

## Start der Erdbeersaison nach Ostern

### Blütenmeer verspricht gute Ernte der roten, aromatischen Früchtchen

**Bruchsal, 15. April 2025.** Zu Ostern wird man die heimischen Erdbeeren noch wie Ostereier suchen. Doch Erdbeerbauern müssen nicht mehr lange auf ihre geliebten regionalen Früchtchen warten. Schon nach Ostern wird die verfrühte Erdbeerernte in den Tunneln starten. Damit liegt der Saisonbeginn im mittleren Bereich, ist also weder früh noch spät. Aufgrund von viel Sonne im Norden gibt es für den Start der Erdbeerernte in den Tunneln keinen großen zeitlichen Unterschied zwischen Süd- und Norddeutschland in diesem Jahr. In den kühleren Regionen Deutschlands beginnt die Erdbeersaison etwa 10 Tage später.

„Das sonnige Wetter lässt uns schon an Erdbeeren denken. Zu Ostern können Erdbeerbauern mit etwas Glück ein paar regionale Erdbeeren finden, es wird eher ein Suchen als ein Finden sein. Die Erdbeererzeuger stehen schon gut vorbereitet in den Startlöchern und erwarten eine gute Erdbeerernte“, erklärt Simon Schumacher, Vorstandssprecher des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e. V. (VSSE).

### Viele Kälte- und Sonnenstunden sorgen für guten Blütenaustrieb

Dank des nassen Herbstes sind die Erdbeerpflanzen gut angewachsen. Im Winter gab es viele Kältestunden, so dass die Pflanzen eine ausreichend lange Ruhephase hatten, um nun bei viel Sonnenschein kräftig auszutreiben. Bisher gab es relativ wenig Frostschäden. Die Einschätzung der aktuellen Situation für die heimischen Erdbeeren fällt also sehr positiv aus:

„Wir haben sehr gute Blütenbestände im Tunnel. Auch im Freiland gibt es in den verfrühten Anlagen schon die ersten Blüten. Es sind sehr gute Qualitäten zu erwarten, und viele geschmackvolle Sorten am Markt. Da es nun ein paar Erdbeeranbauer gibt, die Selbstpflücke auch im Tunnel anbieten, können sich Erdbeerbauern auch schon früher selbst an die Ernte machen“, erklärt Christian Wach, Erdbeeranbauberater in Baden-Württemberg und in der Pfalz.

„Die letzten Wochen waren sehr arbeitsintensiv, denn die Nächte waren sehr kalt und die Tage durch die hohe Sonneneinstrahlung recht warm, so dass die Erdbeerpflanzen im Tunnel täglich zu- und aufgedeckt werden mussten, um Frostschäden zu vermeiden. Ganz frühe Betriebe werden schon zu Ostern ein paar Erdbeeren haben, aber die Saison wird erst nach Ostern beginnen. Die Erdbeerbestände sehen sehr gut aus, so dass wir uns auf eine schöne Erdbeersaison freuen können“, resümiert Katrin Hetebrügge, Erdbeeranbauberaterin in Hessen.

Für Westdeutschland trifft Erdbeeranbauberater Steffen Finder von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen folgende Einschätzung: „Die Wetterlage ist gut, wenn auch in der letzten Zeit herausfordernd durch Temperaturen um den Gefrierpunkt. Durch den Einsatz von Tunneln und Abdeckungen mit Vlies und Folie konnte im Vergleich zum Freiland in diesem Frühjahr eine gute Verfrühung erzielt werden. Wir haben insgesamt gesunde Bestände und in den Tunneln weiße Früchte. An Ostern wird es die ersten roten Früchte geben, die Saison startet Ende April. Um den 5. bis 10. Mai erwarten wir stärkere Pflücken.“

Aus Norddeutschland Erdbeeranbauberater berichtet Tilman Keller: „Wir hatten im Norden ordentlich Sonne, so dass wir damit rechnen, dass wir in Niedersachsen am 25. April die ersten Erdbeeren pflücken werden. In Schleswig-Holstein wird ein paar Tages später Erntebeginn sein. Am ersten Maiwochenende werden dann voraussichtlich alle Erdbeerbetriebe aus den Tunneln Erdbeeren anbieten können.“

Dank des geschützten Anbaus können Kundinnen und Kunden von April bis Juli in der heimischen Hauptsaison Erdbeeren genießen. Einige spezialisierte Erdbeeranbaubetriebe bieten dank wiedertragender Erdbeersorten, so genannten Remontierern, bis in den Herbst hinein Erdbeeren an.

## **Erdbeerfans lieben heimische Erdbeeren**

Im Jahr 2024 haben 52,8 Prozent der privaten Haushalte in Deutschland mindestens einmal deutsche Erdbeeren gekauft. Das entspricht weitgehend dem Niveau des Vorjahres (2023 waren es 53,5 Prozent.) Laut den Zahlen des YouGove CP Germany Haushaltpanels hat jeder Haushalt 2024 insgesamt 4,08 kg (2023: 4,13 kg/HH) Erdbeeren aller Herkünfte eingekauft. Von diesen handelt es sich 2,05 kg (2023: 2,09 kg/HH), also 50 Prozent um deutsche Erdbeeren. Der Selbstversorgungsgrad lag 2024 bei 50 Prozent, leicht niedriger als in 2023 mit 52,4 Prozent, was laut der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) auf höhere Erdbeerimporte (2024: 120 500 Tonnen gegenüber 2023: 118 600 Tonnen) und auf die witterungsbedingte niedrigere Erdbeerernte aus dem Freiland 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.

### **Rezept: Sandwich-Erdbeereis**

**Zutaten für die Waffeln (ca. 5 Waffeln à 5 Herzen):** 125 g weiche Butter – 50 g Zucker – 2 TL Zimt – 1 Päckchen Vanillezucker – 1 Prise Salz – 3 Eier – 250 g Mehl – 2 TL Backpulver – 150 ml lauwarmes Wasser

**Zutaten für das Erdbeereis:** 500 g Erdbeeren – 5 kleine reife Bananen – 200 g Joghurt (3,5 % Fettgehalt)



Bild: VSSE e.V. / Isabelle Bohnert

[Druckfähiges Bild zum Herunterladen](#)

### **Zubereitung:**

#### **Für die Waffeln:**

1. Butter mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz cremig rühren
2. Eier hinzufügen und kurz unterrühren
3. Mehl mit Backpulver vermischen und sieben
4. Mehl im Wechsel mit Wasser unterrühren
5. Waffeln knusprig backen

#### **Für das Eis:**

1. Bananen schälen und in Stücke schneiden, Erdbeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen, Kelchblätter entfernen und halbieren; Bananenstücke und Erdbeerstücke ca. 6 Stunden einfrieren
2. Bananen- und Erdbeerstücke mit dem Zauberstab verkleinern und Joghurt unterrühren
3. Jeweils zwei Waffelherzen mit ca. 2 cm dick mit Eis füllen
4. Sandwich-Eisherzen wieder in das Eisfach legen und fertig frieren lassen

#### **Feiertag am 24. Mai 2025: „Tag der deutschen Erdbeere“**

Zum 2. Mal wird der "Tag der deutschen Erdbeere" am 24. Mai gefeiert. Während Hofläden und Wochenmärkte mit Verkostungen und Selbstpflück-Aktionen und Supermärkte mit speziellen Angeboten locken, erobern die schmackhaften Erdbeeren auch die digitale Welt. Der Instagram-Account [@deutschlandbeere](#) liefert einen bunten Mix aus Wissenswertem, Food-Trends und Rezepten. Ebenso finden Erdbeerefans auf der Webseite [www.deutschlandbeere.de](http://www.deutschlandbeere.de) eine Fülle von Informationen zu Anbau, Herkunft, Qualität und Nährstoffen sowie inspirierende Rezepte.

#### **Rückblick auf die Saison 2024**

Laut dem Statistischen Bundesamt fiel die Erdbeerernte 2024 in Deutschland mit 120 452 Tonnen um rund 8 Prozent niedriger aus als im Vorjahr. Das lag zum einen am Rückgang der Ertragsfläche im Freiland um gut 9 Prozent auf 8 474 Hektar, zum anderen an den witterungsbedingten Einbußen um über 15 Prozent. Der geschützte Anbau lag mit einer Fläche von 2 046 ha in etwa auf Vorjahresniveau, konnte aber dank

Intensivierung den Ertrag um rund 10 Prozent steigern. Die Anzahl der Betriebe, die Erdbeeren anbauen, sank stark um knapp 8 Prozent auf 1 702 Betriebe.

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) sowie [www.instagram.com/deutschlandbeere](https://www.instagram.com/deutschlandbeere) zu finden.

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

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

[Hier finden Sie Bilder in Druckauflösung.](#) Bitte geben Sie den jeweiligen Bildnachweis an.

[Hier finden Sie das Rezeptbild in Druckauflösung zum Herunterladen.](#)

### **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 620 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)