

Die Beeren sind los! Saisonstart für Erdbeeren

**Stück für Stück das pure Glück aber auch sehr lecker
in beerigen Drinks wie Lime, Eistee, Limonade und Lassi.**

Berlin, 24. April 2019. Es gibt viele Gründe, das Frühjahr zu lieben, die jährlich langersehnte Erdbeersaison ist ganz sicher einer davon. Denn dem verführerischen Duft der grün bemützten, roten Früchte kann man sich einfach nur schwer entziehen. Vor allem Erdbeer-Liebhabern kann die Saison nie lang genug sein. Ein großes Glück also, dass uns in diesem Jahr – dank Wetterbeschleuniger Frühling – bereits die ersten erdbeerroten 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.

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

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

„Beeren“starke News aus den Erdbeer-Hochburgen

Marcelino Expósito, Geschäftsführer bei der **OGM Obstgroßmarkt Mittelbaden eG** in Oberkirch erläutert, wie es um die badischen Erdbeeren bestellt ist: „Unsere Obstbauern hier in Baden sind Spezialisten bei Beeren-, Kern- und Steinobst. Das milde Klima des Rheintals und die vielen Sonnenstunden unterstützen auf natürliche Weise die Frühzeitigkeit unseres Erdbeerenangebots. Einen weiteren Verfrühungseffekt erzielen unsere Toperzeuger auch durch den geschützten Anbau – und natürlich die Wahl der besten frühen Sorten: Clery erfüllt dieses Kriterium in besonderem Maße. Deshalb beginnt die badische Erdbeeren-Ernte bereits in der zweiten Aprilhälfte. Für uns in der Vermarktung ist das von elementarer Bedeutung und sorgt für eine zielführende Streuung des Erdbeerangebotes aus Deutschland. Im Mai haben wir dann mit dem Erntebeginn im Freiland unsere Erdbeeren-Hauptsaison. In Nord-, Mittel- und Südbaden werden dann täglich bis zu 100.000 Steigen mit jeweils 5 Kilogramm Erdbeeren geerntet und verkauft. Nicht umsonst spricht man auch vom Beerenparadies Baden.“

Auch **Hans-Jörg Friedrich**, Vorstand der **Pfalzmarkt für Obst und Gemüse e.G.** in Mutterstadt, freut sich über einen frühen Saisonbeginn: „Wir erwarten ab der Woche nach Ostern, also KW 17 bis KW 18 den Saisonstart für die Erdbeeren. Und mit steigender Wärmesumme, das heißt Anzahl Sonnenstunden und wärmeren Nachttemperaturen werden die Erntemengen schnell steigen. Dann trudeln hier die süßesten Früchte der Versuchung ein!“

„Die warmen Tage zu Ostern haben den Erdbeerkulturen nochmal einen richtigen Schub gegeben“, stimmt **Labinot Elshani**, Generalbevollmächtig-



© BVE0 / Erdbeeren im Korb

ter Obst & Gemüse der **Erzeugergenossenschaft Landgard**, zu. „Um den Kunden möglichst zuverlässig mit leckeren Früchten aus der Region zu versorgen, setzen immer mehr deutsche Mitgliedsbetriebe von Landgard auf den geschützten Anbau unter Glas. Die moderne Anbautechnik vermeidet die im Freiland üblichen witterungsbedingten Schwankungen, sorgt für angenehmere Arbeitsbedingungen und garantiert eine größere Produktivität und höhere Qualitäten. So können wir unser Qualitätsversprechen ‚Deutschland schmeckt‘ noch zuverlässiger erfüllen“.

Erbeerzeit im Zeichen klimatischer Herausforderungen

Abhängig von Wetter und Region, können Erdbeeren von April bis Mai blühen und in milden Regionen von Mai 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! Das zeigen auch die Zahlen. Aktuell werden auf 12.500 Hektar Erdbeeren im Freiland angebaut, etwas weniger als im Jahr zuvor. Da waren es noch fast 13.000 Hektar. Die Anbaufläche im geschützten Anbau ist dagegen leicht gestiegen, von 963 Hektar auf 1239 Hektar. Im Ernteergebnis schlägt sich diese Entwicklung ebenfalls bereits nieder. Rund 23 Tsd. Tonnen der heimischen Erdbeeren stammten im vergangenen Jahr aus geschütztem Anbau, gegenüber 19,5 Tsd. Tonnen in 2017. Demgegenüber stehen 119 Tsd. Tonnen Erdbeeren, aus der Freiland-Ernte 2018 bzw. 116 Tsd. Tonnen in 2017 – trotz größerer Anbaufläche.*

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! So lieben die Deutschen ihre Erdbeeren. Mehr als 230 Tsd. Tonnen Erdbeeren haben sie im vergangenen Jahr verspeist – fast 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]



© BVEO / Erdbeeren Sträucher



© BVEO / Reife Erdbeeren



© BVEO / Erdbeerliebe

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 Nährwerttabelle)



© BVE0 / Erdbeeren Ernte

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.

Vorbereitung

Die Königinnen unter den Beerenfrüchten sind empfindlich. Daher sollten Erdbeeren nie unter fließendem Wasser abgespült werden. Der harte Strahl kann nämlich die empfindliche Oberfläche beschädigen und schwemmt viel vom Aroma aus. Besser die Erdbeeren in stehendem Wasser säubern. Die Blätter und den Strunk erst nach dem Waschen entfernen.

Erdbeerfieber: Die leckersten Drinks für die Erdbeersaison 2019

Erdbeer-Eistee

Schwierigkeitsgrad: leicht / Zubereitungszeit: 20 Min. zzgl. Abkühlen

Zutaten für 1,2 Liter

- 700 g frische Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 1 Liter frisch aufgebrühter Tee (Lieblingstee)
- Minze (optional)



© Julia Dorenwendt für BVE0 / Erdbeeren-Eistee

- Agavendicksaft oder Zucker zum Süßen nach Geschmack!

Zubereitung

- Gut 1 Liter Tee aufbrühen – am besten passt schwarzer Tee, Earl Grey oder Früchtetee. Wer mag kann etwas Minze dazu geben.
- Erdbeeren waschen, Stiel entfernen und klein schneiden
- Zitrone aufschneiden, auspressen und über die Erdbeeren träufeln
- Alles zusammen aufkochen und danach durch ein Sieb passieren. So werden grobe Stücke herausgefiltert.
- Tee und Erdbeerflüssigkeit zusammen gießen, gut umrühren und nach Geschmack süßen. Sobald er abgekühlt ist, den Eistee in den Kühlschrank stellen.
- **Tipp:** Wenn man den Erdbeer-Eistee über Nacht ziehen lässt, wird das fruchtig-süße Aroma noch intensiver. Mit Eiswürfeln servieren!



© Julia Dorenwendt für BVE0 /
Eistee aus Erdbeeren frisch zubereitet

Erdbeer-Lime

Schwierigkeitsgrad: leicht / Zubereitungszeit: 10 Min.

Zutaten für 1 Liter

- 500 g frische Erdbeeren
- 50 g Agavendicksaft
- 300 g Erdbeer Sirup
- 100 g Zitronensaft
- 200 g Wodka
- 1 Vanilleschote / alternativ: 1 Schuss Vanille-Extrakt

Zubereitung

- Erdbeeren waschen, Stiel entfernen und klein schneiden.
- Alle Zutaten in ein hohes Mixgefäß geben und mit dem Pürierstab solange mixen bis eine sämige Konsistenz entsteht.
- In Flaschen mit Klemmbügelverschluss umfüllen.



© Julia Dorenwendt für BVE0 /
Erdbeer-Lime

Erdbeer-Limonade

Schwierigkeitsgrad: leicht / Zubereitungszeit: 10 Min.

Zutaten für 1,2 Liter

- 500 g frische Erdbeeren
- 1 Zitrone
- ¾ Liter Sprudelwasser
- 50 g Agavendicksaft
- 2 EL Erdbeer-Fruchtaufstrich
- 50 g Zitronensaft
- Eiswürfel und optional Minze zum Servieren



© Julia Dorenwendt für BVE0 /
Zutaten für Erdbeer-Limonade

Zubereitung

- Erdbeeren waschen, Stiel entfernen und klein schneiden.
- Zitrone auspressen und den Zitronensaft zusammen mit den Erdbeeren und dem Erdbeer-Fruchtaufstrich und Agavendicksaft in ein hohes Mixgefäß geben. Mit dem Pürierstab solange mixen bis eine sämige Konsistenz entsteht.
- Danach mit Sprudelwasser auffüllen, in eine Glaskaraffe umfüllen, Eiswürfel dazugeben und mit frischer Minze servieren.
- **Tipp:** Mit Prosecco statt Mineralwasser wird aus der Limonade ein leckerer Aperitiv



© Julia Dorenwendt für BVEO /
Fertige Erdbeer Limonade

Erdbeer-Lassi

Schwierigkeitsgrad: leicht / Zubereitungszeit: 10 Min.

Zutaten für 2 Gläser

- 500 g frische Erdbeeren
- 250 – 300 g cremigen Joghurt
- 3 EL Agavendicksaft

Zubereitung

- Erdbeeren waschen, Stiel entfernen und klein schneiden.
- Erdbeeren und Agavendicksaft pürieren, Joghurt dazu geben und weiter pürieren bis alles eine rosafarbene, cremige Konsistenz hat.
- Kalt servieren.



© Julia Dorenwendt für BVEO /
Erdbeer-Lassi

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).

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.



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Über die BVEO

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss von Erzeugerorganisationen und 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.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin