

Erdbeeren

Leuchtend rot und ungemein verlockend – zurzeit gibt es an Erdbeeren kaum ein Vorbeikommen.



Perfekte Partner

Erdbeeren schmecken kombiniert gut mit Rhabarber, Sauerkirschen, Aprikosen, Pfirsichen, Johannisbeeren und Himbeeren. Gut zum Süßen sind Zucker, Himbeersirup und Honig und als Gewürze passen Vanille, Pfeffer, Nelken, Muskat, Basilikum, Estragon, Minze, Zitronenmelisse und Balsamicoessig.

Herkunft

Die grosse Gartenerdbeere ist nicht aus der wilden Walderdbeere entstanden, sondern ist eine Kreuzung aus zwei Arten, welche in Süd- und Nordamerika heimisch waren. Die beiden wurden um 1714 in Frankreich und England eingeführt und daraus entwickelte sich die heutige Erdbeere, die in

mindestens 1000 Sorten verbreitet ist.

Ungeliebte Nachbarn

Wer selber Erdbeeren im Garten anbaut, sollte besser auf Gladiolen verzichten. Denn die beiden Pflanzen vertragen sich überhaupt nicht: Noch bis zu einem Abstand von 15 Metern sollen die Erdbeeren unter diesen störenden Nachbarn leiden.

Keine Früchte

Botanisch gesehen sind die Erdbeeren nur Scheinfrüchte, denn die Beeren sind eigentlich die verdickten Böden der Blüten – ähnlich wie der fleischige Boden einer Artischocke. Die eigentlichen Erdbeerfrüchte jedoch sind die auf der äusseren Hülle sitzenden winzigen «Nüsschen», in deren Inneren sich die Samen befinden.

Kleine Raritäten

Die kleinen Walderdbeeren wachsen nach wie vor wild in ganz Mitteleuropa und reifen im Juni bis August. Allerdings finden nur sehr geduldige Sammler mehr als eine Handvoll dieser Erdbeer-Miniaturausgabe und sind deshalb frisch gepflückt eher eine Zwischenverpflegung. Ihre Blätter werden übrigens frisch oder getrocknet als Tee wegen ihrer gesundheitlichen Wirkung bei Bronchitis, Magenverstimmung, Gelbsucht und Gicht geschätzt.