



Hier ist Naschen erlaubt: Auch Max-Eric (fünf Jahre alt), Sandra und Jonas (sechs Jahre) Schober aus Morschen pflücken die Erdbeeren auf dem Feld.

Fotos: Grenzenbach

Süße Früchtchen vom Feld

Erdbeerplantagen in der Region locken zum Pflücken – Probleme mit Dieben

VON CHRISTINA GRENZEBACH

KÖRLE/MORSCHEN. Ob pur, leicht gezuckert, im Obstsalat vermischt, als Marmelade verarbeitet, in Bowle schwimmend, auf Kuchen ausgelegt – die Erdbeere bietet viele Varianten an, sie zu genießen. Seit Mai gibt es nun auch endlich die süße Beere aus heimischen Gärten. Viele Erdbeerliebhaber pflücken die Früchte auch vom Feld, Landwirte in der Region bieten dazu Plantagen an.

Max-Eric, Sandra und Jonas Schober aus Morschen zum Beispiel freuen sich über dieses Angebot. „Das Pflücken macht einfach Spaß und die Kinder essen gerne Erdbeeren. Am liebsten gezuckert“, sagt Sandra Schober. Einen kleinen Eimer hat die Familie schon für heute auf dem Feld von Landwirt Wolfgang Stahl aus Morschen gepflückt. „Wir machen auch Kuchen und Erdbeermarmelade“, ergänzt Sandra Schober.

Ärger über dreiste Diebe

Hier und da wird auch mal eine Beere genascht, aber ein wenig Naschen ist erlaubt, erklärt Wolfgang Stahl. Viel schlimmer sei es, wenn Erdbeeren über Nacht vom Feld dreist geklaut werden. Auch Stefan Friedrich, der ebenfalls Erdbeeren zum Selbstpflü-

cken anbietet – unter anderem in Körle – berichtet vom heimlichen Erdbeerklau, der sich aber auf seinen Feldern in Grenzen halte.

Mit Eimern, Sieben und auch kleinen Holzkisten kommen die Beerenfans zu Bauer Stahl. Nicht aus finanziellen Gründen pflücken die Kunden selbst. Viel mehr locken das Aroma der süßen Beeren und das gute Gewissen, ein Produkt von hier zu bekommen. Stahl und Friedrich stimmen zu, dass der Kunde regionale Produkte bevorzugt.

„Der Kunde will sehen, woher die Erdbeeren kommen“, sagt Bauer Stahl. Auch Carl-Henning Natrup und Heinz



Wolfgang Stahl

Schlegel, die aus Rotenburg nach Morschen zum Ernten kommen, bestätigen dies. Auf die Frage, warum sie zu den Selbstpflückern gehören, statt im Laden eine servierfertige Schale Beeren zu kaufen, schießt es nur so aus dem 14-Jährigen heraus: „Weil es einfach schmeckt, und das Aroma ist viel besser“. „Wir sammeln zwei Eimer Früchte“, sagt Schlegel. Die Mutter von Carl-Henning wolle Erdbeermarmelade machen und außerdem sei viel mehr Herzblut beim Selbstpflücken dabei.

Langsamer Start

„Die Saison ist langsam gestartet“, berichtet Bauer Stahl, „aber das hat auch was mit dem schlechten Wetter zu tun“. Im vergangenen Jahr sei ihm alles erfroren und in diesem Jahr musste er dreimal die Beeren mit Folie abde-

cken, weil der Frost so stark war. Doch mittlerweile ist die Saison gut angelaufen. Stahl bietet mehrere Sorten an wie zum Beispiel die Clery, die ein süßes Aroma hat.

Auch Stefan Friedrich bestätigt, dass die Saison zögerlich gestartet ist. „Erst jetzt, da die Sonne so langsam rauskommt, kommen auch die Leute“, sagt er.

Das ganze Jahr über wird das Feld gepflegt, damit die roten Beeren wachsen und gedeihen. Trotz der steigenden Aufwendungen für diese Pflege und Personal soll der Preis bei beiden Erdbeeranbietern die ganze Saison, die jetzt noch sechs Wochen andauert, stabil bleiben. Der Kilopreis liegt momentan bei rund zwei Euro.

Tipp: Sanft behandeln

„Nur nicht fest zudrücken beim Pflücken. Druckstellen sind nicht gut für Erdbeeren“, sagt Bauer Stahl. „Am besten pflückt man die Beere am sogenannten Kelch. Der darf nicht abgezogen werden, weil sonst das ganze Aroma der Beere verloren geht. Also immer mit Kelch pflücken. Da die Erdbeere eine weiche Konsistenz hat, sollte man sie auch nur waschen, wenn man sie sofort essen will.“ (ycg)

HINTERGRUND

Keine echte Beere

Die Erdbeere, lateinisch *Fragaria* genannt, gehört zur Familie der Rosengewächse. Aus botanischer Sicht gehört die Erdbeere nicht zu den Beeren, sondern zu den Samelnussfrüchten. Schon in der Steinzeit spielte die Erdbeere eine große Rolle in der menschlichen Ernährung. Die

bekannteste Gartenerdbeere hingegen entwickelt sich erst im 18. Jahrhundert mit der Einführung von amerikanischen Arten. Zwanzig Arten gibt es etwa, wovon die meisten in den Zonen der Nordhalbkugel und eine Art in Chile wachsen. (ycg)

Quelle: wikipedia