

BIO-ERDBEEREN

Lebensmittel der Woche



©Andreas Hermsdorf/pixelio.de



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Allgemeines

Man nennt sie die „Königin des Gartens“ - die Erdbeere zählt zu den beliebtesten Gartenfrüchten in Österreich. Sie ist im botanischen Sinn eigentlich keine Beere. Botanisch korrekt bezeichnet man daher die Erdbeere als Sammelnussfrucht. Erdbeeren bestehen zu 90 Prozent aus Wasser und sind daher perfekt als Erfrischung an heißen Sonnentagen geeignet.



Herkunft und Geschichte

Die großfruchtige Garten-Erdbeere oder Ananas-Erdbeere, wie wir sie heute kennen, ist vor mehr als 200 Jahren in Amerika aus Kreuzungen zwischen der kleinen Scharlacherdbeere und der großen Chile-Erdbeere hervorgegangen. Die Walderdbeere – sie diente nicht als „Mutter“ unserer Garten-Erdbeere - war schon in der Steinzeit bekannt.

Ananas-Erdbeeren liegen in Österreich flächen- und erntemengenmäßig auf dem 2. Platz des Obstanbaus hinter dem Apfel-Anbau. Auf rund 1.100 ha landwirtschaftlicher Fläche werden in Österreich Erdbeeren kultiviert. Das größte Erdbeerland ist Niederösterreich mit 456 ha, gefolgt von Oberösterreich mit 321 ha. In der Steiermark gibt es auf 170 ha Erdbeerulturen.

Saison

Die heimische Erdbeerzeit startet üblicherweise Ende Mai/Anfang Juni und dauert je nach Witterung vier bis sechs Wochen. Rund drei Kilo der Garten-Erdbeere werden in Österreich pro Kopf und Jahr verspeist.

Erdbeeren sind nach den Weintrauben das beliebteste Beerenobst. 37% aller Beerenfrüchte, die im heimischen Handel abgesetzt werden, sind Erdbeeren. Im österr. Lebensmittelhandel

wurden 9.900 t abgesetzt, über Direktvermarktung oder Selbstpflückfelder wurden 2.100 t gekauft. Der Bio-Anteil im Handel liegt allerdings nur bei zirka 3%.

Wussten Sie, dass...

- in Bio-Erdbeerböden deutlich mehr und vielfältigere aktive mikrobielle Gene vorhanden sind?
- der Ertrag im Bio-Erdbeeranbau zwar nur halb so groß ist, die Früchte kleiner, der Geschmack dafür aber umso intensiver ist.
- bei der Produktion von Bio-Erdbeeren selbstverständlich keine chem.-synth. Pestizide eingesetzt werden?

Bio-Besonderheiten

Da im biologischen Anbau chemisch-synthetische Pestizide verboten sind, müssen vorbeugende Maßnahmen getroffen werden. Durch die sorgfältige Auswahl der

Jungpflanzen und eines geeigneten Standortes wird eine stabile Grundlage für die Gesundheit der Erdbeeren geschaffen. Eine angepasste Fruchtfolge sowie konsequent durchgeführte Hygienemaßnahmen unterstützen ein gesundes Gedeihen der Früchte. So kontrolliert der Bio-Bauer das Wachstum der Beikräuter auf mechanischem Wege. Mit Hilfe eines Hackstriegels hinter einem Schlepper befreit er die Flächen zwischen den Erdbeerreihen von allen ungewünschten Kräutern. Die Feinarbeit verrichtet er anschließend mit der Handhacke mehrmals im Jahr.

Als Dünger wird im Bio-Anbau meist Mist verwendet. Aber auch Leguminosen wie Klee werden vor dem Anbau der Erdbeeren angepflanzt. Diese binden den Luftstickstoff und geben ihn als Dünger an die Pflanzen ab. Während des Wachstums, der Reifezeit und der Wintermonate wird größtenteils Bio-Stroh unter die Erdbeerpflanze gelegt, um die Früchte vor Feuchtigkeit zu bewahren. Diese Maßnahme dient aber auch als Schutz vor Schimmel oder Hitzeschäden und verhindert darüber hinaus, dass die Beeren bei Regen mit Erde bespritzt werden.

Bio-Facts

BIO AUSTRIA Betriebe steigern beim Bio-Erdbeeranbau die Bodenfruchtbarkeit durch

- den Anbau von Leguminosen, Tiefwurzlern, Zwischenfrüchten, Untersaaten, Mischkulturen
- den Einsatz von Wirtschaftsdüngern aus Bio-Tierhaltung oder betriebseigenen organischen Substanzen, die vorzugsweise kompostiert sind
- BIO AUSTRIA Betriebe verwenden selbstverständlich keine CMS-Hybriden (cytoplasmatische männliche Sterilität), die aus Protoplasten- oder Cytoplastenfusion hervorgegangen sind.

Erdbeertopfencreme

(4 Portionen)

Bio-Zutaten

0,5 kg Bio-Erdbeeren
2 Dotter von Bio-Eiern
10 dag Bio-Zucker
1/8 kg Bio-Topfen (40 %)
1/16 l Bio-Schlagobers
3 Blatt Bio-Gelatine
1/2 Bio-Zitrone
Einige Bio-Erdbeeren zum Garnieren

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und putzen. Mit dem Schneidstab des Handmixers pürieren. Das Püree halbieren. Die eine Hälfte in den Kühlschrank stellen.

Dotter mit Zucker cremig aufschlagen. Mit der anderen Hälfte des Erdbeerpürees, dem Topfen und 1 EL Zitronensaft gut vermengen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, bei milder Hitze auflösen und ebenfalls unter die Creme rühren. Kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt.

