

## Zwischenbilanz der Erdbeersaison

### Nach erfolgreicher Tunnelernte machen Regenfälle Freilandernte zum Kraftakt

**Bruchsal, 4. Juni 2024.** Die Erdbeersaison läuft in ganz Deutschland auf Hochtouren. Während die Ernte in den Erdbeertunneln im Süden und Westen bereits erfolgreich abgeschlossen wurde und mit guten Qualitäten sowie durchschnittlichen Erntemengen überzeugen konnte, neigt sich die Tunnelernte in anderen Regionen dem Ende zu. Zeitgleich haben die Betriebe deutschlandweit mit der Freilandernte begonnen.

Die ungewöhnlich hohen Niederschlagsmengen der letzten 14 Tage machen die Erdbeerernte besonders im Süden und in der Mitte Deutschlands zu einer großen Herausforderung. In Norddeutschland waren die Witterungsbedingungen und damit auch die Erntebedingungen besser, aber auch dort gab es immer wieder Schauer und die Blätter und Früchte blieben länger feucht, so dass es auch hier zu Problemen mit den Fruchtqualitäten kam.

„Der geschützte Anbau in Erdbeertunneln hat die Ernte in dieser Saison gerettet. Während die Ernte in den Tunneln gut verlaufen ist, stellt die Freilandernte in diesem Jahr die Anbauer in Süddeutschland auf eine harte Probe. Aktuell versuchen die Erdbeererzeuger ihre Anlagen vor allem vor Fäulnis zu schützen, indem sie so genannte Hygienepflücken durchführen. Unter diesen Bedingungen sind die Preise unter das Vorjahresniveau gefallen. Jetzt ist ein guter Zeitpunkt, Erdbeeren zu kaufen um selber Marmelade einzukochen“, erklärt Simon Schumacher, Vorstandssprecher des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeerbauer e. V. (VSSE).

### Hohe Niederschläge machen Erdbeerbauer in Süddeutschland zu schaffen

In Bayern ist aufgrund der Überschwemmungen und starken Niederschlägen landunter. Auch in Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Hessen haben die Erdbeeranlagen stark unter den lang andauernden, starken Niederschlägen gelitten. Unter diesen Bedingungen ist die Freilandernte mehr als schwierig. In 10 Tagen kann die Situation wieder anders und besser aussehen. Dies hängt sehr von der Witterung ab.

„Der Regen hat große Schäden angerichtet. Es ist ein Wahnsinnskraftakt für die Betriebe, die Erdbeerbestände weiter zu beernten. Oft müssen mehr Früchte während der Ernte aussortiert werden, als gesunde Früchte vermarktet werden können. Die Qualität hat gelitten, aber die Erzeuger bemühen sich, diese wieder in den Griff zu bekommen. Aktuell läuft die Erdbeerernte auf kleiner Flamme weiter, denn große vermarktbar Erdbeermengen gibt es nicht mehr“, erklärt Christof Steegmüller, Erdbeerbauerberater für Süddeutschland.

„Bedingt durch die massiven Niederschläge und die Staunässe besteht ein hoher Pilzdruck in den Anlagen. Die Pflückleistung sinkt, und die Qualität ist nicht optimal. Bisher weiß ich von keinem Betrieb, der in dieser schwierigen Situation aufhört. Wenn die Betriebe dranbleiben, wird das unter trockeneren Bedingungen wieder besser“, führt Katrin Hetebrügge, Erdbeerbauerberaterin in Hessen aus.

### Norddeutschland steht kurz vor Beginn der Erdbeerhauptsaison

„Wir im Norden sind es gewohnt, dass die Freilandernte nicht immer optimal startet. In den letzten zehn Tagen hatten wir Preisdruck durch viel Ware und Qualitätsschwierigkeiten, aber wenn es nun trocken und nicht zu heiß wird, dann kann diese Erdbeersaison noch etwas werden. Wir sind in diesem Jahr früher dran und gehen jetzt auf die Haupternte zu. Wir gehen davon aus, dass es auch im Sommer eine gute Ernte für

unsere remontierenden Sorten, Spätsorten und zweiten Anbausätze an Erdbeeren gibt“, Tilman Keller, Erdbeeranbauberater für Niedersachsen und Schleswig-Holstein.

### **Heimischen Erdbeeren preislich unter Vorjahresniveau**

Nach der anfänglichen leichten Preissteigerung von 2 – 7 Prozent im Vergleich zum Vorjahr, fiel der durchschnittliche Verbraucherpreis für Erdbeeren laut AMI-Verbraucherpreisspiegel über alle Einkaufsstätten hinweg in Deutschland aufgrund des Nachfragerückgangs nach den Pfingsten um bis zu 18 Prozent.

„Die Vermarktung von Erdbeeren war bisher ganz in Ordnung. Es gab wenig Konkurrenzdruck durch Ware aus dem Ausland. Im Freiland gab es ein paar neue aromatische Sorten wie ‚Verdi‘, die sich gut etabliert haben. Die Preise waren in der Direktvermarktung recht stabil, es gab aber auch so gut wie keine Übermengen“, resümiert Christian Wach, Erdbeeranbauberater für Süddeutschland.

### **Selbstpflücke bei Erdbeeren nach wie vor ein Trend**

Mit der Corona-Pandemie erhielt die Erdbeer-Selbstpflücke einen neuen Aufschwung, der sich ungebrochen hält. Viele Betriebe bieten Erdbeerfans die Möglichkeit, ihre Erdbeeren auf den Feldern selbst zu pflücken. Aufgrund der günstigeren Preise und der erforderlichen Mengen bietet sich die Selbstpflücke vor allem für das Kochen von Erdbeerkonfitüre an. Die Nachfrage war in diesem Jahr so groß, dass immer wieder Felder frühzeitig geschlossen werden mussten, da sie leer gepflückt waren, aber auch Tag mit hohen Niederschlägen bremsen die Selbstpflücke aus.

### **Rezept: Crêpes mit Erdbeeren und Erdbeersauce**

**Zutaten für vier Portionen:** 1 kg Erdbeeren - etwas Zitronensaft - 1 TL Zucker - Für die Crêpes: 200 g Mehl - 1/3 l Milch - 1 Ei - 1 Eigelb - 1 EL Öl - 1 Prise Salz

**Zubereitung:** 1. Das Mehl in die Milch einrieseln lassen und dabei mit einem Rührbesen gut rühren, damit es nicht klumpt, Ei und Eigelb sowie Öl und Salz hinzufügen und gut verrühren

2. In einer beschichteten Pfanne ein klein wenig Öl erhitzen und die erste Crêpe auf Stufe 6 backen. Da Öl im Teig ist, und die Pfanne beschichtet ist, benötigt man bei den folgenden Crêpes kein Öl mehr. Bevor man den Teig in die Pfanne gibt, ihn nochmals durchrühren. Den Teig in die Mitte der Pfanne geben und schnell nach allen Seiten wenden, damit die Crêpe gleichmäßig dünn wird. Wenn sich die Enden von der Pfanne lösen, dann wenden und auf der anderen Seite fertig backen. Es werden alle Crêpes gleich gebacken.

3. Erdbeeren mit Kelch vorsichtig in einer Schüssel waschen, mit einem Küchenpapier abtupfen, Kelchblätter entfernen. Zwei Hand voll Erdbeeren in einen hohen Behälter geben und mit etwas Zitronensaft und Zucker zur Erdbeersauce pürieren.

4. Lauwarme Crêpes mit Erdbeersauce bestreichen und mit Erdbeeren dekorieren.



Bild: VSSE e.V. / Isabelle Bohnert

### **Erster Tag der deutschen Erdbeere am 24. Mai 2024**

Seit diesem Jahr hat die Erdbeere auch ihren „Feiertag“. Immer am 3. Freitag im Mai wird das beliebte Früchtchen mit Aktionen in der Direktvermarktung und im Handel gefeiert. In diesem Jahr gab es unter anderem Verlosungsaktionen, Erdbeersorten sowie Konfitüre-Verkostungen sowie Erdbeer-Prosecco zur Feier des Tages.

Wissenswertes rund um Erdbeeren sind unter [www.facebook.com/erdbeerenvonhier](https://www.facebook.com/erdbeerenvonhier) und [www.instagram.com/erdbeerenvonhier](https://www.instagram.com/erdbeerenvonhier) zu finden.

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

**[Bildmaterial ist hier zu finden. Eine große Auswahl druckfähiger Fotos können Sie hier runterladen.](#)** 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 rund 630 Mitgliedern ist der VSSE Deutschlands größter Verband für Spargel- und Erdbeeranbauer.

**Weitere Informationen unter [www.vsse.de](http://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](mailto:schumacher@vsse.de)

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