

## BZfE-Hörfunkbeitrag für April 2017

### Thema: Endlich Erdbeer-Zeit!

Länge: 03:14 Min.

### Anmoderationsvorschlag

Ihr unbeschreiblicher Duft gab den Erdbeeren ihren Namen: *Fragaria vesca* bedeutet auf Lateinisch so viel wie "essbarer Duft". Die roten Früchte sind für viele Verbraucher das Sommerobst schlechthin. Über 150.000 Tonnen Erdbeeren werden in Deutschland jährlich geerntet, doch die Nachfrage ist damit längst nicht gedeckt. Daher werden größere Mengen Erdbeeren importiert. Worauf Sie als Käufer bei der Erdbeere achten sollten, hat mein Kollege Andreas Schulte in seinem Beitrag zusammengefasst.

### Beitrag:

Mehr als dreieinhalb Kilo Erdbeeren isst jeder Bundesbürger statistisch gesehen pro Jahr. Zum Vergleich: der Pro-Kopf-Verbrauch bei Äpfeln liegt bei 25 Kilo. Aber – für viele Verbraucher geht die Erdbeersaison eben auch nur von Mai bis Juli, denn dann werden die heimischen Erdbeeren angeboten.

#### O-Ton:

**„Natürlich kann man Erdbeeren mittlerweile zu jeder Jahreszeit kaufen, allerdings in wirklich sehr, sehr unterschiedlichen Qualitäten und auch aus aller Herren Ländern.“**

sagt Harald Seitz vom Bundeszentrum für Ernährung in Bonn. Die größte Importmenge kommt aus Spanien, gefolgt von den Niederlanden und Italien.

#### O-Ton:

**„Erdbeeren außerhalb der heimischen Saison stammen häufig aus Südeuropa oder Nordafrika. Dort werden sie oft in großen Monokulturen auf relativ kargen Böden produziert. Der Wasserverbrauch und der Dünger- und Pflanzenschutzmitteleinsatz ist da natürlich dementsprechend hoch. Für die Auswahl dieser Sorten ist besonders ihre Tauglichkeit für den Transport entscheidend, der Geschmack spielt dabei oft nur eine sehr untergeordnete Rolle. Warum das so ist, ist relativ einfach zu erklären: Es kann nämlich leicht bis zu zehn Tage dauern, bis die Früchte bei uns im Handel sind. Und um während des Transports die Schimmelbildung zu reduzieren, werden die Import-Erdbeeren häufig noch zusätzlich mit Pflanzenschutzmitteln behandelt – auch das, finde ich, sollte man wissen. Die Früchte sehen dann vielleicht gut aus, aber ökologisch ist sicher etwas anderes.“**

Es spricht also einiges dafür, auf die heimische Freiland-Erdbeere zu warten. Erdbeeren aus marktnaher Erzeugung werden reifer geerntet und sind daher vollmundiger im Geschmack.

**O-Ton:**

**„Der Geschmack ist natürlich ganz entscheidend, aber er ist eben nur ein Punkt. Reife Erdbeeren haben auch einen höheren Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und bioaktiven Substanzen. Generell enthalten Erdbeeren sogar mehr Vitamin C als Zitronen oder Orangen. Daneben sind noch Folsäure, Vitamin B1 und Vitamin K erwähnenswert. Und dazu kommen auch noch Mineralstoffe wie Zink, Kupfer oder Mangan. Erdbeeren enthalten aber auch sekundäre Pflanzenstoffe aus der Gruppe der Polyphenole. Diese Pflanzenstoffe können vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen schützen, Krankheitskeime abtöten und entzündungshemmend wirken.“**

Vielerorts werden die Erdbeeren von den Erzeugern selber vor Ort ohne lange Transportwege verkauft oder es gibt die Angebote, die Früchte selber zu pflücken. In Sachen Frische sind solche Erdbeeren natürlich unschlagbar. Harald Seitz hat fürs Selberpflücken – ob beim Obstbauern oder im eigenen Garten – ein paar Tipps:

**O-Ton:**

**„Für das Selberpflücken ist morgens die beste Erntezeit, weil mit zunehmender Sonneneinstrahlung die Früchte weicher werden. Gar nicht pflücken sollte man nach langem oder heftigem Regen, denn das schadet dem Aroma und die Erdbeeren schmecken dann eher wässrig. Was man auch wissen sollte, dass Erdbeeren länger frisch und aromatisch bleiben, wenn man sie mit den Kelchblättern pflückt, das sind die kleinen, grünen Blättchen oben an der Frucht.“**

Frisch und aromatisch sind zwei wichtige Stichworte. Erdbeeren sind empfindliche Früchte, im Kühlschrank sollte man sie höchstens zwei Tage lagern. Natürlich nur dann, wenn man schon beim Einkauf auf einwandfreie Ware geachtet hat.

**O-Ton.:**

**„Kaufen Sie am besten nur rote, glänzende Früchte mit frischen grünen Kelchblättern. Achten Sie auch auf einzelne faule oder matschige Früchte, die stecken die anderen sehr schnell an. Also davon sollte man besser die Finger lassen. Erdbeeren mögen es auch kühl, deshalb sind Schalen, die in der prallen Sonne gestanden haben, auch tabu. Und weil Erdbeeren sehr druckempfindlich sind, sollte man beim Transport nach Hause darauf achten, dass die Früchte nicht gequetscht werden.“**

## **Abmoderation:**

Alles zum Thema Erdbeeren, vom Acker bis zum Teller gibt es unter [www. bzfe.de](http://www.bzfe.de).