

Bald sind die Freiland-Erdbeeren da

Noch kommen die Dormagener Früchte aus Treibhäusern und Folientunneln.

VON PAULINE JENZELEWSKI

DORMAGEN Mit dem frühlingshaften Wetter beginnt endlich auch die Saison der heimischen Freiland-Erdbeeren. Die Dormagener Erdbeerbauern planen, in etwa zehn Tagen von Gewächshaus- oder „Tunnel“-Erdbeeren auf die auf dem freien Feld wachsenden Früchte umzusteigen.

„Pfungsten soll es ja noch einmal kühler werden, deswegen dauert es ein paar Tage länger, bis die Erdbeeren gereift sind“, sagt Max Josef Kallen, Landwirt vom Kallen-Hof in Stürzelberg. Um auch jetzt schon den Bedarf abzudecken, werden zum Beispiel auf dem Feiser-Hof in Gohr schon seit Anfang April Erdbeeren aus dem Gewächshaus und später aus den sogenannten Tunneln angeboten. Darunter versteht man den geschützten Anbau unter großen, mit Folie bespannten Bögen. „In etwa einer Woche können Kunden dann auch selbst bei uns

ihre Erdbeeren von den Feldern pflücken“, kündigt Willi Feiser an.

Doch auf welche Qualitätsmerkmale sollte man achten? „Die Erdbeeren sollten keine hellen Stellen und keine Spuren der Ernte aufweisen, also zum Beispiel nicht matschig sein. Ansonsten ist guter Ge-

„Guter Geruch ist meistens auch ein Zeichen für guten Geschmack.“

Max Josef Kallen
Landwirt auf dem Kallen-Hof

ruch auch meistens ein Zeichen für guten Geschmack“, weiß Max Josef Kallen. Er lädt auch ein, das Angebot der Hofläden zu nutzen und ruhig mal vor dem Kauf zu probieren. „Je nachdem, wofür sie verwendet werden sollen, gibt es in manchen Hofläden auch weichere, überreife Erdbeeren, die sich so sehr gut für Marmelade eignen. Am besten einfach

mal nachfragen“, rät der Erdbeerbauer.

Auch auf dem Grenzhof in Zons gibt es bald bis Mitte Juli wieder Erdbeeren vom Feld. „Die Kunden bekommen die Früchte direkt frisch aus unserem Hofladen“, sagt Petra Berchem. Momentan liegt der Preis für 500 Gramm zwischen 3 Euro und 3,50 Euro. Dieser wird allerdings wohl Ende der kommenden Woche mit dem Freiland-Verkauf sinken.

Damit die Erdbeeren sich auch ein paar Tage halten, haben die Landwirte einige Tipps für ihre Kunden. „Idealerweise werden sie kühl und dunkel gelagert. Wenn sie nur für die nächsten ein oder zwei Tage gedacht sind, müssen die Früchte aber nicht in den Kühlschrank. Das würde ich nur für eine mehrtägige Aufbewahrung raten“, sagt Kallen. An sich gilt aber: Besser öfter kleinere Mengen kaufen und schneller verzehren, da die Erdbeeren sonst im Kühlschrank an Aroma verlieren. Die Saison kann starten!