

Pressemappe: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMLF)

10.05.2024 | 07:26:00 | ID: 39356 | Ressort: [Landwirtschaft](#) | [Land & Leute](#)

## Landwirtschaftsministerin Kaniber eröffnet diesjährige Erdbeersaison gemeinsam mit bayerischer Erdbeerkönig

[München](#) (agrar-PR) - Von vielen wird sie sehnsüchtig erwartet - die heimische Erdbeerzeit. Mit ihr kommt ein fruchtig-süßer Genuss aus regionalem Anbau in die Küche und in verschiedensten Formen auf den Tisch. Heute eröffnete Staatsministerin Michaela Kaniber gemeinsam mit der 1. Bayerischen Erdbeerkönigin, Alexandra Stömmer, symbolisch die bayerische Erdbeersaison. „Erdbeeren sind jetzt bald wieder in aller Munde, auch wenn die Spätfröste im April die Saison ein wenig verzögert haben. Aber aufhalten kann das die Erdbeeren zum Glück nicht. Das verdanken wir unseren bayerischen Erdbeeranbauern. Sie haben oft bis spät in die Abendstunden hinein versucht, Schaden von den Erdbeerkulturen abzuwenden. Das ist ihnen glücklicher Weise größtenteils gelungen“, so Ministerin Kaniber.

Erdbeeren sind das erste heimische Obst des Jahres und zudem ein regionales Superfood: nach schwarzen Johannisbeeren besitzen die roten Früchte den höchsten Vitamin C-Gehalt unserer heimischen Obstarten. Und sie übertreffen darin sogar Orangen und Zitronen. Weitere wichtige Inhaltsstoffe der Erdbeere sind Mineralien wie Magnesium oder Kalium, Folsäure, Folsäure und weitere B-Vitamine, und dass bei gerade einmal 32 Kalorien pro 100 Gramm. Die Haupterntezeit von Erdbeeren liegt in unserer Heimat zwischen Mai und Juli. Mit ihrem Knowhow, mit geschickter Auswahl verschiedener Sorten und wegen des zunehmenden Trends zum Anbau im Gewächshaus gelingt es den Anbauern, den Angebotszeitraum von regionaler Ware auszubauen.

Nach gründlicher Vorbereitung steht nun die diesjährige Erdbeersaison vor der Tür. Und das ist nicht nur jahreszeitlich gemeint. Erdbeeren mit dem Qualitäts- und Herkunftssiegel „Geprüfte Qualität – Bayern“ finden bayerische Verbraucherinnen und Verbraucher tatsächlich vor ihrer Haustür bei den bayerischen Erdbeeranbauern. „Die Bayerische Herkunft zahlt sich bei Erdbeeren richtig aus: Die feinen Früchte reifen bei uns an der Staude natürlich aus und kommen frisch in den Hofladen oder den Supermarkt. Wer mag, kann vielerorts auch direkt vom Feld ernten. Kürzere Wege und mehr Frische sind kaum möglich“, so Ministerin Kaniber. Und weitere: „Achten Sie bitte auf „Geprüfte Qualität – Bayern“ und genießen Sie bayerische Erdbeeren – ganz gleich ob auf dem Kuchen zum Muttertag, als Dessert mit Sahne, zum Spargel, als besondere Zutat im Salat oder einfach direkt beim Selberpflücken auf dem Feld.“

Sage und schreibe 12.400 Tonnen Erdbeeren hat die letztjährige Saison in Bayern auf die Waage gebracht. Nachdem Erdbeeren aber eine stark witterungsabhängige Kultur sind, können die Erntemengen jährlich stark schwanken. Nicht zuletzt aus diesem Grund hat sich die Erzeugung im geschützten Anbau, beispielsweise in Gewächshäusern, im Jahr 2023 um mehr als 25 Hektar auf eine Fläche von 141 Hektar gesteigert. Insgesamt betrug die bayerische Anbaufläche für Erdbeeren rund 1.800 Hektar, die etwa 270 Betriebe bewirtschaftet haben. Erdbeeren sind damit flächenmäßig vor Äpfeln die bedeutendste Obstkultur in Bayern. Die Hauptanbauregionen befinden sich in Niederbayern (28 Prozent der Anbauflächen) sowie Oberbayern und Schwaben (jeweils 22 Prozent der Anbauflächen). Etwa 70 Prozent der Ware wird über Selbstpflücke, Hofläden und Verkaufsstände direkt an den Verbraucher abgesetzt. Das Haushaltspanel des deutschen Marktforschungsinstituts GfK weist für 2023 einen Pro-Kopf-Verbrauch von Erdbeeren in Deutschland von 4,13 Kilogramm aus. Davon konnten etwa 51 Prozent aus heimischer Ware gedeckt werden.

Um den besten Geschmack bei Erdbeeren zu erhalten, sollten sie vor dem Verzehr nicht gewaschen werden. Falls das doch erforderlich ist, ist nur kurzes Abbrausen mit kaltem Wasser ratsam. Viele Zubereitungsideen und Rezepte zu bayerischen Produkten – auch Erdbeeren - finden sich unter [www.gq-bayern.de/rezepte/](http://www.gq-bayern.de/rezepte/).

### Pressekontakt

Herr Franz Stangl

Telefon: 089 / 2182-2215 E-Mail: [presse@stmelf.bayern.de](mailto:presse@stmelf.bayern.de)



[Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten \(StMLF\)](#)

Ludwigstraße 2 80539 München Deutschland

Telefon: +49 089 2182-0 Fax: +49 089 2182-2677

E-Mail: [poststelle@stmelf.bayern.de](mailto:poststelle@stmelf.bayern.de) Web: [www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de) >>> [Pressefach](#)