

# Bei Stöferles dreht sich Dienstag alles um die Erdbeere

Fachdienst Landwirtschaft des Landratsamts bietet Thementag an – Neben Tipps und Tricks gibt's auch Rezepte

DELLMENSINGEN (rr/sz) – Rund um die Erdbeere dreht sich alles am Dienstag, 21. Juni, in der Gärtnerei Stöferle in Dellmensingen. Der Fachdienst Landwirtschaft im Landratsamt Alb-Donau-Kreis lädt zu diesem Erdbeertag ein. Dabei erfahren die Teilnehmer nicht nur, wie man Erdbeerpflanzen richtig kultiviert und pflegt, sondern auch, welche Nährstoffe die rote Frucht enthält. Rezepte, die die Teilnehmer auch selbst ausprobieren können, stellt eine Ernährungsberaterin vor.

Gebhard Stöferle, Inhaber der Gärtnerei, wird zunächst durch seine Gärtnerei führen und erklären, welche Erdbeersorten es gibt. Seine Gärtnerei hat kein Erdbeerfeld, sondern verkauft nur Jungpflanzen. „Die kommen gefroren zu uns“, erläutert Gebhard Stöferle. Die Pflänzchen setzt die Gärtnerei in einen kleinen Topf, bis sie Wurzeln bilden. „Sie haben ein Mords-Wurzelwerk“, sagt Stöferle und gehöre zu den Rosengewächsen.



Gebhard Stöferle steht im Gewächshaus inmitten junger Erdbeerpflanzen. Sie werden eingetopft, damit sie Wurzeln bilden.

SZ-FOTO: REIBLING

Rund 20 000 Jungpflanzen stehen zurzeit in der Gärtnerei. Die Topfpflanzen könnten das ganze Jahr über gesetzt werden. „Diese hier tragen in rund drei Wochen Früchte“, sagt Stöferle und zeigt auf die Jungpflanzen im Gewächshaus. So werde die Erdbeerzeit verlängert.

## Kindergärtnerei

Der Kontakt mit dem Fachdienst Landwirtschaft sei durch die Kindergärtnerei zustande gekommen, die Stöferles seit etwa zehn Jahren anbieten. Schüler und Kindergartenkindern lernen dabei etwas über Pflanzen oder Gemüsesorten. „Vor kurzem hatten wir auch einen Erdbeertag für Kinder“, sagt Stöferle.

Das Landratsamt bittet um Anmeldungen für den Erdbeertag unter Telefon 0731/185-3098. Die Teilnahmegebühr beträgt fünf Euro. Die Teilnehmerzahl wird auf 30 begrenzt.

## Beerig: Eine Mogelpackung, die gut schmeckt



Beerig: Eine Mogelpackung, die gut schmeckt

Von Yasemin Merx

**DELLMENSINGEN** Zögernd schiebt sich Philomena Ehrmann den Teelöffel in den Mund, schließt kurz die Augen - und lächelt. „Kaum zu glauben, aber es schmeckt gut!“ Erbeeren kennt die 70-Jährige eigentlich nur im Quark, mit Sahne oder im Kuchen. Nun aber ist die begeistert vom Erdbeer-Käse-Salat (Rezept siehe Kasten), in dem die roten Beerenfrüchte mit Brikäse und Kochschinken gemischt werden.

Zuhause im Garten hat Philomena Ehrmann etwa 50 Erdbeerpflanzen. Gerade genug, um den großen Erdbeerbunger ihres Enkels zu stillen, sagt sie. Der käme zur Erdbeerzeit auffallend häufig vorbei, um bei der Oma Erdbeeren mit Schlagsahne zu essen. Doch auch die Großmutter liebt die roten Früchte. Deshalb hat sie sich auch entschlossen, am ersten Erdbeertag des Landratsamtes Alb-Donau-Kreis teilzunehmen.

Antwort auf spezielle Fragen

Zusammen mit 33 anderen Teilnehmern besucht Philomena Ehrmann dazu die Gärtnerei von Gebhard Stöferle. Der versucht, lächelnd und stets mit Erdbeere in der Hand, jede noch so spezielle Frage der Erdbeerbefans zu beantworten. Eine kommt auch von der Dellmensingerin Philomena Ehrmann. „Immer wieder werden meine Pflanzen von Grauschimmel befallen“, klagt sie. Gärtner Gebhard Stöferle weiß: „Das könnte an der Sorte liegen. Es gibt etwa 1000 Erdbeersorten. Einige davon sind eben besonders empfindlich bei Schimmel.“



Der Erbeerprofi empfiehlt seinen Lehrlingen fünf Sorten: Senga-S, Korona, Elsanta, Clery und Honeoye. „Diese fünf Sorten eignen sich auch für weniger geschulte Erdbeerpflanzer. Sie unterscheiden sich in Bissfestigkeit, Reifezeit und Geschmack. Aber gut schmecken sie natürlich alle“, erklärt Stöferle.

In den Morgenstunden ernten

Im Gewächshaus der Gärtnerei sind auf langen Tischen die Jungpflanzen aufgereiht. Einige zeigen schon erste Blüten. Unter dem Glasdach ist es drückend heiß. „Das wirkt sich natürlich auch auf die Erdbeere aus“, sagt Gebhard Stöferle. „Man sollte die Beeren immer in den frühen Morgenstunden ernten, dann bleiben sie länger frisch.“ Genau diese Tipps vom Profi

sind es, über die sich Philomena Ehrmann richtig freut. Zum Abschluss nimmt sie sich noch etwas vom Erdbeer-Käse-Salat. Nur, ob der ihrem Enkel auch so gut schmeckt, da ist sich die Großmutter nicht sicher.

(Erschienen: 21.06.2011 21:00)

[http://www.schwaebische.de/region/biberach-ulm/erbach/rund-um-erbach\\_artikel,-Beerig-Eine-Mogelpackung-die-gut-schmeckt-\\_arid,5092742.html](http://www.schwaebische.de/region/biberach-ulm/erbach/rund-um-erbach_artikel,-Beerig-Eine-Mogelpackung-die-gut-schmeckt-_arid,5092742.html)

## Lecker und gesund

Dellmensingen. **Beim Erdbeertag in Dellmensingen kamen Gärtner und Genießer gleichermaßen auf ihre Kosten. Durch die Initiative "Blickpunkt Ernährung" erfuhren sie viel Wissenswertes vom Anbau bis zum Genuss.**



Klein, aber oho: In der Erdbeere steckt eine Menge Gutes für den Körper, und obendrein schmeckt sie auch noch gut. Fotos: Lars Schwerdtfeger

Wenn es an etwas im Sommer nicht fehlen darf, dann sind es neben Sonne und Eiscreme sicherlich Erdbeeren. Zum Glück kann man sie, im Gegensatz zum Eis, selbst in Unmengen ganz ohne Reue genießen. "Die Erdbeere besteht zu 90 Prozent aus Wasser und ist deshalb sehr energiearm", sagt Ulrike Bahmer, Hauswirtschaftsleiterin der Landesinitiative "Blickpunkt Ernährung".

Wissenswertes rund um die Frucht haben 34 Teilnehmer beim Erdbeertag in der Gärtnerei Stöferle in Dellmensingen erfahren. Der Fachdienst Landwirtschaft im Landratsamt Alb-Donau veranstaltete dort einen Aktionstag unter dem Motto "Erdbeeren - vom Anbau bis zum Genuss". Auch wenn die Erdbeere überwiegend aus Wasser besteht, hat sie doch einiges zu bieten. Was den Vitamin C-Gehalt angeht, überholt sie selbst die Orange. Der Vergleich zeigt: In 100 Gramm Erdbeeren sind 62 Milligramm Vitamin C enthalten; die Orange kommt auf 54. "Mit einer Handvoll Erdbeeren deckt man den Tagesbedarf an Vitamin C ab", sagt Ulrike Bahmer. Doch auch an anderen gesunden Substanzen mangelt es der Erdbeere nicht. Weitere Inhaltsstoffe sind neben Folsäure und Eisen organische Säuren und Aromastoffe, die laut Expertin "eine positive Wirkung auf die Verdauung haben".

Damit die Vitamine und Mineralien erhalten bleiben, muss beim Einkauf einiges beachtet werden: Am besten sei es, wenn die Früchte direkt dort gekauft werden, wo sie wachsen. Das garantiere die Frische der Ware.

Doch auch im Supermarkt lässt sich herausfinden, ob die Erdbeeren bereits vor einer längeren Zeit gepflückt wurden. Die Kelchblätter seien ein guter Indikator dafür: "Wenn sie frisch sind, dann sind

die Erdbeeren auch frisch. Die Farbe dagegen sagt nichts über die Qualität der Früchte aus. Das hat eher etwas mit den Sorten zu tun", erklärte Bahmer.

Zu den Sorten wiederum konnte Gärtnereihinhaber Gebhard Stöferle viel Wissenswertes vermitteln: "Es gibt über 1000 und jedes Jahr kommen neue dazu". Er selbst kultiviert die Sorten Elsanta, Clery, Honeoye, Korona und Senga-S. Durch deren geschickte Kombination lasse sich die Erntezeit auf bis zu sieben Wochen ausdehnen. Beim Besuch im Gewächshaus, wo die Jungpflanzen an langen Tischen aufgereiht sind, zeigte Stöferle die mächtigen Wurzeln der Pflanzen, verwies auf die Unterschiede und gab viele Tipps. So sollte man Erdbeeren, die botanisch gar keine Beeren, sondern Sammelnussfrüchte sind, am besten im Herbst düngen. Gepflückt sein will die Erdbeere nie wenn es heiß ist, sondern am frühen Morgen, am besten direkt nach Sonnenaufgang. Dann halte sie sich besser frisch.

Und weil der Genuss gerade bei Erdbeeren nicht zu kurz kommen darf, gab es nach dem Vortrag samt Führung einige kulinarische Kreationen zum testen. Darunter auch ungewohnte wie einen Erdbeer-Käse-Salat oder das Erdbeer-Sekt-Gelee. Das Rezept zum Gelee steht im Infokasten.

---

Copyright by SÜDWEST PRESSE Online-Dienste GmbH - Frauenstrasse 77 - 89073 Ulm

---

Alle Rechte vorbehalten.  
Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung

---