

Früher Start der Erdbeersaison

Feine Früchtchen bringen leuchtende Farben und viel Aroma in den grauen Alltag

Bruchsal, 9. April 2024. Die Witterung hat es den Erdbeerpflanzen in diesem Jahr nicht schwer gemacht: Es gab weder Frostnächte und noch Stürme. Auch Dauerregen und milde Wintertemperaturen haben sich bisher nicht negativ auf die Erdbeerpflanzen ausgewirkt. Diese stehen mehrheitlich auf Dämmen, erhalten so keine Staunässe und sind zu Saisonbeginn als verfrühte Erdbeeren in Hochtunneln geschützt angebaut. In Süddeutschland kann die Erdbeerernte rund um den 15. April nach und nach in den Tunneln starten. In den kühleren Regionen Deutschlands beginnt die Erdbeersaison etwa 14 Tage später.

„Nach den vielen grauen und verregneten Tagen freuen wir uns umso mehr auf die Erdbeersaison. Dank der Hochtunnel sind die sensiblen Erdbeeren gut vor Wind und Wetter geschützt, können durch Nützlinge vor Schädlingen verteidigt werden und so ungestört ihr Aroma voll entfalten. Zum ersten Mal feiern wir diese wohlriechende und süße Frucht am 24. Mai mit dem ‚Tag der Deutschen Erdbeeren‘“, erklärt Simon Schumacher, Vorstandssprecher des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e. V. (VSSE).

Ruhige Vorbereitungsphase sorgt für guten Start der Erdbeersaison

Die Einschätzung der aktuellen Situation für die heimischen Erdbeeren fällt durchweg positiv aus:

„Bei den Erdbeeren ist alles gut. Es gab bisher keinen Frost, keinen Sturm und auch keine Hitze. Der milde Winter hat sich bisher nicht als Problem gezeigt. Die Erdbeeren wachsen langsam heran. Ich rechne mit einem Erntebeginn um den 15. April, resümiert Christof Steegmüller“, Erdbeeranbauberater in Baden-Württemberg und in der Pfalz.

„Im Verhältnis sind wir aufgrund des milden Winters in diesem Jahr früh mit den Erdbeeren dran. Es wird wohl Mitte April mit der Ernte losgehen. Da es in Südhessen überwiegend leichte Böden sind, gibt es bisher keine erkennbaren Schäden durch hohe Wasserstände“, erklärt Katrin Hetebrügge, Erdbeeranbauberaterin in Hessen.

Für Westdeutschland trifft Erdbeeranbauberater Simon Schrey von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen folgende Einschätzung: „Grundsätzlich entwickeln sich die Erdbeerpflanzen gut. Nach einem sehr warmen Winter sieht es nach einer frühen Saison aus. Ich rechne mit einem Erntebeginn in den frühen Lagen Mitte bzw. Ende der 16. Kalenderwoche.“

Aus Norddeutschland Erdbeeranbauberater berichtet Tilman Keller: „Hier blühen die Erdbeerpflanzen gerade. Es ist ein sehr frühes Jahr. Wir rechnen in Hamburg und Niedersachsen mit einem Erntebeginn um den 28. April herum. In Schleswig-Holstein wird die Erdbeersaison etwas später starten.“

Dank des geschützten Anbaus können Kundinnen und Kunden von April bis Juli in der heimischen Hauptsaison Erdbeeren genießen.

Erdbeerfans bevorzugen nach wie vor heimische Erdbeeren

Im Jahr 2023 haben 53,5 % der privaten Haushalte in Deutschland mindestens einmal deutsche Erdbeeren gekauft. Das entspricht weitgehend dem Niveau des Vorjahres (2022 waren es 53,8 Prozent.) Laut den Zahlen des GfK Haushaltpanels hat jeder Haushalt 2023 insgesamt 4,13 kg (2022: 4,34 kg/HH) Erdbeeren aller Herkünfte eingekauft. Von diesen handelt es sich 2,09 kg (2022: 2,12 kg/HH), also knapp 51 Prozent um deutsche Erdbeeren. Der Selbstversorgungsgrad lag 2023 bei 53,4 Prozent, leicht höher als in 2022 mit 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 Erdbeerhauptanbaugebieten vorhanden ist.

Tipps für den Erdbeergenuss

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 ein einer Schüssel. Die Kelchblätter sollten zuletzt entfernt werden, damit kein Wasser in die Erdbeere eindringt. Tagesfrisch schmecken Erdbeeren am besten.

Erdbeeren – reich an Vitamin C

Erdbeeren haben trotz ihrer Süße nur 32 Kalorien pro 100 Gramm.

Sie enthalten:

Vitamine: B2, B5, C und Folsäure

Mineralstoffe: Kalium, Magnesium

Bioaktivstoffe (sekundäre Pflanzenstoffe)

Mit 65 mg pro 100 g enthalten sie mehr Vitamin C als Orangen. Vitamin C regt den Stoffwechsel an.

Erdbeeren – ein Glück, das man nicht vergisst...

Von einem geringeren Risiko, an Demenz zu erkranken, wenn man Erdbeeren isst, geht eine Studie von Forschern der University of Reading in Großbritannien aus. Die Wissenschaftler führten eine Zwölf-Wochen-Untersuchung an 120 Personen im Alter von 50 bis 85 Jahren durch, die ein erhöhtes Risiko für Demenz hatten. Die Probanden, die täglich 200 g Erdbeeren aßen, wiesen beachtliche Verbesserungen in ihrer Gehirnfunktion und Stimmung auf. Die Forscher vermuten, dass dies auf die Antioxidantien und entzündungshemmenden Verbindungen der Erdbeeren zurückzuführen ist. (Quelle: https://www.chip.de/news/Studie-enthueilt-Warum-der-Verzehr-von-Erdbeeren-ein-Muss-ist_185197154.html - auch in der Fachzeitschrift „Nutrients“ erschienen)

Rezept: Erdbeereis mit Rhabarber-Ragout und Brownies



Bild: VSSE e.V. / Isabelle Bohnert

Zutaten für 5 Portionen: für das Eis: 350 g Erdbeeren – 2 EL Zucker – 250 g Naturjoghurt – 1 TL Zitronensaft – für das Rhabarber-Ragout: 500 g Rhabarber – 150 g Zucker – 1 Vanilleschote – für die Brownies: 100 g Zartbitterschokolade – 125 g weiche Butter – 75 g Zucker – Salz – 2 Eier – 100 g Mehl – 1/2 TL Backpulver – 1 TL Vanillezucker – 150 g Walnüsse – Kakaopulver – für die Deko: 150 g Erdbeeren – Zitronenmelisse

Zubereitung:

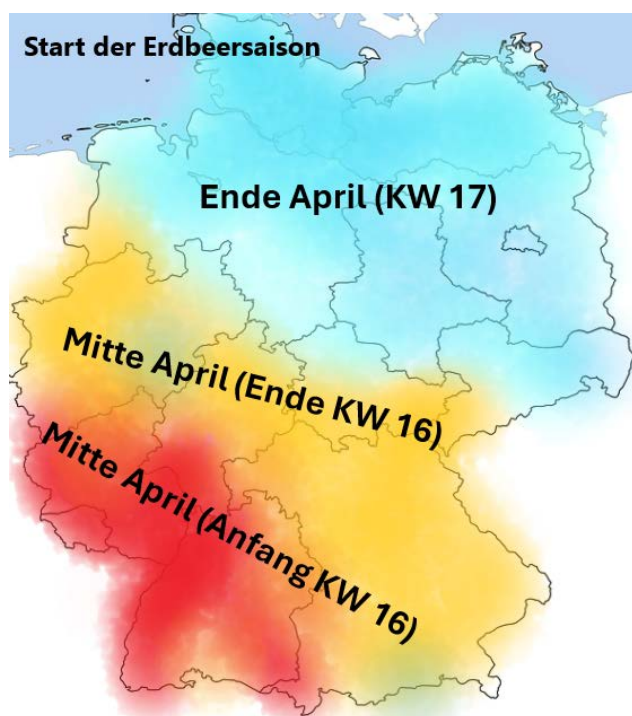
1. Das Eis: Die 350 g Erdbeeren vorsichtig waschen, Kelchblätter entfernen, halbieren und über Nacht frosten. Mit Zucker, Joghurt und Zitronensaft im Mixer zu Eis verarbeiten und in Förmchen füllen und 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

2. Die Brownies: Die Schokolade hacken und in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Butter, den Zucker und das Salz in einer Schüssel mit dem Handrührgerät verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eier und die geschmolzene Schokolade unterrühren. Das Mehl, das Backpulver und den Vanillezucker in einer zweiten Schüssel mischen und auf die Schokoladenmasse sieben. Die Walnüsse grob hacken und mit der Mehlmischung unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in eine gefettete, quadratische Backform füllen und glattstreichen und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. 5 Minuten abkühlen lassen, nach der Garzeit auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen. Mit Kakaopulver bestäuben und zum Servieren in Stücke schneiden.

3. Das Rhabarber-Ragout: 150 ml Wasser und den 150 g Zucker zu einem Sirup kochen. Rhabarber waschen, putzen, schälen und in 3 cm lange, schräge Stücke schneiden. Rhabarber in eine ofenfeste Form geben, Mark der Vanilleschote hinzugeben und den Sirup darüber gießen. Die Form mit Alufolie bedecken und auf der mittleren Schiene 15 - 20 Minuten im vorgeheizten Backofen auf 140 °C (Unter-/Oberhitze) garen und abkühlen lassen.

4. Restliche Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Das Erdbeereis aus den Förmchen auf den Teller stürzen. Mit den Erdbeeren, dem Ragout, Minze-Blättchen und Brownies garnieren.

Wann beginnt die Erdbeersaison 2024?



Rückblick auf die Saison 2023

Laut dem Statistischen Bundesamt fiel die Erdbeerernte 2023 in Deutschland mit 130 649 Tonnen um knapp 2 Prozent niedriger aus als im Vorjahr. Das lag am Rückgang der Ertragsfläche im Freiland um 6,5 Prozent auf

9 324 Hektar. Die Anzahl der Betriebe, die Erdbeeren anbauen, sank wiederholt um 4 Prozent auf 1 842 Betriebe.

Wissenswertes rund um Erdbeeren sind unter www.facebook.com/erdbeerenvonhier und www.instagram.com/erdbeerenvonhier zu finden.

[Weitere Informationen und Statistiken sind hier erhältlich.](#)

[Bildmaterial ist hier zu finden.](#) Bitte geben Sie den jeweiligen Bildnachweis an.

Der Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e. V. (VSSE)

Der Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e. V. (VSSE) vertritt die Interessen der Spargel- und Erdbeeranbauer in Süddeutschland. Mit mehr rund 630 Mitgliedern ist der VSSE Deutschlands größter Verband für Spargel- und Erdbeeranbauer.

Weitere Informationen unter www.vsse.de

Kontakte:

Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e.V.
Werner-von-Siemens-Str. 2-6 / Gebäude 5161 / 76646 Bruchsal

Simon Schumacher Geschäftsführer / Vorstandssprecher
Tel.: +49 (0)7251 3032080
schumacher@vsse.de

Isabelle Bohnert
Referentin für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Tel.: +49 (0)7251 3032184
bohnert@vsse.de