

Schweizer **Beeren**



Wissenswertes

Die wichtigsten Beerenarten sind alle in unserer Gegend beheimatet. Beeren sind Trendfrüchte und die Anbaufläche ist in den letzten Jahren stetig gewachsen. Bei den Erdbeeren allerdings nur die kleine, sehr aromatische Walderdbeere. Im Jahr 1712 brachte der französische Seefahrer Amédée François Frezier erstmals Erdbeeren aus Südamerika in seine Heimat. Die neue Frucht wurde dort «la fraise» genannt. Die Europäer staunten nicht schlecht, denn die Früchte aus Amerika waren grösser, fleischiger und saftiger als die ihnen vertrauten Walderdbeeren. Die heute erwerbsmässig angebauten Erdbeersorten sind aus der wiederholten Kreuzung zwischen der kleinen, nordamerikanischen Scharlach-Erdbeere und der grossfruchtigen Chile-Erdbeere entstanden.

Bedeutung heute

Beeren sind Trendfrüchte. In den letzten 20 Jahren ist die Anbaufläche stetig gewachsen und das inländische Angebot wurde vielfältiger. Die Erdbeere ist die unangefochtene Königin unter den Beeren: Sie hat einen Anteil von 85 % an der gesamten produzierten Beerenernte. Ebenfalls wirtschaftlich wichtig sind Himbeeren und Heidelbeeren. Dank neuen Techniken zur Verfrühung und Verspätung der Ernte, konnte die inländische Beerensaison wesentlich verlängert werden.

Die wichtigsten Beeren

Erdbeeren

Die Erdbeere gilt als Königin der Beeren und hat erst im Jahr 1712 Europa erreicht. Die wunderschöne rote Frucht mit ihrem intensiven Aroma ist heute bei den Schweizerinnen und Schweizern ausserordentlich beliebt. Jährlich

werden in der Schweiz rund 21 000 Tonnen Erdbeeren gegessen. Wobei nur gerade ein Drittel der Gesamtmenge aus Schweizer Anbau stammt. Die restliche Menge wird hauptsächlich aus dem südlichen Europa importiert. Der Schweizer Anbau konzentriert sich hauptsächlich auf die Ostschweiz und das Mittelland. Der Erdbeer-Anbau ist sehr aufwändig, da vor allem die Ernte sehr gut abgestimmt werden muss. Reife Erdbeeren an der Staude werden schnell von Pilzen und Krankheiten befallen. Um die Früchte davor zu schützen, ist eine schnelle Ernte das beste Mittel. Nach der Ernte sind die zarten Früchte schnell zu verzehren. Die Haupterntezeit dauert in der Regel von Mitte Mai bis Anfang Juli. Dank neuen Techniken ist es aber möglich, bis im Oktober Schweizer Erdbeeren zu pflücken. Erdbeeren sind zarte, empfindliche Früchtchen, die möglichst frisch gegessen werden möchten.

Himbeeren

Die Himbeere liegt bei den Konsumenten nach wie vor sehr hoch im Kurs, die Anbaufläche in der Schweiz bleibt stabil. Die jährliche Produktion beläuft sich auf rund 1000 bis 1200 Tonnen, wobei allein die Ostschweiz fast die Hälfte der Produktion ausmacht. Weitere wichtige Anbauggebiete sind das Wallis, das Mittelland, die Zentralschweiz sowie die Westschweiz. In der Himbeerproduktion wird zwischen Sommer- und Winterhimbeeren unterschieden. Sommerhimbeeren tragen ihre Früchte von Mitte Juni bis Ende Juli an letztjährigen Trieben. Im Gegensatz dazu reifen Herbsthimbeeren an Trieben, die im selben Jahr gewachsen sind von Ende Juli bis Anfang Oktober. Die Früchte der Herbsthimbeeren sind ab August bis zum ersten Frost erhältlich. Himbeeren reagieren empfindlich auf Regenfälle. Deshalb werden immer mehr Himbeeranlagen mit einem Regen-

| Beeren | Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sept | Okt | Nov | Dez |
|----------------|-----|-----|------|-------|-----|------|------|-----|------|-----|-----|-----|
| Erdbeeren | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | | |
| Himbeeren | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | | |
| Johannisbeeren | | | | | | ■ | ■ | ■ | | | | |
| Brombeeren | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | | | |
| Stachelbeeren | | | | | | ■ | ■ | | | | | |
| Heidelbeeren | | | | | | | ■ | ■ | | | | |

dach aus Plastik ausgerüstet. So können bei jedem Wetter gesunde Früchte geerntet werden. Einmal gekauft, sollten Himbeeren möglichst schnell gegessen werden.

Heidelbeeren

Als «Heubeeri» oder «Blaubeere» kennt jeder Bergfreund die einheimischen, erbsengrossen, blauen Heidelbeeren. Für den Verkauf angebaut werden aber Verwandte unserer Heidelbeere, die aus den USA stammen und deutlich grösser sind. Die Kulturheidelbeeren reifen bei uns im Juli und August. Die Nachfrage nach Heidelbeeren ist in den letzten Jahren stark angestiegen auf über 2200 Tonnen. Da die Schweizer Produktion nur ein geringer Teil des Konsums abdecken kann, müssen grosse Mengen Heidelbeeren importiert werden. Grösstes Produktionsgebiet ist das Mittelland. Wie die Zwetschgen sind auch die Heidelbeeren mit einer weisslichen Wachsschicht, Reif genannt, überzogen.

Andere Beeren

- Dank intensiver Züchtung sind die heute kultivierten **Brombeersorten** praktisch alle dornenlos. Beim Pflücken löst sich der Fruchtzapfen nur, wenn die Frucht gut reif und schwarz gefärbt ist.
- **Johannisbeeren** gibt es in drei Farben: rot, weiss und schwarz. Wirtschaftlich bedeutend ist vor allem die rote Johannisbeere, die herb-säuerlich schmeckt. Die schwarze Johannisbeere nennt man auch Cassis.
- **Stachelbeeren** Weisslich, gelblich, grünlich, rötlich oder dunkelrot, behaart oder glatt, kugelig bis länglich: Stachelbeeren sind sehr vielfältig. Sie sind sehr zucker- und säurereich und dementsprechend kräftig im Geschmack.
- **Aronia** ist eine violette, fast schwarze Beere. Das Fruchtfleisch ist süss, aber durch den hohen Gerbstoffgehalt adstringierend, zusammenziehend.



Schweizer Heidelbeeren sind beliebt und eignen sich perfekt für ein Müesli oder zum Naschen.

Foto: SOV



Auch Johannisbeeren werden in der Schweiz angebaut.

Foto: SOV

- **Gojibeeren** kommen ursprünglich aus Asien und werden da schon lange als Nahrungs- und Naturheilpflanze genutzt. Die leuchtend rot-orangen Früchte verfügen nebst allen essenziellen Aminosäuren und Spurenelementen auch über eine Vielzahl an Vitaminen.

Ernährung/Verwendung

Beeren zeichnen sich durch ihren sehr hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt aus. Die Vitamine A, B1, B2, C sowie Phosphor, Kalzium, Kalium, Magnesium und Eisen findet man je nach Beerenart in überdurchschnittlichen Konzentrationen. Unbestrittener Spitzenreiter unter den Beeren ist die schwarze Johannisbeere, auch Cassis genannt. Ihr Vitamin-C-Gehalt liegt bei 200 bis 300 Milligramm pro 100 Gramm. Das ist fünf- bis zehnmal so viel wie in Zitrusfrüchten zu finden ist.

Beeren schmecken roh oder in einem Obstsalat, mit Schlag Sahne oder als Tortenbelag. Oft werden sie zu Konfitüre, Fruchtjoghurt oder Glace verarbeitet. Auch als Konserven und Tiefkühllobst werden sie angeboten.

Interessante Facts

Nur Johannisbeeren, Stachelbeeren, Heidelbeeren sind auch im botanischen Sinn Beeren. Die Erdbeere ist eine Sammelnussfrucht mit winzigen gelben Nüsschen, die sich vom roten Fruchtfleisch abheben. Die kleinen aneinanderhaftenden Bällchen der Himbeeren und Brombeeren sind eigentlich kleine Steinfrüchte und die Beeren an sich Sammelsteinfrüchte. Kürbisse sind übrigens die grössten Beeren der Welt.