

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with fresh, vibrant red strawberries. Some strawberries are whole, while others are sliced in half, revealing their juicy interiors. A large, bright green strawberry leaf is prominently placed in the foreground on the right. In the background, a glass jar with a metal lid is partially visible, containing a white substance, likely strawberry jam, with more green leaves on top. A green tag with a white border is attached to the bowl, and a small brown paper tag hangs from it.

**FrISCHE Erdbeeren
für jeden Geschmack.**

Die Königin der Beeren

FriscH
aus der
Region.

STAATSMINISTERIUM
FÜR UMWELT UND
LANDWIRTSCHAFT



Freistaat
SACHSEN



Inhalt

Erdbeeren in Sachsen	3
Erdbeersorten	8
Endlich Erdbeeren	14
Einfach beerenstark	18
Rezepte	20
Adressen	27



Erdbeeren in Sachsen

Einleitung

Erdbeeren sind in aller Munde

Die Erdbeere wird zu Recht als die „Königin der Beeren“ bezeichnet, denn sie zählt zum beliebtesten Obst in unserem Land. Jährlich essen die Deutschen pro Kopf etwa drei Kilogramm der roten Frucht.

Unvorstellbar: Die Kulturerdbeere ist eigentlich ein Zufallsprodukt. Ihre aromatische „kleine Schwester“, die Walderdbeere, war bereits im Mittelalter geschätzt. Jedoch war die geringe Fruchtgröße ein Problem, das erst mit der Entdeckung der neuen Welt gelöst werden konnte. Französische und englische Siedler entdeckten entlang des kanadischen Sankt-Lorenz-Stromes und in Virginia Scharlacherdbeeren, die rasch die kleine Walderdbeere aus der Kultur verdrängten. Die Stammform unserer heutigen großen Gartenerdbeere tauchte um 1750 in Amsterdam auf. Dabei handelte es sich um die Kreuzung einer nordamerikanischen Scharlacherdbeere und einer noch größeren Erdbeere aus Chile. Seither entstanden weit über 1.000 Sorten und traten ihren Siegeszug um die Welt und auch nach Deutschland an.



Landesverband „Sächsisches Obst“ e.V.

Am 25. Juli 1990 gründete sich der Landesverband „Sächsisches Obst“ e.V., der die Interessen der Obsterzeuger aus Sachsen und Sachsen-Anhalt vertritt. Die Verbandsmitglieder erzeugen ihr Obst auf 83 Prozent der Erwerbsobstfläche der beiden Länder. 72 Prozent der Obstflächen im Verbandsgebiet werden von den Mitgliedern zweier Erzeugerorganisationen (jeweils eine in Sachsen und Sachsen-Anhalt) bewirtschaftet.

Der Berufsverband sorgt für eine umfassende Information über wirtschaftliche und politische Angelegenheiten, die mit dem Obstbau in Zusammenhang stehen. Darüber hinaus klärt er über private, kommunale und staatliche Finanzierungs- oder Fördermöglichkeiten auf. Er organisiert eine gemeinsame Öffentlichkeitsarbeit und Werbung, die Weiterbildung und Förderung des beruflichen Nachwuchses und setzt sich für einen umweltschonenden Anbau von Obst ein.



Wussten Sie schon?
Äpfel, Birnen, Kirschen,
Quitten und Erdbeeren sind
allesamt zum Anbeißen gut.
Doch wer denkt, dass dies
die einzige Gemeinsamkeit
ist, der irrt: Diese Obstarten
gehören der Pflanzenfamilie
der Rosengewächse an.

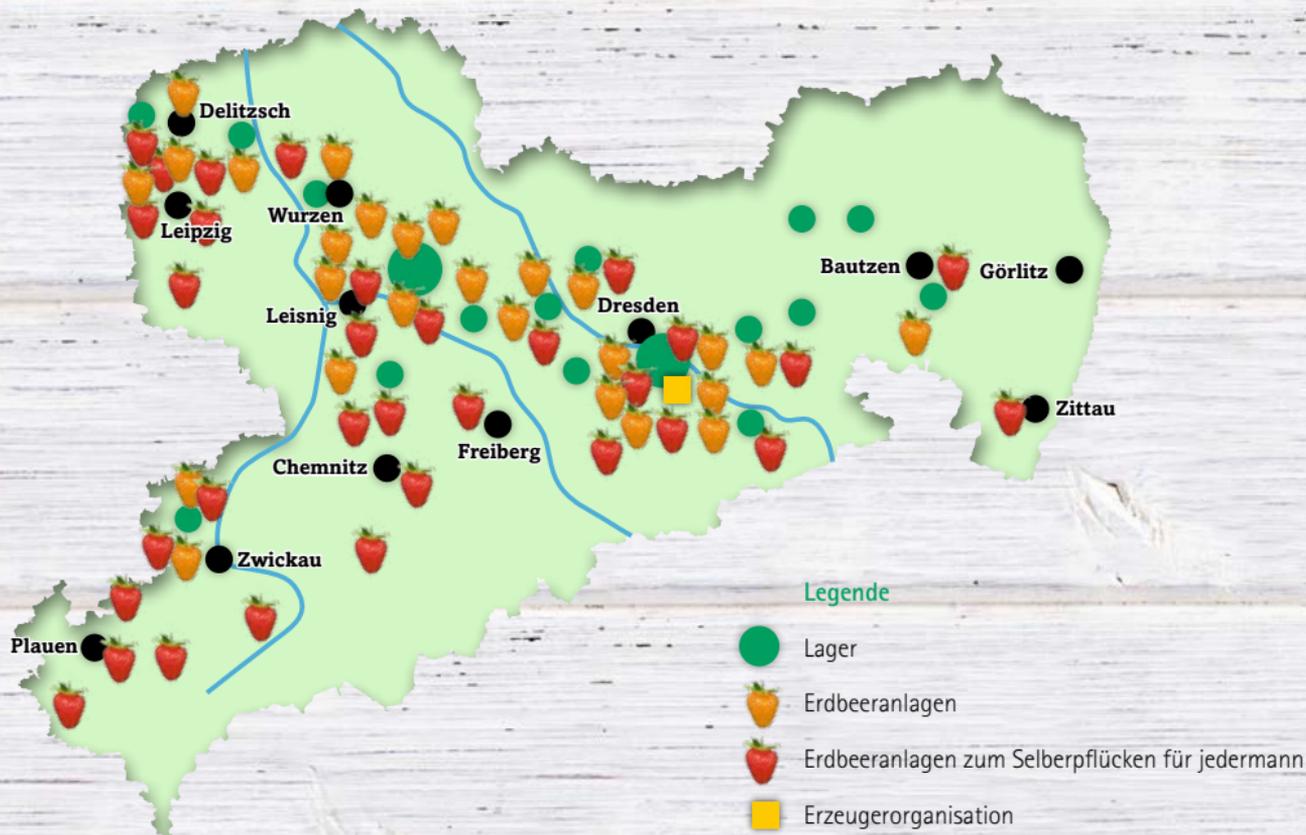




Erdbeeranbau in Sachsen

Erdbeeren schmecken süß und saftig. Doch damit die roten Früchte ausreifen und ihr volles Aroma entfalten können, muss bereits beim Anbau der richtige Standort für sie gefunden werden. Am besten pflanzt man sie an einen sonnigen Standort mit einer guten Bodenstruktur. Zudem sind feuchtwarmer Gebiete oder Sommer mit langandauernden Niederschlägen ungeeignet, da sie Krankheiten fördern und damit die Ernte gefährden können. Auf über 450 Hektar Gesamtfläche werden in guten Jahren mehr als 4.000 Tonnen Erdbeeren geerntet. Die zahlreichen Erdbeeranlagen, einschließlich denen zum Selberpflücken für jedermann, sorgen dafür, dass Beerenfreunde in der Regel ab Juni die roten Früchte aus dem einheimischen Freilandanbau genießen können.







Erdbeersorten

Süße Vielfalt, die verführt

Weltweit gibt es eine Vielzahl verschiedener Erdbeersorten. Sie variieren nach Geschmack, Form, Farbe, Reifezeit und vielem mehr. Dennoch haben sie alle eine Gemeinsamkeit: Die unverwechselbar aromatischen Früchte sind einfach unentBEERlich, weil sie nicht nur gut aussehen, sondern auch lecker duften und schmecken.

Samen säen – Sorten gewinnen

Aus botanischer Sicht ist die „Königin der Beeren“ keine Beere, sondern eine Sammelnussfrucht: Denn die eigentlichen Früchte sind die kleinen gelben Nüsschen, die sich auf der Oberfläche des Obstes befinden und die Samen der Erdbeere ausmachen. Im sächsischen Anbau gibt es eine große Sortenvielfalt.





Wussten Sie schon?
Fast 100 Jahre alt und doch immer noch eine der süßesten Verführungen: 1925 züchtete der Pillnitzer Otto Schindler die zum Klassiker gewordene Sorte „Mieze Schindler“, die er nach seiner Frau benannte. Die verhältnismäßig kleine Erdbeere ähnelt im Aussehen eher einer Brombeere oder Himbeere und gilt als besonders süß und aromatisch. Aufgrund ihres überzeugenden Geschmacks wird sie als die „Praline unter den Erdbeeren“ bezeichnet.



Sorte: **Flair**

Reife: sehr früh

Besonderheiten: mittelgroß
bis groß, mittelrot bis
dunkelrot, mittlerer bis
guter Geschmack, fest





Sorte: **Daroyal**

Reife: früh

Besonderheiten: groß,
mittelrot bis dunkelrot,
guter Geschmack,
mittelfest bis fest



Sorte: **Clery**

Reife: früh

Besonderheiten: groß,
mittelrot, fest, länglich,
schöner Glanz, mittlerer
bis guter Geschmack



Sorte: **Honeoye**

Reife: früh

Besonderheiten: mittelgroß
bis groß, dunkelrot, fest,
guter leicht säuerlicher
Geschmack





Sorte: **Darselect**

Reife: mittelfrüh

Besonderheiten: groß,
im Ernteverlauf wenig
kleiner werdend, mittelrot,
fest, guter Geschmack



Sorte: **Elsanta**

Reife: mittel

Besonderheiten: groß,
mittelrot, fest,
mittlerer Geschmack,
gute Haltbarkeit



Sorte: **Asia**

Reife: mittel

Besonderheiten: sehr groß
(erste Früchte 40 g), auch
im zweiten Ertragsjahr groß,
fest, mittelrot (leuchtend
rot), glänzend, mittlerer bis
guter Geschmack





Sorte: **Sonata**

Reife: mittel

Besonderheiten: groß,
mittelrot, fest, mittlerer
bis guter Geschmack, schön
geformte, einheitliche
Früchte



Sorte: **Symphony**

Reife: spät

Besonderheiten: groß,
mittelrot, mittlerer
Geschmack, schöner
Glanz, gute Haltbarkeit



Sorte: **Florence**

Reife: spät

Besonderheiten: sehr groß,
dunkelrot, mittlerer bis
guter Geschmack





Endlich Erdbeeren

Tipps von der Ernte bis zur Lagerung

Ab Ende Mai bietet sich Genießen ein ganz besonderer Leckerbissen: Die ersten Erdbeeren können geerntet werden. Da die roten Früchte besonders empfindlich sind, sollten sie sehr schonend behandelt werden.

Ernte und Einkauf

Auf die Felder – fertig – los: In der Freiland-Erdbeersaison von Ende Mai bis Anfang Juli schmecken die roten Früchte besonders gut. Denn in dieser Zeit können die vollreifen Beeren direkt von den sächsischen Plantagen gepflückt werden und gelangen auf kurzem Wege auf den Tisch. Zwar sind die ausgereiften Früchte überaus druckempfindlich, wodurch die Ernte jede Menge Fingerspitzengefühl erfordert, aber nur sie entfalten den typischen aromatischen Geschmack. Denn einmal gepflückt, reifen Erdbeeren nicht mehr nach.





Frische, reife Erdbeeren ...

- ✓ leuchten rot
- ✓ duften aromatisch
- ✓ sind saftig
- ✓ haben festes Fruchtfleisch
- ✓ besitzen frische, grüne Kelchblätter





Wussten Sie schon?

Um Erdbeeren beim Einfrieren nicht zu beschädigen, sollte man sie einzeln „vorfrieren“. Dafür die geputzten Früchte mit etwas Abstand auf ein Tablett legen und für etwa zwei Stunden in das Tiefkühlfach geben. Anschließend können die Erdbeeren in Tüten oder Dosen im Gefrierschrank eingelagert werden.

Reinigung

Da Erdbeeren druckempfindlich sind, sollten diese nicht mit einem harten Wasserstrahl, sondern vorsichtig gesäubert werden. Verletzungen der Frucht würden den Verlust von Saft und Aroma verursachen. Stiel und Kelch sollten Sie erst nach dem Waschen entfernen, damit die Erdbeeren nicht wässrig werden.

Lagerung

Bereits wenige Stunden nach der Ernte verlieren Erdbeeren ihr Aroma. Doch was, wenn sie nicht gleich vernascht werden können? Im Kühlschrank sind sie noch bis zu zwei Tage haltbar. Bewahren Sie das Obst am besten ungewaschen und abgedeckt in einem flachen Behälter auf. Beschädigte Erdbeeren sollten allerdings aussortiert werden, da sie schnell faulen. Um die Früchte für später aufzubewahren, können Sie diese auch einfrieren. Im Tiefkühlfach halten Erdbeeren noch bis zu zehn Monaten.



Den rot-leuchtenden süßen Köstlichkeiten kann kaum einer widerstehen. Doch Erdbeeren schmecken nicht nur besonders gut, sie sind auch überaus gesund.

Vitaminlieferanten

Erdbeeren sind wahre Vitaminbomben: Sie enthalten, gut gereift, mehr Vitamin C als Orangen und Zitronen. Bereits eine Portion (100 g) des süßen Obstes deckt mehr als die Hälfte des gesamten Tagesbedarfes an Vitamin C ab. Darüber hinaus enthalten sie auch Vitamin A und verschiedene B-Vitamine.

Weitere Inhaltsstoffe

Nicht nur wegen ihrer Vitamine sind Erdbeeren wertvolle Früchte. Weitere wertgebende Inhaltsstoffe sind die Mineral- und Spurenelemente Kalium, Kalzium, Eisen und Fluor sowie Ballaststoffe.

„Fruchtapotheke“

Die Erdbeere ist eine schmackhafte Powerfrucht, denn sie leistet einen wertvollen Beitrag zu unserer Gesundheit: Ihr hoher Vitamin-C-Gehalt stärkt unsere Abwehrkräfte und unser Immunsystem. Wer die Inhaltsstoffe bewusst einsetzt, tut neben seiner Gesundheit auch seiner Figur Gutes. Denn mit lediglich 33 Kilokalorien pro 100 Gramm ist die Erdbeere ein idealer „Schlankmacher“ – allerdings nur ohne Sahne.

Wussten Sie schon?

Erdbeeren sind mehr als nur ein Gaumenschmaus: Sie sind auch Quelle der Inspiration für viele Künstler. Ob Renoirs Gemälde „Erdbeeren“, die Beatles-Single „Strawberry Fields Forever“ oder Paul Zechs Gedicht „Der Erdbeermund“ – Erdbeeren sind ein Genuss für alle Sinne.



Rezepte

Ein Genuss für alle Sinne



Fruchtig, gesund und lecker: Erdbeeren schmecken unverfälscht am besten und erfrischend gut, lassen sich aber auch auf vielfältige Art kombinieren.

Geeiste Erdbeersuppe (4 Portionen)

Zutaten:

500 g Erdbeeren, 150 g Crashed Ice, 4 EL Erdbeermarmelade, 45 g Zucker, Minze, Zitronenmelisse

Zubereitung (etwa 20 Minuten):

Gerade im Sommer hat man Lust auf kühlendes Eis und erfrischendes Obst. Wer sich nicht entscheiden kann oder will, der sollte unbedingt die geeiste Erdbeersuppe probieren: Einfach die geputzten Erdbeeren mit den restlichen Zutaten im Mixer pürieren und anschließend servieren.



Erdbeertiramisu

Zutaten:

1 kg Erdbeeren, 150 g Puderzucker, 200 g Joghurt, 250 g Mascarpone, 250 g Quark, 200 g Schlagsahne, 1 Zitrone, 6 EL Orangensaft, 400 g Löffelbiskuits, Kakao

Zubereitung (etwa 30 Minuten):

Das klassische Tiramisu lässt Naschkatzen das Wasser im Mund zusammenlaufen. In den warmen Sommermonaten begeistert aber auch die leichte Variante mit frischen Früchten. Für das fruchtige Erdbeertiramisu werden vier Beläge abwechselnd in einer Glasschale geschichtet. Die erste Schicht besteht aus dem Löffelbiskuit, die zweite aus Fruchtpuree. Hierfür werden etwa die Hälfte der Erdbeeren mit dem Saft einer Zitrone, einem Drittel des Puderzuckers und der Hälfte des Orangensaftes vermixt. Anschließend wird eine Creme aus Mascarpone, Quark, Joghurt, dem restli-



chen Puderzucker und Orangensaft sowie der untergehobenen steifgeschlagenen Sahne auf das Fruchtpuree aufgetragen. Die letzte Schicht besteht aus Erdbeerscheiben. Den Vorgang wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Das Tiramisu nun mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Abschließend mit etwas Kakao bestäuben, bevor es serviert wird.



Erdbeerlimes (ca. 1,5 Liter)

Zutaten:

750 g Erdbeeren, 200 g Zucker,
200 ml Wasser, 250 ml Zitronensaft,
350 ml Wodka

Zubereitung (etwa 30 Minuten):

Als Erstes das Wasser mit dem Zucker aufkochen. Während das „Zuckerwasser“ abkühlt, die Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Anschließend einfach alle Zutaten vermengen und gut verrühren.

Tipp: Gekühlt schmeckt der alkoholhaltige Erdbeerlimes besonders gut – und eignet sich hervorragend als fruchtiger Cocktail für laue Sommerabende. Die alkoholfreie Variante mit Zitronenlimonade anstatt Wodka ist ebenfalls überaus erfrischend.



Erdbeer-Chili-Marmelade (6 Gläser)

Zutaten:

1,5 kg Erdbeeren, 1 Limette, 500 g Gelierzucker, 3 rote Chilischoten

Zubereitung (etwa 20 Minuten):

Süße Erdbeere trifft scharfe Chili? Für den ungewöhnlichen Mix die Erdbeeren waschen, putzen und würfeln. Etwa ein Drittel der Früchte zusammen mit den klein gehackten Chilischoten im Mixer pürieren. Anschließend alle Erdbeeren mit dem Saft der Limette sowie



dem Gelierzucker verrühren, langsam aufkochen und etwa drei Minuten unter ständigem Rühren sprudeln lassen. Die noch heiße Marmeladenmasse in Gläser abfüllen, luftdicht verschließen und auf dem Deckel stehend abkühlen lassen.



Erdbeerchutney (mehrere Gläser)

Zutaten:

1 kg Erdbeeren, 100 ml Balsamico,
50 ml Rotweinessig, 150 g Gelierzucker,
1 Zitrone, 2 Zwiebeln, 1 EL Pfefferkörner,
Salz

Zubereitung (etwa 20 Minuten):

Ob Hähnchen-, Fleisch- oder Käsegerichte, köstlich-würzige Chutneys runden den Geschmack zahlreicher Gerichte ab. Das besondere Plus: Die aromatische Soße ist nicht nur lecker, sondern auch einfach zuzuberei-



ten. Zunächst einen Sud aus den beiden Essigsorten, dem Saft der Zitrone, den klein geschnittenen Zwiebeln, den grob gehackten Pfefferkörnern und etwas Salz kochen. Anschließend nach ungefähr drei Minuten den Gelierzucker und die geviertelten Erdbeeren hinzugeben und die Masse etwa drei Minuten köcheln lassen.

Tipp: Das heiß in Gläser abgefüllte Chutney sollte einige Tage durchziehen, damit es seinen Geschmack vollständig entfalten kann.



Erdbeer-Spargel-Salat (4 Portionen)

Zutaten:

1 kg Spargel, 250 g Erdbeeren, 100 g Zucker, 100 ml Wasser, 100 ml Balsamico, 2 EL Öl, 150 g Rucola, 2 EL Pinienkerne, Basilikum, Salz, Pfeffer

Zubereitung (etwa 20 Minuten):

Den Spargel waschen, schälen und die unteren Enden zurückschneiden. Während das Stangengemüse in Salzwasser gart, die Beeren reinigen und vierteln. Anschließend den Zucker karamellisieren und unter Rühren mit Wasser sowie Balsamico ablöschen. Für etwa sechs Minuten weiter köcheln lassen. Die entstandene Vinaigrette mit dem Öl vermischen, würzen und mit dem Basilikum verfeinern. Nun den Rucola und die geschnittenen Spargel- und Erdbeerstücken hinzufügen.

Tipp: Der Erdbeer-Spargel-Salat schmeckt mit gerösteten Pinienkernen besonders gut.

Kräuterfisch mit Erdbeer-Gurken-Salat (4 Portionen)

Zutaten:

800 g Fischfilet (ohne Haut), 6 EL Zitronenöl, 2 EL Basilikum, 1 Gurke, 300 g Erdbeeren, 3 Stiele Zitronenmelisse, 5 Stiele Thymian, 2 EL Honig, 3 EL Weißweinessig, Salz, Pfeffer

Zubereitung (etwa 45 Minuten):

Im ersten Schritt geht es an den Fisch: Denn dieser muss zunächst in grobe Stücke geschnitten und mit der Marinade aus der Hälfte des Zitronenöls, Basilikum sowie Gewürzen bestrichen werden, um ihn anschließend etwa eine Stunde zugedeckt in einer Schale kalt zu stellen. In der Zwischenzeit kann der Erdbeer-Gurken-Salat vorbereitet werden: Dafür das Obst und Gemüse putzen und in mundgerechte Stückchen schneiden. Die gehackten Kräuter mit Honig, Essig und

dem restlichen Zitronenöl verquirlen sowie mit den Gewürzen abschmecken. Die Vinaigrette vorsichtig mit dem Salat vermischen und ungefähr 30 Minuten ziehen lassen. Bevor die Filetstücke mit dem frischen Erdbeer-Gurken-Salat angerichtet werden können, müssen sie von jeder Seite knapp drei Minuten angebraten werden.

Guten Appetit!



Adressen

Frische aus der Region



Landesverband „Sächsisches Obst“ e.V.

Am Landgut 1, 01809 Dohna/Röhrsdorf

Telefon: +49 351 2641074

Fax: +49 351 2641075

www.saechsisches-obst.de

saechsischesobst.wordpress.com

veos Vertriebsgesellschaft für Obst mbH Dresden

Hauptstraße 2A, 01809 Dohna/Röhrsdorf

Telefon: +49 351 6416600

Fax: +49 351 6416650

www.veos.de

Direktvermarktung in Sachsen e.V.

Chemnitzer Straße 109, 09224 Chemnitz/Grüna

Telefon: +49 371 27234305

Fax: +49 371 27269225

Mobil: 0176 10399911

E-Mail: dvev@direktvermarktung-sachsen.de

www.direktvermarktung-sachsen.de

www.deutsches-obst-und-gemuese.de

**Herausgeber:**

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL),
Postfach 10 05 10, 01076 Dresden
Bürgertelefon: +49 351 5646814 | E-Mail: info@smul.sachsen.de | www.smul.sachsen.de

Redaktion:

SMUL, Referat Markt und Absatz, Ernährungsnotfallvorsorge sowie
Referat Pflanzliche Erzeugnisse, landwirtschaftlicher Ressourcenschutz

Gestaltung und Satz:

Heimrich & Hannot GmbH

Fotos:

www.fotolia.de: PhotoSG (Cover), eyetronic (2), Daniel Ernst (3), Zerbor (4/9/17/19),
Jari Hindström (5), jillchen (6), margo555 (6), Jiri Hera (7/10/11/12/13/27), Smileus (8),
Susanne Wünschmann (8), Irina Schmidt (9), stockcreations (10), thongsee (10),
focus finder (14), by-studio (14), Denis Larkin (18), Jiri Hera (20–26), kzw (20),
sebschneider (20), Reicher (20), photocrew (20), Corinna Gissemann (21), Printemps (21),
Kathleen Rekowski (22), egorxfi (23), Kitty (25), ExQuisine (27), tournée (27);
www.shutterstock.de: thieury (15), Simon Bratt (16), HLPhoto (24), Wiktory (26);
www.istockphoto.com: Anna_Guz (19), DianePeacock (24), SMUL (7, 10–13)

Druck:

Lößnitz-Druck GmbH

Redaktionsschluss:

Mai 2014

Auflagenhöhe:

5.000 Exemplare (2. Auflage)

Papier:

Gedruckt auf 100% Recycling-Papier

Bezug:

Diese Druckschrift kann kostenfrei bezogen werden bei:

Zentraler Broschürenversand der Sächsischen Staatsregierung, Hammerweg 30, 01127 Dresden
Telefon: +49 351 2103672 | Telefax: +49 351 2103681 | E-Mail: publikationen@sachsen.de |
www.publikationen.sachsen.de

Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen.