



Nutzung

Als sogenanntes Weichobst ist das Beerenobst sehr empfindlich. Bei der Ernte bedarf es eines schonenden und sorgfältigen Umgangs. Die Beeren müssen pfleglich verpackt und rasch vermarktet werden. Denn was für alle Obstarten gilt, ist bei Erdbeere, Brombeere & Co. in besonderem Maße angesagt: möglichst frisch auf den Tisch. Beeren sind speziell aufgrund ihres aromatischen, süßen bis säuerlich-herben Geschmacks, den

vielen Vitaminen und Mineralstoffen als frisch-fruchtige Köstlichkeit im Sommer beliebt. Roh schmecken sie meist am besten, natürlich kann man sie auch wunderbar mit Haferbrei oder Quark kombinieren. Beerenobst kann zudem in gegartem Zustand verzehrt werden und eignet sich gut als Zutat für Süßspeisen und Obstkuchen. Oft werden auch Konfitüre, Kompott, Glee oder Saft aus ihnen zubereitet.

Beerenobst

Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren – alle tragen das Wort „Beere“ in sich. Der Sammelbegriff „Beerenobst“ ist jedoch botanisch nicht ganz richtig.

Merkmale

Aus botanischer Sicht sind „echte Beeren“ nur Früchte, deren Samen im vollreifen Zustand vom Fruchtfleisch umhüllt und geschlossen bleiben (Schließfrüchte) wie z.B. die Stachelbeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren. Erdbeeren sind botanisch gesehen Sammelnussfrüchte.



3 Minuten Info

Beerenobst

links: Brombeeren
rechts: Himbeeren

Erdbeeren

Heidelbeeren



Das, was wir als Erdbeerfrucht genießen, ist nur die fleischig verdickte Blütenachse, eine Scheinfrucht. Darauf sitzen die eigentlichen Früchte in Form von winzig kleinen grünen oder braunen Nüsschen. Himbeeren sind wie Brombeeren Sammelsteinfrüchte. Sie bestehen aus zahlreichen kleinen zusammenhängenden Steinfrüchten, die auf einem zapfenförmigen Fruchtboden sitzen.

Herkunft

Bereits die Pfahlbauern haben wilde Erdbeeren gesammelt. Mit der Züchtung der heute bekannten Sorten wurde erst im 18. Jahrhundert in Frankreich begonnen. Himbeeren und Brombeeren waren schon bei

den Römern und Griechen beliebt. Richtige Kulturen legten die Menschen aber erst im 19. Jahrhundert in Europa und den USA an. Die Johannisbeeren stammen aus Mittel- und Osteuropa. Der Name der Frucht stammt wahrscheinlich von Mönchen, die im 14. Jahrhundert die ersten Johannisbeeren zur Reifezeit Ende Juni um den Johannistag ernteten. Die Stachelbeere stammt aus Nordafrika und Eurasien. Sie wuchs als wilder Strauch an Hecken und Mauern. Seit dem 16. Jahrhundert wird die Stachelbeere gekreuzt und gezüchtet, vor allem in England. Die Heidelbeere stammt ursprünglich aus Eurasien und Nordamerika.

Anbau und Ernte

In Deutschland werden alle bedeutenden Beerenarten in Plantagen angebaut und reifen von Mai bis Oktober. Hauptanbaufrucht ist mit mehr als 13.000 Hektar die Erdbeere, die fast ausschließlich im Freiland angebaut wird. Sie ist die „Königin“ unter den Beerenarten – keine andere ist so beliebt. Die Erdbeerernte auf heimischen Feldern läutet Mitte Mai die Saison der frischen Beerenfrüchte ein. Unter Folien angebaute Beeren werden bereits Mitte April reif. Alle anderen Beerenarten nehmen nur einen relativ kleinen Teil der Anbaufläche ein, mit steigender Tendenz. Seit 2012 ist die Anbaufläche von Strauchobst um 40% gewachsen.

Die kultivierten Beerenfrüchte tragen im Gegensatz zu den Wildfrüchten größere Beeren, erreichen damit höhere Erträge und lassen sich leichter ernten. Kulturbrombeeren sind z.B. so gezüchtet, dass die Früchte leicht zugänglich sind und gegenüber den Wildfrüchten wenig oder keine Stacheln haben. Marktwirtschaftlich besitzen die wilden Beerenarten, zu denen auch Sanddorn und Holunder beispielsweise zählen, nur wenig Bedeutung. Beerenobst wird in großen Mengen importiert. Regionale Ware lohnt jedoch: Neben Frische, besserem Geschmack und kürzeren Transportwegen sind die Pflanzen wertvoll für heimische Insekten.