

Pressemitteilung

Erdbeer-Saisonstart heuer zum Vatertag

Später als gewohnt öffnen die meisten Selbstpflücke-Erdbeerbefelder im Jahr 2021

Bedingt durch den kältesten Mai seit 35 Jahren starten heuer die Selbstpflücke-Erdbeerbetriebe erst relativ spät mit der Ernte der Freilandflächen. Doch die Frische und der Geschmack der Königin der Beerenfrüchte ist sensationell. Die mäßigen Temperaturen der kommenden Tage tun der Erdbeere gut, Hitze liebt sie ohnedies nicht.

„Etwa 70 bäuerliche Familien produzieren in Oberösterreich auf mehr als 300 Hektar Erdbeeren. Das ist mehr als ein Viertel der österreichweiten Produktion. Etwa die Hälfte der Erdbeerbefelder dient der Belieferung des Lebensmittelhandels, auf die anderen Felder laden die Erdbeerbauernfamilien die Konsumentinnen und Konsumenten zum Selberpflücken und Genießen vor Ort ein“, erläutert Michaela Langer-Weninger, Präsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ.

Regional und saisonal einkaufen und genießen beim Selber-Pflücken

„Auch nach den Lockerungen der Corona-Maßnahmen spüren wir Bäuerinnen und Bauern, wie wichtig es für unsere Konsumentinnen und Konsumenten ist, vor Ort regional und saisonal einzukaufen. Die Erleichterung und Freude drückt sich auch beim Besuch der Erdbeerbefelder deutlich aus“, so Langer-Weninger.

Dichtes Netz an Erdbeerbefeldern

Erdbeerbefelder zum Selber-Pflücken gibt es im ganzen Land, im Zentralraum, im Eferdinger Becken, im Machland, im Inn- und Hausruckviertel, im Voralpengebiet des südlichen Berglandes und auch in den höheren Lagen des Mühlviertels.

„Die meisten Erdbeerbefelder öffnen rechtzeitig zum Vatertag, die Betreiber von späteren Standorten an manchen Orten zeitversetzt. Deshalb ist es wichtig, dass man als Konsument die Informationen der einzelnen Betriebe beachtet. Der Erdbeergenuss startet nach den Gegebenheiten der Natur heuer später, doch unsere Gäste kommen bei angenehmem Erntewetter voll auf ihre geschmackliche Rechnung. Wir freuen uns darauf, wieder viele Gäste

auf unseren Erdbeerefeldern begrüßen zu dürfen. Im Kassabereich ersuchen wir um das Tragen einer FFP2-Maske, denn wir wollen gegenseitig auf uns schauen“, so der Fachgruppensprecher der Erdbeerdirektvermarkter, Andreas Hoffelner.

Tausendsassa Erdbeere

Die Erdbeere enthält viel Wasser und ist daher eine leichte Nascherei. Der Vitamin C- sowie der Folsäure- Gehalt ist beachtlich. Sie punktet auch mit den Mineralstoffen Eisen, Kalium, Magnesium und Kalzium. Erdbeeren strotzen nur so vor roter Farbe. Dieser rote Pflanzenfarbstoff und weitere bioaktiven Pflanzenstoffe wirken positiv auf unsere Gesundheit.

Cookinar: Erdbeer-Glück auf Vorrat: zaubere Erdbeerschätze ins Glas & in die Flasche

Die Erdbeersaison ist eröffnet und der Biss in die ersten roten Früchte der Saison ist so ein bisschen wie frisch verliebt sein. Damit diese Erdbeerliebe das ganze Jahr über konserviert werden kann, packen wir die Früchtchen frisch vom Erdbeerefeld gleich direkt ins Glas und in die Flasche. Im Erdbeer-Online-Kochkurs des Ländlichen Fortbildungsinstituts der Landwirtschaftskammer OÖ zaubern wir am 26. Juni von 9 bis 11 Uhr haltbare Schätze in Form von fruchtigen Erdbeereessig-Variationen, einen trendigen Shrub (süß-saurer Früchtesirup für Getränke) und einen Erdbeersirup gleich in die Flasche. Einkoch-Profi Romana Schneider-Lenz zeigt, wie die perfekte Erdbeermarmelade gelingt und welche kreativen Kombinationen mit den roten Superfrüchten möglich sind. Zur Stärkung kochen wir noch Ruck-zuck-Erdbeerknödel zum Sofortessen oder zum Einfrieren. Wer jetzt Gusto bekommen hat, kann sich unter diesem Link anmelden: ooe.lfi.at/cookinar.
Termin: 26. Juni 2021, 09 bis ca. 11 Uhr; Preis: 20 Euro pro Person; Einkaufs- und Materialliste wird den angemeldeten Teilnehmenden vorab zugesendet.





Bildtext: Die Erdbeer-Ernte startet zwar heuer etwas später, doch Frische und Geschmack sind sensationell.

Bildnachweis: LK OÖ_Tobias Schneider-Lenz, Abdruck honorarfrei

Kontakt: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at