



PRESSEMITTEILUNG

Erdbeeren sagen mehr als tausend Worte

Zum Muttertag werden Erdbeeren zum Symbol für Nähe und Wertschätzung

Berlin, 5. Mai 2026 – Sie sind rot, aromatisch und schmecken am besten erntefrisch: Vollreife Erdbeeren üben auf viele Menschen eine besondere Anziehungskraft aus. Umso erfreulicher, dass die Erdbeersaison gerade erst begonnen hat. Denn kaum eine Frucht ist in Deutschland so beliebt.

Dabei ist Erdbeere noch nicht mal gleich Erdbeere. Genau genommen ist es ein Gattungsbegriff, denn es gibt unzählige Erdbeersorten, von früh bis spät reifend. Sie unterscheiden sich in auf Geschmack, Farbe, Festigkeit, Reifezeit und Inhaltsstoffen – und sie hören auf so klangvolle Namen wie Malvina, Clery, Alba, Elsanta, 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.

Wenn aus Erdbeeren echte Herzensmomente entstehen

Kaum eine Frucht steht so sehr für den Frühling wie die Erdbeere – und kaum ein Anlass passt besser zu ihrer natürlichen Süße als der Muttertag. Mit dem Saisonstart verbinden viele Verbraucherinnen und Verbraucher ganz bewusst besondere Genussmomente. Erdbeeren werden so zum Symbol für Frische, Regionalität und persönliche Wertschätzung.

Ob frisch gepflückt, im Joghurt, auf dem Kuchen oder direkt aus der Schale genascht – Erdbeeren bringen ein Stück Frühling auf den Teller. Und zum Muttertag? Da werden sie zum i-Tüpfelchen: ein paar saftige Beeren, ein liebevoll gedeckter Tisch und schon wird aus einem Frühstück ein kleines Fest.

Beerige Zahlen

Erdbeeren zählen zu den meistgekauften Früchten in Deutschland. Im Jahr 2025 lag der Pro-Kopf-Verbrauch bei rund 3 Kilogramm* – ein Anstieg von etwa 7 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Besonders beliebt sind dabei Früchte aus heimischem Anbau. Sie überzeugen durch ihr intensives Aroma, da sie bis zur vollen Reife an der Pflanze bleiben und keine langen Transportwege zurücklegen müssen.

Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications

Elke Schickedanz

presse@geerntet-in-deutschland.de

Tel. 030-28 49 78-21

Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum Download:

www.geerntet-in-deutschland.de/pressemitteilungen/

Alle Rezepte zum Download:

www.geerntet-in-deutschland.de/rezepte/

Header: © BVE0 / Ariane Bille



© BVE0 / Ariane Bille



© BVE0 / shutterstock / K-FK



WISSENSHUNGER

Header: © BVE0 / Ariane Bille

Das schont nicht nur die Umwelt, sondern kommt auch der Qualität der Früchte zugute. Vollreife Erdbeeren schmecken nicht nur besser, sie enthalten auch mehr Vitamine und Mineralstoffe. Dabei gilt: Je dunkler das Rot, desto gesünder die Erdbeere.

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

Wachstumsfaktor Wetter!

In ganz Deutschland sind bereits Erdbeeren aus geschützten Anbau erhältlich, und auch auf dem Feld entwickelt sich die Saison vielversprechend. Denn nach dem vergleichsweise milden Winter haben die Pflanzen auch die bisherigen Spätfröste gut überstanden. Frühlingshafte Temperaturen und zahlreiche Sonnenstunden beschleunigen nun den Start der Freilandsaison. Im Süden startet die Ernte bereits jetzt, im Norden steht sie in den Startlöchern.



© BVE0 / shutterstock / motophotographer

Wissenshunger

Erdbeere... eine ganz harte Nuss!

Botanisch gesehen sind Erdbeeren keine Beeren, sondern Sammelnussfrüchte. Die eigentlichen Früchte der Erdbeere sind nämlich die kleinen gelben Körner auf der Oberfläche. Sie werden Nüsschen genannt. Und auch sonst unterscheidet sich der Begriff „Beere“ in der Botanik deutlich von unserem umgangssprachlichen Verständnis. Für den Botaniker sind tatsächlich auch Bananen, Melonen und Kürbisse Beeren! Denn 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“.



© BVE0 / shutterstock / sunlight7

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. Gleichzeitig sind Erdbeeren kalorienarm: Mit etwa 32 Kilokalorien pro 100 Gramm sind sie ideal für eine bewusste Ernährung. **

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



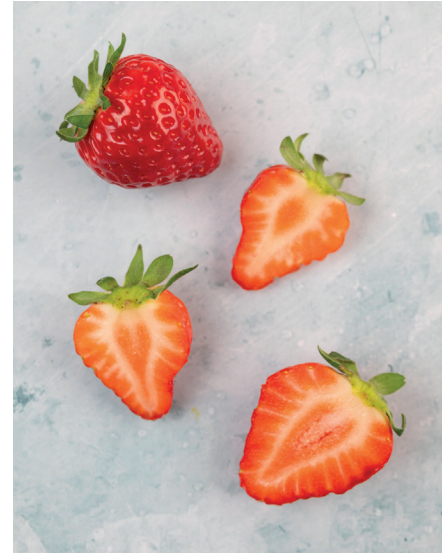
© BVE0 / Ariane Bille

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. 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.

Zubereitung

Erdbeeren 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 aus. Besser ist es, die Erdbeeren in einer Schüssel Wasser zu säubern. Die Blätter und den Strunk sollte man auch erst nach dem Waschen entfernen.



Rezept-Idee zum Muttertag: Erdbeer-Tiramisu-Torte (ohne Alkohol und Ei)

🕒 Zubereitungszeit: etwa 45 Min. | Schwierigkeit: mittel | Kühlzeit: mindestens 4 Stunden oder über Nacht



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und Strunk entfernen. 300 g der Erdbeeren pürieren und mit 30 g Puderzucker abschmecken. 200 g der Erdbeeren klein würfeln. Restliche Erdbeeren für die Deko aufheben.

Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Quark und 2 EL Orangensaft, restlichen Puder- und Vanillezucker verrühren und zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben. Je nach Gusto mit mehr Puderzucker abschmecken, falls es süßer sein soll. Tortenböden gegebenenfalls mit dem Tortenring in einem Durchmesser von 20 cm ausstechen.

Unteren Tortenboden gleich im Tortenring lassen, mit der Creme und der Hälfte der Erdbeersauce bestreichen und mit allen Erdbeerwürfeln bestreuen. Zweiten Tortenboden draufgeben, wieder mit Creme und der restlichen Erdbeersauce bestreichen. Im Kühlschrank für ca. 4 Stunden oder über Nacht kühlen.

Gefriergetrocknete Erdbeeren mit einem Messer hacken. Torte aus dem Kühlschrank nehmen und Tortenring entfernen. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Spitzen der Löffelbiskuits in die Schokolade tauchen, rundherum um die Erdbeer-Tiramisu-Torte stellen und mit den gefriergetrockneten Erdbeeren bestreuen. Torte mit den restlichen Erdbeeren, essbaren Blüten und Baiser dekorieren und genießen.

Für Verbraucherinnen und Verbraucher bedeutet das: Jetzt beginnt die beste Zeit für Erdbeeren – frisch, aromatisch und direkt aus der Region. Und vielleicht das schönste Geschenk zum Muttertag: gemeinsam genießen.

Zutaten für 1 Torte (20 cm Durchmesser):

- 600 g Erdbeeren
- 60 g Puderzucker
- 250 ml Sahne
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 2 EL Orangensaft
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker
- 2 Torten-Rührteig-Böden (etwa 20 cm Durchmesser)

Für die Deko:

- 5 EL gefriergetrocknete Erdbeeren
- 120 g weiße Schokolade
- etwa 22 Löffelbiskuits
- 5 Essbare Blüten
- 5 Mini-Baiser

Hilfsmittel: 1 Tortenring
(20 cm Durchmesser)



[Rezeptbilder-Download](#)



© BVEO / Ariane Bille / Erdbeer-Tiramisu-Torte

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter presse@geerntet-in-deutschland.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, Verbraucherinnen und 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