

## Die Geschichte der Erdbeere

## Königin im roten Gewand

**Sommerzeit ist Erdbeerzeit. Die roten Früchtchen schmecken nicht nur sehr lecker. Sie haben auch eine interessante Geschichte. Und sind gesund. Da können Orangen, Zitronen und Co. einpacken. Eine Reise zu den spannendsten Begebenheiten rund um die Erdbeere.**

Jetzt wird sie in den heimischen Gärten wieder reif, und auch auf Wochenmärkten, in Supermärkten und an Straßenständen ist sie zu haben: die Königin der Beeren, die Erdbeere. Rot und verführerisch, in vielerlei Form und vor allem allseits beliebt.

Erdbeeren haben es nicht leicht – denn laut aktuellen Umfragen haben sie 96 % aller Deutschen „zum Fresen gern“. Gleich kilowise werden die roten Beeren genascht. Die Erhöhung des heimischen Anbaus führte zu einer immer stärkeren Verdrängung von Erdbeeren aus Italien, Spanien, Marokko. Kein Wunder, so Franz Josef Müller, stellvertretender Vorsitzender der Fachgruppe Obstbau im Bundesausschuss für Obst und Gemüse und selbst Erdbeerbauer aus dem badischen Oberkirch: „Deutsche Erdbeeren schmecken unübertroffen gut, weil die nicht über Tausende von Kilometern importiert werden.“

Und einen weiteren Grund gibt es dafür, dass die Saisonfrüchte aus Deutschland mehr Genuss bieten: Erdbeeren reifen nicht nach und halten, nachdem sie gepflückt sind, nur zwei bis drei Tage. Außer?

Ber sie werden bestrahlt, dann können sie bis zu zehn Tage in essbarem Zustand. Essbar, aber eben nicht lecker.

Im Handel gehören Erdbeeren zu den Rennern im Sortiment, allerdings nur in der Saison – abgesehen von speziellen Angeboten direkt zu Weihnachten. Gleichzeitig aber zählen sie zu den empfindlichsten Produkten im Obst- und Gemüsehandel. Die Verbraucher schätzen die Frische der roten Früchtchen so, dass sie genau bei diesem Produkt einmal eine Ausnahme von ihrem sonstigen Einkaufsverhalten machen. Wird mehr als die Hälfte der gesamten Obstmenge normalerweise beim Discounter gekauft, greift bei Erdbeeren nur rund ein Drittel der Kunden zu diesem Vertriebsweg. Bei Erdbeeren, wo Frische, Geschmack und Qualität oberste Priorität besitzen, schätzen die Verbraucher die Waren direkt vom Erzeuger, Wochenmarkt oder Fachgeschäft. Matschige Erdbeeren – nein danke!

Erdbeeren sind aber keine Erfindung der Neuzeit. Schon unsere Ur ahnen konnten der Verführung der roten Früchte nicht widerstehen. Erste Funde reichen bis in die jüngste Steinzeit zurück. Bereits in der Antike priesen römische Dichter die Qualitäten der kleinen, aromatischen Walderdbeere. Vergil, Ovid und Plinius beschreiben in ihren Gedichten die Erdbeere. Zu Zeiten der alten Lateiner hießen sie „frega“ oder „fregum“. Der botanische Name „Fragaria“ taucht zum ersten Mal im Jahr 1330 auf und leitet sich aus dem Lateinischen vom Wort „fragare“ ab, zu Deutsch „duften“.



Erdbeeren sind eigentlich keine Beeren, sondern Nussfrüchte. An den Blüten ist ihre Verwandtschaft zur Heckenrose zu erkennen. Fotos: Friederike Stahmann

Walderdbeeren auf großen Flächen kultiviert. Ihre heutige Größe erhielt die Erdbeere aber nicht durch intensive Züchtung, wie man meinen sollte. Sie ist also auch keine direkte Verwandte der heimischen Walderdbeere. Die roten Früchtchen auf unseren Tellern und Torten kommen aus Übersee und sind das Produkt aus der Kreuzung der kleinen amerikanischen Scharlach-Erdbeere mit der großfruchtigen „Schönen von Chile“, die ein französischer Kapitän von seinen Fahrten mitbrachte. Auf Umwegen über Holland und England kamen die ersten Früchte 1751 in die Hofgärten des Königs Georg II. von Hannover. Aber erst 1840 begann der erwerbsmäßige Anbau in Deutschland in der Nähe von Baden-Baden. Die Holländer hatten die Neuzüchtung inzwischen wegen ihres Geschmacks und ihrer Form auf den Namen „Ananas-Erdbeere“ getauft.

Bis zum heutigen Tag trägt daher unsere Haus-Erdbeere den botani-

schen Namen „Fragaria ananassa“. Botanisch gesehen gehört die Erdbeere zu den Rosengewächsen. Das verwundert auf den ersten Blick. Doch hält man die Erdbeerblüte neben eine Heckenroseblüte, werden Ähnlichkeiten sichtbar. Bei der Fruchtbildung trennen sich dann schon wieder die Wege. Die Erdbeere zählt entgegen ihrem Namen aus botanischer Sicht nicht zu den Beeren, sondern zu den Sammelnussfrüchten und ist somit eine Scheinbeere. Die eigentlichen Früchte sind die kleinen gelben Nüsschen auf der Oberfläche. Tiere, die Erdbeeren verspeisen, scheiden die kleinen, gelben Nüsse

Erdbeeren sind aber nicht nur lecker, sondern auch sehr gesund. Nur 100 g Erdbeeren decken den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin C zu 87 %, an Kalium zu 7 %, an Magnesium zu 5 % und an Calcium zu 3 %. Und das bei 32 kcal je 100 g. Das bedeutet Schlemmen ohne Reue. Nicht zuletzt, wenn man weiß, dass Erdbeeren in der Volksmedizin als wirksames Mittel gegen Bluthochdruck eingesetzt werden. Zudem soll ihr hoher Gehalt an Salizylsäure auch bei der Linderung von Gicht und Rheuma helfen. Ein Tee aus Erdbeerblättern soll gegen Durchfall und Nachtschweiß helfen und gleichzeitig harntreibend sein. Sicher wirken Erdbeeren aufgrund ihrer Ballaststoffe verdauungsfördernd und sind aufgrund ihrer Polyphenolsäure auch krebshemmend.

Erdbeeren können aber noch mehr. Ihnen wird auch schon seit jeher erotisierende Wirkung zugesprochen. Die alten Germanen weihten die Erdbeere der Fruchtbarkeitsgöttin Freya. Und heute? Erinnern Sie sich an „Pretty Woman“, wo Richard Gere mit Erdbeeren in Champagner um die Gunst von Julia Roberts buhlt. Oder ist Ihnen der Schlager „Ich bin so wild nach Deinem Erdbeermund“ noch im Ohr? Erdbeeren sind immer noch aktuell in Sachen Liebe.

Für die, die die Liebe zur Erdbeere einfach nur durch den Magen gehen lassen wollen, auf der folgenden Seite ein paar Rezepte.

Friederike Stahmann

## Erdbeermuseum

Nicht nur in der Erdbeerzeit kommen Erdbeerfans hier auf ihre Kosten: Im Museum auf „Karl Erdbeerhof“ in Rövershagen bei Rostock steht die Erdbeere im Vordergrund, und zwar auf Kleidern, Bettwäsche, Gardinen, Untersetzern, Topflappen, Kissens, Ohringen, Fußmatten, Bettvorlegern, Blumentöpfen, Nachthemden – es gibt kaum etwas, was es nicht gibt mit dem Muster oder gar in der Form und natürlich der Farbe der Erdbeere, aber auch mit ihrem Duft wie Seife oder Badeschaum. Hunderte von Accessoires sind im Erdbeermuseum zusammengetragen. fs