

Zwischenbilanz der Erdbeersaison

Optimale Witterung für sommerlichen Erdbeer-Genuss

Bruchsal, 5. Juni 2023. Die Erdbeersaison ist in ganz Deutschland in vollem Gange. Während die Ernte in den Hochtunneln im Süden und Westen bereits zu Ende ist und sich in den anderen Gebieten zu Ende neigt, sind die Betriebe in ganz Deutschland dabei, bereits im Freiland Erdbeeren zu ernten. Die Tage sind warm und sonnig, aber nicht zu heiß, und die Nächte sind kühl – optimale Bedingungen für eine gleichmäßige, und nicht zu schnelle Reife, was zur Einlagerung von viel Aroma, Süße und Vitaminen beiträgt.

„Wenn die Erdbeerpflanzen sich das Wetter selbst aussuchen könnten, dann würden sie gerade dieses Wetter wählen. Jetzt ist ein guter Zeitpunkt, um Erdbeeren in allen Variationen zu genießen und Erdbeermarmelade zu kochen, denn meist geht die Zeit schnell vorbei und mit ihr auch die Hauptsaison, die hier im Süden erfahrungsgemäß spätestens Mitte Juli endet“, erklärt Simon Schumacher, Vorstandssprecher des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeerbauer e. V. (VSSE).

Nach geringen Erdbeermengen zu Beginn nun konstante Versorgung mit heimischen Erdbeeren

Kühle Temperaturen und sonnenarme Tage ließen die Mengen an Erdbeeren zu Saisonbeginn gering ausfallen. Mit den sonnigen Tagen vor Pfingsten nahmen dann auch die Erdbeermengen zu.

„Der erste Teil der Saison war arbeitsintensiv, da die Erdbeerpflanzen aufgrund von Frostgefahr immer wieder abgedeckt werden mussten. Nach einem zeitlich normalen Start mit aber nur zögerlichen Mengen, konnten die Abstände zwischen den einzelnen Kulturverfahren gut gehalten werden, so dass es zu keinen Übermengen kam. Bis Pfingsten waren die Preise stabil. Auch der Handel ist frühzeitig mit deutscher Ware eingestiegen“, bilanziert Katrin Hetebrügge, Erdbeeranbauberaterin in Südhessen.

Für Westdeutschland stellt Erdbeeranbauberater Ludger Linnemannstöns aus Nordrhein-Westfalen fest: „In diesem Jahr war die spanische Ware nicht so lange auf dem Markt wie üblich. Der Lebensmitteleinzelhandel ist früh auf die heimische Ware umgestiegen. Die Qualitäten sind gut, der Absatz läuft, die Witterung passt auch ganz gut. Bisher sind wir mit dem Verlauf der Saison zufrieden.“

Heimische Erdbeeren werden gut nachgefragt

Laut der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI) entspricht die Nachfrage nach deutschen Erdbeeren bisher etwa dem langjährigen Mittel und wurde in der 20. Kalenderwoche sogar um 4 Prozent übertroffen.

„Bis jetzt ist der Saisonverlauf zufriedenstellend. Die Nachfrage nach Erdbeeren ist gut. Auch der Lebensmitteleinzelhandel zieht ziemlich viel Ware zum aktuellen Tagespreis. Die Witterungsaussichten sind ganz gut, so dass wir auch weiterhin mit einer guten Qualität der Erdbeeren rechnen“, resümiert Christof Steegmüller, Erdbeeranbauberater in Baden-Württemberg und in der Pfalz.

Aus Norddeutschland berichtet Erdbeeranbauberater Tilman Keller: „Es sind beste Bedingungen für die Erdbeersaison: sonnige Tage, kalte Nächte. Wir sind zufrieden, befinden uns aber auch noch im ersten Viertel der Erdbeerernte. Bisher waren die Preise ganz gut, auch sind sie nach Pfingsten nicht wie üblich zusammengebrochen. Wir sind gespannt, wie die Saison noch wird.“

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 Erdbeerbauern 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.

Erdbeer-Rhabarber-Limonade für warme Sommertage

Zutaten für vier Gläser: 500 g Rhabarber - 200 ml Apfelsaft - 200 ml Wasser - 30 g Zucker - 500 g Erdbeeren
1 Zitrone - 2 Zweige Basilikum - 500 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Zubereitung: 1. Rhabarber waschen, putzen und klein schneiden und mit Wasser, Apfelsaft und Zucker in einem Topf verrühren, aufkochen lassen und ca. 2 Min. köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. 2. 300 g Erdbeeren vorsichtig waschen, Kelchblätter entfernen und in kleine Stückchen schneiden und in einen Glaskrug geben. 3. Rhabarbersaft durch ein Sieb zu den Erdbeerstückchen in den Krug geben und den Saft einer Zitrone hinzugeben. Die beiden mit Wasser abgespülten und trocken geschüttelten Basilikumzweige ebenfalls hinzugeben. 2 - 3 Stunden kühl stellen. 4. Mineralwasser hinzugeben. Die verbleibenden Erdbeeren vorsichtig waschen und zur Dekoration verwenden.



Bild: VSSE e.V. / Isabelle Bohnert

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 als 660 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