



BBV: Heimvorteil für bayerische Erdbeeren

Beitrag

Hohe Qualitäten und kurze Wege sorgen für besten Geschmack

Die Erdbeersaison ist in Bayern in vollem Gang. Nach den etwas kühleren Temperaturen bis Anfang Mai sind die Bedingungen mit der einsetzenden Wärme um die Pfingsttage nun perfekt für die heimischen Erdbeeren. Das sorgt für Zufriedenheit bei den bayerischen Erdbeerbauern: „Ab Pfingsten ist es warm geworden. Durch die durchgehend sonnige Witterung, die seit nun fast drei Wochen herrscht, konnten die Erdbeeren auch in diesem Jahr wieder ihren tollen Geschmack ausbilden“, freut sich Karl-Ludwig Rostock, Präsident des Bayerischen Erwerbsobstbau- Verbandes e. V.

Eine große Rolle dürfte auch die Kombination aus regenreichem Frühling und die zeitlich ideale Ablösung durch sonniges Wetter spielen. Die zeitlich verzögerte Abreife führte auch zu einer optimalen Angebotsverteilung der Erdbeeren aus geschütztem Anbau, z.B. mit Vliesabdeckung, und danach eben der Erdbeeren, die aus dem Freilandanbau kommen. Seit einigen Tagen sind auch die Erdbeerfelder wieder für Selbstpflücker geöffnet, die verständlicherweise die rundherum optimal gereiften Erdbeeren schon im Feld genießen.

Auch der Angebotsdruck durch die ausländische Ware ist in diesem Jahr nicht so hoch wie in den Vorjahren. „Petrus scheint uns in diesem Jahr wohlgesonnen, die Bedingungen für den Erdbeeranbau in Deutschland sind flächendeckend nahezu ideal! Gleichzeitig haben andere Anbauggebiete Europas wettertechnisch Probleme. So ist unser regionales Angebot nicht in so hohem Ausmaß wie in anderen Jahren dem Marktdruck aus dem Ausland ausgesetzt“, sagt Maximilian Stebner, Referent für Obst- und Gartenbau im Bayerischen Bauernverband.

Dass die Erdbeeren aus Bayern und Deutschland von besonderer Qualität sind, ist unstrittig. „Wir haben die höchsten Qualitätsstandards, wie auch den hohen Anspruch unserer Bäuerinnen und Bauern tolle, wohlschmeckende und gesunde Erdbeeren anbieten zu können. Dass die bayerischen Erdbeeren auch in Jahren mit höherem ausländischen Marktdruck zu unseren Verbrauchern kommen können, sollte unser aller Ziel sein. Denn die Argumente hat die regionale Ware auf ihrer Seite: kurze Transportwege, dadurch perfekte Reife und Geschmack, sowie Klimaschutz. Mehr Heimvorteil und Regionalität geht nicht“, sagt Stebner.

Text: BBV – Foto: Hötzelsperger



Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Bayern
2. Erdbeeren
3. München-Oberbayern
4. Weitere Umgebung