

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/

Berry Happy: Der Frühling schmeckt nach Erdbeeren.

Es wird wieder gepflückt – und das nicht irgendwo, sondern direkt vor unserer Haustür.

Berlin, 30. April 2025 / 5. Mai 2025. Fragil, begehrt, verführerisch: die Erdbeere. Kaum eine Frucht ist hierzulande beliebter. Dabei ist Erdbeere noch nicht mal gleich Erdbeere. Genau genommen ist es ein Gattungsbegriff, denn es gibt unzählige Erdbeersorten, frühe ebenso wie späte. Sie unterscheiden sich im Hinblick auf Geschmack, Farbe, Festigkeit des Fruchtfleisches aber auch Reifezeit und Inhaltsstoffe – und sie hören auf so klangvolle Namen wie Clery, Aprika, Allegro, Sibilla oder Rendezvous. Für Erdbeer-Liebhaber spielt all das aber keine große Rolle. Hauptsache die Beeren sind süß, saftig und voller Aroma! Denn genauso lieben die Deutschen ihre Erdbeeren.

Erdbeeren aus deutschem Anbau – Qualität, die man schmeckt

Sie hat endlich begonnen, die deutsche Erdbeersaison – und mit ihr ein Hochgenuss, auf den Erdbeerfans Jahr für Jahr sehnsüchtig warten. Denn die ersten heimischen Erdbeeren stehen für Frische, Regionalität und echten Geschmack. Und das zeigt sich auch im Verbrauch. Im vergangenen Jahr verzehrte jeder Deutsche rund 2,8 kg der himmlischen Früchtchen – besonders gern aus heimischem Anbau. Ganze 1.702 deutsche Erdbeerbetriebe trugen mit einer Erntemenge von mehr als 120 Tsd. Tonnen dazu bei, den Erdbeer-Hunger der Deutschen zu stillen – und lieferten dafür rund 52 % des gesamtdeutschen Verbrauchs*. [*Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels, Statistisches Bundesamt, Destatis]



© BVE0 / Ariane Bille
Erdbeer-Clusters am Stiel



Frisch. Fruchtig. Von hier.

Die Erdbeere ist der vielleicht schönste Beweis dafür, dass Genuss und Verantwortung kein Widerspruch sein müssen. Denn sie ist mehr als nur eine süße Versuchung. Sie steht für saisonalen Genuss, für regionale Wertschöpfung und für den klugen Umgang mit natürlichen Ressourcen. Dabei kommen unterschiedlichste Anbaumethoden zum Einsatz – von klassischem Freilandanbau bis hin zu modernen geschützten Kulturen unter Folientunneln. Besonders im Fokus: Nachhaltigkeit und Pflanzenschutz. Betriebe kombinieren meist traditionelle Methoden wie Strohmulch mit innovativer Technik: Hochbeete, Folientunnel, Tröpfchenbewässerung und Einsatz von Nützlingen – all das schützt die empfindlichen Früchte vor Schädlingen und Witterung.

Heimvorteil mit Aroma

Ein großer Vorteil heimischer Erdbeeren: Sie können voll ausreifen, bevor sie geerntet werden. Denn anders als viele Importfrüchte, die oft unreif geerntet und weit transportiert werden, gelangen deutsche Erdbeeren meist direkt vom Feld in den Handel. Der Frischevorsprung macht sich auch geschmacklich bemerkbar – durch ein intensives, süß-säuerliches Aroma, das man nur in der Saison erlebt. Je nach Region startet die Haupterntezeit Ende April bis Anfang Mai und dauert – Wettergott sei Dank – bis in den Juli hinein. Wer zur heimischen Erdbeere greift, unterstützt nicht nur deutsche Landwirte, sondern auch Biodiversität, Umwelt- und Klimaschutz – und beweist Geschmack, im wahrsten Sinne des Wortes.



© BVEO / shutterstock / Liudmila Kiermeier
Alpennahes Erdbeerefeld



© BVEO / shutterstock / mamadayang75
Erntereife Erdbeeren

WISSENSHUNGER

Eine echt harte „Nuss“

Botanisch gesehen sind Erdbeeren keine Beeren. Sie sind Sammelnussfrüchte. Die eigentlichen Früchte der Erdbeere sind die kleinen gelben Körner auf der Oberfläche – Nüsschen genannt. Und auch sonst unterscheidet sich der Begriff „Beere“ in der Botanik deutlich von unserem umgangssprachlichen Verständnis. Denn für Botaniker sind auch Bananen, Melonen und Kürbisse Beeren! Unter botanischen Gesichtspunkten ist eine Beere, eine aus einem Fruchtknoten hervorgegangene „Schließfrucht“, bei der die komplette Fruchtwand saftig oder fleischig ist. Deshalb – Überraschung! – zählen auch Gurken und die Früchte vieler Nachtschattengewächse wie Tomaten, Paprika oder Auberginen zu den Beeren. Die uns geläufigen Beeren wie Stachel-, Johannis-, Brom- oder Himbeeren sind für den Botaniker schlicht „Beerenobst“.



© BVEO / shutterstock / AlexandruToth
Ein Herz für Erdbeeren!



Beeren-Power

Erdbeeren sind nicht nur ein fruchtig-frischer Hochgenuss, sie sind auch unglaublich gesund. Schon in punkto Vitamin C spielen Erdbeeren (rund 55 Milligramm pro 100 Gramm**) in der Liga von Zitronen und 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 Nährwerttabelle)



© BVEO / shutterstock / ChiccoDodiFC
Kiloweise frische Erdbeeren

Einkauf & Lagerung

Frisch schmecken sie am besten. Deshalb sollte man beim Einkauf auf Farbe und feste Konsistenz der Erdbeeren achten. Reife Erdbeeren glänzen, sind gleichmäßig rot gefärbt und haben einen 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. Zuhause sollten Erdbeeren am besten ungewaschen und locker nebeneinander in einer flachen Schale gelagert werden – im Kühlschrank nicht länger als zwei Tage. Waschen sollte man sie erst kurz vor dem Verzehr, idealerweise samt Kelchblatt, damit sie kein Wasser aufnehmen.



© BVEO / shutterstock / Towfigu ahamed barbhuiya / Erdbeeren werden gewaschen

Zubereitung

Ob pur, im Joghurt oder als Topping auf dem Kuchen – Erdbeeren sind echte Alleskönner. Auch in herzhaften Gerichten sorgen sie für Frische, etwa in Kombination mit Ziegenkäse oder als fruchtige Komponente im Salat. Für den Sommertrend 2025 empfehlen sich außerdem Erdbeer-Gazpacho, Frozen Yogurt Bark oder ofengeröstete Erdbeeren für ein besonders intensives Aroma.



© BVEO / shutterstock / AtlasStudio
Süße und frische Sommerfrüchte

Erdbeer-Clusters am Stiel

Das Erdbeer-Joghurt-Eis mit „Wow!“-Effekt.

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 10 Min. + 3 Std. Kühlzeit ||| einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVEÖ

Zubereitung

- Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, 2 Erdbeeren beiseitelegen und den Rest würfeln.
- Weiße Schokolade grob hacken.
- Erdbeeren in einer Schüssel mit Joghurt, weißer Schokolade, geraspelten Pistazien, Agavensirup und Zitronenschale vermengen.
- Aus der Masse mit 2 Löffeln 8 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett oder Blech (das in den Tiefkühler passt) geben.
- Holzstäbchen hineinschieben und im Tiefkühler etwa 3 Std. kühlen.
- Übrige Erdbeeren in Scheiben schneiden.
- Schokolade in Stücke brechen und in einem Wasserbad schmelzen.
- Erdbeer-Clusters aus dem Tiefkühler nehmen und in der Schokolade wenden.
- Jeweils 1 Erdbeer-Scheibe in die Mitte eines Clusters setzen.
- Erneut im Tiefkühler und bis zum Servieren kühlen.

Zutaten für 8 Clusters:

- 500 g süße Erdbeeren
- 20 g weiße vegane Schokolade
- 160 g veganer Joghurt (10% Fett)
- 1,5 EL gehackte Pistazien
- 1 EL Agavensirup
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 100 g vegane Schokolade
- 8 Eis-Stiele



[Rezeptbilder-Download](#)



© BVEO / Ariane Bille /Erdbeer-Clusters am Stiel

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