



Pressemitteilung

Erntezeit: Jetzt kommen Erdbeeren auf den Tisch

Ob pur, auf dem Kuchen, als Eis oder im Salat – Erdbeeren machen immer eine gute Figur. Die frischen Früchtchen aus heimischem Anbau haben von Ende April bis Anfang September hierzulande Saison. Im vergangenen Jahr wurden rund 138.600 Tonnen* der roten Leckerbissen geerntet. Die meisten Erdbeeren stammten dabei aus Niedersachsen*.

Berlin, 07. Mai 2013. Erdbeeren werden auch als „Königinnen des Gartens“ bezeichnet – und das zu Recht. Die aromatischen Früchte gehören neben Äpfeln zu den beliebtesten Obstsorten der Deutschen. Dies liegt zum einen an ihrer angenehmen Süße und zum anderen an ihren vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Die kleinen Hingucker punkten zudem durch eine geringe Kalorienanzahl und einen hohen Vitamin-C-Gehalt. Mit 65 Milligramm pro 100 Gramm Erdbeeren liegt dieser weit über dem von Zitronen und Orangen.

Augen auf beim Erdbeerkauf

Wichtig: Beim Einkauf von Erdbeeren auf die Farbe und Konsistenz achten. Feste, rote Exemplare unbedingt in den Korb legen. Sie haben ihr volles Aroma entfaltet und duften angenehm aromatisch. Erdbeeren am besten immer sofort verzehren! Ist dies nicht möglich, die Früchte ungewaschen und abgedeckt im Kühlschrank lagern. Dort sind sie mehrere Tage haltbar. Tipp: In der Gefriertruhe können Erdbeeren bis zu einem Jahr aufbewahrt werden.

Nicht unter die Brause

Erdbeeren nie unter einem harten Wasserstrahl waschen. Sie werden sonst beschädigt. Die Früchte lieber in einer mit Wasser gefüllten Schüssel vorsichtig reinigen. So bleiben sie unversehrt und behalten zudem ihren Geschmack. Bei der Verarbeitung von Erdbeeren gilt: Die grünen Kelchblätter erst nach dem Waschen abzupfen. So werden die Früchte nicht wässrig. Der Stielansatz lässt sich schonend mit einem kleinen Messer entfernen.

Herzhaft süß

Erdbeeren sind nicht nur pur oder mit Schlagsahne oder als Eis ein Hochgenuss. Die roten Früchte kitzeln das besondere Etwas auch aus deftigen Gerichten heraus. Besonders lecker schmecken beispielsweise Erdbeeren mit gebratenen Riesengarnelen oder Ziegenkäse. Auch Lammfilets oder Käsetoasts bekommen durch die süßen Delikatessen eine fruchtig-frische Note. Die roten Vitaminbomben sind außerdem perfekte Durstlöscher an warmen Tagen – ob als Shake oder als Smoothie mit Limettensaft und Minze.

Schon gewusst?

- 4,54 Kilogramm Erdbeeren kamen 2012 in jedem Haushalt auf den Tisch.
- Auf einer Fläche von rund 13.600 Hektar wurden im vergangenen Jahr Erdbeeren angebaut. Das entspricht fast der Fläche der Stadt Kaiserslautern.
- Drei von vier Haushalten kauften 2012 bis Ende September mindestens einmal Erdbeeren. Viele von ihnen griffen auch öfters zu.

* Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI)/Statistisches Bundesamt 2013

Rezepte für das ganze Jahr

Die Gastronomen Andi und Franzi Schweiger sind die Botschafter der Verbraucherkampagne „Deutschland – Mein Garten.“. In ihrem Münchner Sterne-Restaurant legt das Ehepaar Wert auf heimische Produkte und eine hohe Qualität der Ware. Die Gastronomen haben exklusiv für die Kampagne zwölf Rezepte entwickelt, die das ganze Spektrum der heimischen Obst- und Gemüseerzeugnisse abdecken.

Rezepttipp: Grießflammerie mit Erdbeersauce und Erdbeer-Grand Marnier-Kompott



Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 50 min

Kühlzeit: 5 h

Zutaten (Für 4 Personen):

Für die Grießflammerie

250 ml Milch

30 g Gries



3 Blatt	Gelatine
3 Stück	Eigelb
100 g	Zucker
250 g	Sahne
½ Stück	Vanilleschote

Für die Erdbeersauce

200 g	Erdbeeren
50 g	Zucker
30 ml	Limonensaft

Für den Erdbeer-Grand Marnier-Kompott

100 - 150 g	Erdbeeren
30 g	Puderzucker
30 ml	Grand Marnier
30 ml	Limonensaft
¼ Stück	Orangenabrieb

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Sahne schlagen und kühl stellen. Milch, Zucker und das Mark der Vanilleschote aufkochen. Den Grieß unter ständigem Rühren einfließen lassen und ca. zehn Minuten köcheln lassen. Die Eigelbe schnell unter die Grieß-Masse ziehen und sofort vom Herd nehmen. Die ausgedrückte Gelatine unterrühren und handwarm auskühlen lassen. Nun die geschlagene Sahne unterheben und die Masse in Förmchen füllen und mindestens drei Stunden kühl stellen.
2. Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und vierteln. Puderzucker mit Grand Manier, Limonensaft und dem Orangenabrieb verrühren. Die Erdbeeren mit der Sauce marinieren und sofort servieren.
3. Alle Zutaten für die Erdbeersauce miteinander verrühren und mit einem Mixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen und sofort servieren.



Über die BVEO

Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) ist ein Zusammenschluss von 40 Mitgliedern (30 Erzeugerorganisationen und zehn Einzelunternehmen) der deutschen Obst- und Gemüsebranche. Der Verband vertritt die politischen Interessen seiner Mitglieder, organisiert Messe- und Kongressauftritte und steuert PR- und Marketingmaßnahmen.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

Marie Fuchs

Tel. 0221-56938-124

Fax 0221-56938-201

Email: presse@deutsches-obst-und-gemuese.de

www.deutsches-obst-und-gemuese.de