



Ernte

Erdbeeren reifen nach der Ernte nicht nach. Sie müssen also vollreif oder nahezu vollreif geerntet werden, wenn sie gut schmecken sollen. Die Früchte werden von Hand direkt in die Verkaufsgefäße (Körbe, Schalen) gepflückt. Sie sollten dabei so wenig wie möglich berührt werden, um Druckstellen zu vermeiden.

Lagerung

Erdbeeren sind sehr empfindlich und nur begrenzt lagerfähig. Schon bei der Ernte muss dafür gesorgt werden, dass sich das Erntegut nicht erwärmt. Eine vier- bis fünftägige Lagerung ist bei 0–2 °C und 95 % relativer Luftfeuchtigkeit möglich. Zur besseren Erhaltung des Aromas wird jedoch eine Lagertemperatur zwischen 7 °C und 10 °C empfohlen.

Qualität

Reife

Reife Früchte haben eine gleichmäßige, intensive, sortentypische Färbung.

Keine weißen Stellen

Weißer Spitzen oder weiße Stellen unter den Kelchblättern sind ein deutliches Zeichen von Unreife, die mit flachem, saurem Geschmack verbunden ist. Solche Früchte reifen nicht nach.

Frische

Frische Erdbeeren haben eine glänzende Oberfläche. Sie werden in der Regel mit Kelch und Stiel geerntet. In diesen Fällen ist das frische Grün von Kelch und Stiel auch ein Zeichen für die Frische der Früchte.

Keine Überreife

Überreife Erdbeeren haben eine matt-dunkelrote Färbung. Sie haben ihr gutes Aroma verloren und können sogar schon einen leichten Gärgeschmack aufweisen.

Druckstellen

Erdbeeren sind extrem druckempfindlich. Geringfügige, oberflächliche Druckstellen beeinträchtigen weder Geschmack noch Haltbarkeit. Früchte mit nässenden Druckstellen sind auf jeden Fall zu vermeiden, da die Früchte bei Zimmertemperatur in den nächsten Stunden verderben und auch Nachbarfrüchte anstecken.

Saubere Früchte

Erdbeeren müssen sauber sein. Durch eine Stroh-, Folien- oder Vliesunterlage kann eine Besandung der Früchte auch bei starkem Regenwetter vermieden werden.



Weiße Ananas

Erdbeeren – in Kürze

- » Königin der Obstarten.
- » Zweitwichtigste Frucht im deutschen Anbau.
- » Hauptlieferländer: Spanien, Niederlande, Griechenland, Belgien, Italien, im Winter Ägypten, Marokko.
- » Wichtige Inhaltsstoffe: Vitamin C, B-Vitamine, Mineralstoffe, Fruchtsäuren, Pektin, sekundäre Pflanzenstoffe.
- » Einkaufstipps: reife, gut ausgefärbte, glänzende Früchte mit frisch grünen Kelchen und Stielen.
- » Lagerung: kurzfristig im Kühlschrank, am besten jedoch sofort verzehren.

Impressum

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: 0228 6845-0
www.ble.de / www.landwirtschaft.de



Redaktion

Hans-Georg Levin, Referat 413, BZL in der BLE

Kontakt

Telefon: 0228 6845-3336
E-Mail: qualitaetskontrolle@ble.de
www.ble.de/qualitaetskontrolle



Druck: Kern GmbH, In der Kolling 120, 66450 Bexbach

Bildnachweis: jeweils © BLE

Erdbeeren

Produktinformation





Walderdbeere

Herkunft

Die Erdbeere (*Fragaria x ananassa*) ist vor mehr als 200 Jahren aus zufälligen Kreuzungen zwischen der kleinfrüchtigen amerikanischen Scharlacherdbeere (*Fragaria virginiana*) und der großfrüchtigen Chileerdbeere (*Fragaria chiloensis*) entstanden. Erdbeeren gedeihen in nahezu allen Klimagebieten. Weltweit werden 8,7 Millionen Tonnen erzeugt, davon 19 % in Europa. Die beiden größten Erzeuger sind China und die USA, mit weitem Abstand gefolgt von Ägypten, Mexiko, der Türkei, Spanien, Brasilien, der Russischen Föderation, Polen, Marokko, Japan, Südkorea, Deutschland, Großbritannien und Italien (FAO, 2020).

Lieferländer

Im deutschen Anbau sind Erdbeeren nach Äpfeln die zweitwichtigste Obstart. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 3,7 kg, einschließlich Verarbeitungserzeugnisse – den Verzehr aus dem eigenen Garten nicht mitgerechnet (BZL, 2020/21). Deutsche Erdbeeren gibt es von April bis Oktober mit dem Hauptabsatz von Mai bis Juli. Hier zeigt sich die ganze Kunst der Anbauer, die mit besonderen Anbautechniken die Saison verfrühen

und verlängern können. Importe erhalten wir vor allem aus Spanien (Januar bis Juni), den Niederlanden (ganzjährig), Griechenland und Italien (März bis Juni), Belgien (April bis Oktober) sowie Ägypten (November bis Februar) und Marokko (Januar bis März).

Vielfalt

Erdbeeren sind botanisch gesehen keine Beeren, sondern Sammelnussfrüchte. Das leckere Fleisch ist die fleischig verdickte Blütenachse. Die eigentlichen Früchte der Erdbeere sind die winzigen Nüsschen, die auf dem roten Fleisch sitzen. Dem Anbauer stehen eine Vielzahl von Sorten zur Verfügung, die sich in Form, Farbe, Festigkeit, Aroma, Krankheitsanfälligkeit und Reifezeit unterscheiden. Es gibt einmal tragende und remontierende Sorten. Erstere tragen einmal Früchte in der Saison und die Erntezeit erstreckt sich auf 16 bis über 30 Tage. Die remontierenden Sorten produzieren



Elsanta



Mieze Schindler

eine Haupternte im Sommer und nach einer Pause mehrere kleinere Ernten bis in den Herbst.

Hauptsorten im deutschen Anbau sind derzeit Clery, Elsanta, Sonata, Rumba, Aprica, Malwina und Faith.

Elsanta ist die Standardsorte im mittel- und nordeuropäischen Erwerbsobstbau. Die Früchte sind groß, leicht pflückbar, kegelförmig, gleichmäßig orangerot bis rot, stark glänzend, festfleischig und von mittlerem bis gutem Geschmack.

Mieze Schindler ist eine alte Liebhabersorte, die derzeit eine kleine Renaissance erlebt. Die Früchte sind klein bis mittelgroß, nur mit Stiel pflückbar, nierenförmig bis rundlich oder kegelförmig, gleichmäßig dunkelpurpurrot, mittel bis stark glänzend, sehr weichfleischig und von exzellentem Geschmack. Laboranalysen haben gezeigt, dass diese Sorte die meisten Aromastoffe aufweist. Eine verbesserte Sorte mit festerem Fruchtfleisch ist Mieze Nova.

Andere Sorten: Weitere in Vergleichsversuchen geschmacklich gut bewertete Sorten sind z. B. Ciflorette, Darlibelle, Darline, Darselect, Elianny, Faith, Festiva, Florence, Fraroma, Gariguetto, Joly, Kent, Lambada, Malwina, Mara des Bois, Mars, Ostara, Pandora,

Sonata. Einige dieser Sorten sind nicht sehr festfleischig und daher mehr für die Direktvermarktung oder die Selbstpflücke geeignet. Erdbeeren, die unter sehr warmen und trockenen klimatischen Bedingungen aufwachsen, sind übrigens extrem festfleischig und oft weniger saftig, was z. B. bei Lieferungen aus dem Mittelmeerraum auffällt. Dazu gehören Sorten wie z. B. Fortuna, Rociera, Sabrosa-Candongia®.

Weißer Erdbeeren sind besondere, aromatische Sorten, z. B. Hansawhit-Snow White®, deren Früchte auch bei Vollreife vollständig weiß und die Nüsschen rot gefärbt sind.

Walderdbeeren (*Fragaria vesca*) haben sehr kleine, eher hellrote und nicht durchgefärbte, weichfleischige Früchte mit ausgezeichnetem Aroma. Sie werden ohne Kelch und Stiel gepflückt und vermarktet. Anbau- und Lieferländer sind Frankreich, Spanien und die Niederlande.

Monatserdbeeren (*Fragaria vesca* f. *semperflorens*) stammen von den Walderdbeeren ab. Die Pflanzen fruchten das ganze Jahr bis zum Frosteintritt.

Inhaltsstoffe

Erdbeeren sind tolle Vitaminspender, insbesondere für Vitamin C (35–90 mg/100 g) und die B-Vitamine. Sie sind reich an Mineralstoffen, Fruchtsäuren, Pektin und sekundären Pflanzenstoffen wie Polyphenole. Ihr komplexes Aroma setzt sich aus bis zu 360 verschiedenen flüchtigen Stoffen zusammen.