



FrISChe Erdbeeren aus der Region



18720501_002425

Deutsche Erdbeeren: Das ist Aroma pur

Heimische Erdbeeren sind besser für Klima und Umwelt – und schmecken viel besser



Deutsche Erdbeeren: Lecker, gesund und ab sofort zu haben.

FOTO: PIXABAY

Endlich gibt es sie wieder: Erntefrische Erdbeeren aus deutschem Anbau! Nach der langen Winterperiode freuen sich alle auf die süßen Früchte, die jetzt endlich nicht mehr nur im geschützten Folientunnel, sondern auch auf unseren Erdbeerfeldern heranreifen. Regional erzeugte Erdbeeren zeichnen sich durch ein besonders intensives Aroma und viele wertvolle Inhaltsstoffe aus. Der Anbau gleich bei Ihnen um die Ecke steht darüber hinaus für eine besonders klima- und umweltschonende Produktion. Erdbeeren gibt es bei uns eigentlich das ganze Jahr über zu kaufen. Dabei stammen die Früchte außerhalb der heimischen Erdbeersaison in der Regel aus Südeuropa oder Nordafrika. Doch diese Früchte können kaum mit heimischen Früchten

konkurrieren! Damit importierte Erdbeeren die lange Reise hierher unbeschadet überstehen, werden in den Herkunftsländern nämlich ganz andere Sorten angebaut als bei uns. Sie müssen sich durch eine besondere Haltbarkeit auszeichnen und werden deshalb auch häufig zu früh geerntet. Der Geschmack bleibt dabei oft auf der Strecke.

Kurze Wege zugunsten des Geschmacks

Das ist bei heimischen Früchten ganz anders: Sie brauchen nur wenige Stunden bis zum Verkaufstand, in den Supermarkt oder sie werden gleich ab Feld verkauft. Deswegen können deutsche Erdbeerproduzenten Sorten anbauen, die oft weicher sind, aber dafür umso besser

schmecken. Hierzulande werden die Früchte auch erst dann geerntet, wenn sie ganz ausgereift sind. Daher haben deutsche Erdbeeren nicht nur ein sehr viel intensiveres Aroma als importierte Früchte, sie schmelzen geradezu auf der Zunge und enthalten außerdem meist auch noch mehr Vitamine,

Mineralstoffe und bioaktive Substanzen.

Erdbeeren aus deutschem Anbau sind aber nicht nur aromatischer und gesünder. Sie punkten auch in Sachen Umwelt- und Klimaschutz. Denn die Transportwege zum Verbraucher sind kurz. Dadurch fallen deutlich weniger

umwelt- und klimaschädliche Gase an. Auch in puncto Wasserverbrauch kommen Früchte aus heimischem Anbau besser weg: Im Mittelmeerraum, wo die meisten unserer Import-Erdbeeren herkommen, sind die Böden oft sandig und trocken, sodass intensiv bewässert und gedüngt werden muss.

Beim Einkauf auf deutsche Herkunft achten

Es gibt also viele gute Gründe, beim Einkauf von Erdbeeren auf regionale Herkunft zu achten. In den Monaten Mai bis Juli sind die meisten der hierzulande angebotenen Früchte zwar ohnehin aus deutschem Anbau. Aber auch im April und bis in den Herbst hinein können Sie Erdbeeren aus regionalem Anbau genießen. Werfen Sie einfach einen Blick aufs Etikett: Dort ist immer das Herkunftsland angegeben – auch bei unverpackter Ware. Und wer ganz sichergehen will: Kaufen Sie doch einfach Ihre Erdbeeren direkt beim Erzeuger oder noch besser – pflücken Sie sie selbst!

Tipps für Selbstpflücker:

Beim Pflücken der Erdbeeren ein kleines Stück des Stiels und den Kelch an der Erdbeere lassen, damit die empfindliche Haut der Erdbeere beim Pflücken nicht verletzt wird, Druckstellen vermieden werden und die Erdbeeren auch Zuhause noch frisch aussehen.

Wenn die Erdbeeren zuerst gewaschen und anschließend gepulvt und geschnitten werden, nehmen sie beim Waschen nicht so viel Wasser auf und behalten ihr süßes Aroma. Am Tag, nachdem es geregnet hat, sind Erdbeeren besonders saftig, nach mehreren Tagen ohne Regen sind sie extra süß.

Der Gesundheit zuliebe. ❤️



Täglich



frISChe Erdbeeren

Täglich



frischer Spargel

Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren

Täglich frisches Obst und Gemüse

Besuchen Sie uns in unserem Hofladen



Öffnungszeiten:
Montag – Freitag 8.00 – 18.00 Uhr
Samstag 8.00 – 13.00 Uhr
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr

Bültener Straße 3 • 31246 Ilsede-Adenstedt
Telefon 05172/7583 • www.hof-lauenroth.de

17834401_002425

17933001_002425

PEYERS

superbecker

Erdbeeren, frisch +
z. Selbstpflücken, 3 Sorten

■ Großes Feld, B65/ Peine-Dungelbeck, Krankenhausweg
Mo - Fr: 9 - 12 und 15-18 Uhr
Sa + So: 9 - 18 Uhr

■ Am Hofladen: Verkauf und Selbstpflücken läuft bereits...

Di/Mi/Sa: 8-13 Do-Fr: 8-18 So: 8-11

Dungelbeck, Tel: PE- 988 889