser in die Erdbeere eindringt. Tagesfrisch schmecken Erdbeeren am besten.

Power

Volles Aroma und hoher Wassergehalt: Erdbeeren sind figurfreundlich und stecken voller wertvoller Inhaltsstoffe, wie Vitamin B und C. Dazu kommen Mineralien wie Kalzium und Eisen, aber auch Ballaststoffe. Alles in allem also eine Super-Frucht, die im Sommer nicht nur süß und saftig erfrischt, sondern uns auch noch mit jeder Menge Power unterstützt.

Zubereitung

Am besten schmecken die roten Früchte ja frisch und direkt aus der Hand. Zum „puren Genuss“ reicht es völlig, die Erdbeeren einfach in einem Sieb vorsichtig abzuspülen, oder sie in einer Schüssel mit Wasser einzutauchen. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Stiele und Blätter erst nach dem Waschen entfernen – ansonsten verliert die Beere schnell Inhaltsstoffe und Aroma. Aber die Erdbeere kann noch viel mehr: Sie lässt sich eingefroren zu Sorbet verarbeiten, im Ofen trocknen, oder eingekocht zum Klassiker, der Erdbeermarmelade verarbeiten. Auch Chutney kann das rote Allround-Talent, ebenso wie Kompott oder Sirup.



© BVE0 / shutterstock / Robert MacMillan
Frisches Erdbeerpflück



© BVE0 / shutterstock / Evgeny Atamanenko
Erdbeeren gehören vernascht



© BVE0 / shutterstock / DedovStock
Erdbeerernte

REZEPTTIPP

Japanische Cotton-Cheesecakes mit Erdbeeren

OHNE
MEHL!

Zutaten für 16 Mini-Cheesecakes:

- 250 g weiße Schokolade
 - 1 EL neutrales Öl
 - 250 g Doppelrahm-Frischkäse
 - 1 Prise Meersalz
 - 5 Eier
 - 250 g Erdbeeren
 - 1 Bio-Zitrone
 - 1 EL Zucker
 - 1 Päckchen roter Tortenguss
 - 3 EL roter Fruchtsaft
 - 10 Basilikumblättchen
- 16 (Silikon)-Muffinförmchen

Zubereitung

Vegan / mittel / Zubereitungszeit: 45 Min.

- Backofen auf 170° (Ober- Unterhitze) vorheizen.
- Schokolade zerbrechen und im Wasserbad schmelzen. Muffin-Förmchen mit neutralem Öl einfetten.
- Schokolade unter den Frischkäse rühren. Eier trennen und Eigelb mit 1 Prise Salz unter die Schoko-Mischung rühren. Eiweiß steif schlagen und schrittweise vorsichtig unterheben und dann in die Förmchen geben.
- Eine Auflaufform mit kochendem Wasser füllen, sodass die Cheesecakes zur Hälfte im Wasserbad stehen. Auf mittlerer Schiene etwa 15 Min. backen, dann die Temperatur auf 160° reduzieren (je nach Backofen) und weitere 10–15 Min. backen. Zum Schluss 5 Min. im abgeschalteten Ofen ruhen und dann abkühlen lassen.
- Währenddessen Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, vom Strunk befreien und vierteln. Erdbeeren mit 2 TL abgeriebener Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und 1 EL Zucker vermischen.
- Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten,
- Cotton-Cheesecakes auf eine Kuchenplatte geben, Erdbeeren darüber geben und mit Tortenguss beträufeln. Zum Schluss ein paar Basilikumblättchen darüberstreuen und genießen.



[Rezept-Download](#)



[Rezeptbilder-Download](#)



© BVEO / Ariane Bille / Japanische Cotton-Cheesecakes mit Erdbeeren

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.“

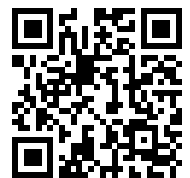
„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung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

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.

GUTEN APPETIT!
Holt Euch die Deutschland – Mein Garten Rezept-App!



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Kaiserdamm 13
14057 Berlin