

## Podcast Bioland-Erdbeeren

Erdbeeren gehören zu den wertvollsten Früchten aus heimischem Anbau. Nach der Schwarzen Johannisbeere weist die Erdbeere den höchsten Vitamin-C-Gehalt auf; weiterhin sind die Vitamine B1 und B2 sowie die Mineralstoffe Magnesium, Eisen, Kalium und Calcium zu nennen. Doch für die vielen Erdbeerefans ist ihr einmaliger Geschmack das größte Plus.

Bis es so weit ist, muss der Biobauer seine Erdbeerpflanzen mit vorbeugenden Maßnahmen vor einer Vielzahl von Schädlingen schützen: Durch sorgfältige Auswahl der Jungpflanzen und eines geeigneten Standortes schafft er eine stabile Grundlage für die Gesundheit der Erdbeeren. Eine angepasste Fruchtfolge sowie konsequent durchgeführte Hygienemaßnahmen unterstützen dieses „Vorsorgepaket“.

Dies ermöglicht es dem Bioland-Bauer, ohne chemisch-synthetischen Pflanzenschutz oder mineralische Stickstoffdünger gesunde Pflanzen zu erzeugen. Dieses "Weglassen" bedeutet jedoch nicht, dass sich ökologische Erdbeeren mit weniger Aufwand erzeugen lassen, als herkömmliche Ware. Erst mit einem Bündel von Maßnahmen wird der Einsatz chemischer Mittel auch während der Vegetationsphase überflüssig: So kontrolliert der Bauer das Wachstum der Beikräuter auf mechanischem Wege. Mit Hilfe eines Hackstriegels hinter einem Schlepper befreit er die Flächen zwischen den Erdbeerreihen von allen ungewünschten Kräutern. Die Feinarbeit verrichtet er anschließend mit der Handhacke und dieses mehrmals im Jahr.

Gedüngt werden die Erdbeeren mit Mist oder anderen organischen Düngemitteln. Vor dem Anbau seiner Erdbeeren baut der Biobauer oft Leguminosen wie Klee an, die den Luftstickstoff binden und damit für die Erdbeere als Dünger verfügbar machen.

Während des Wachstums, der Reifezeit und der Wintermonate legen viele Erdbeererzeuger Bio-Stroh unter die Erdbeerpflanze, um die Früchte vor Feuchtigkeit zu bewahren. Das Stroh dient aber auch als Schutz vor Schimmel und Hitzeschäden. Es verhindert auch, dass die Beeren bei Regen mit Erde bespritzt werden.

Haben wir Sie nun auf den Geschmack gebracht? Dann vergessen Sie bitte nicht: Erdbeeren sollten im Gemüsefach des Kühlschranks gelagert werden, allerdings nicht länger als zwei Tage. Am besten schmecken sie jedoch so frisch wie möglich. Um ein Matschen der Früchte zu verhindern, sollten sie immer mit Stiel gewaschen und anschließend gut abgetropft werden. Erst dann sollten die Kelchblätter entfernt werden.

Oder möchten Sie sich das Geschehen einmal vor Ort anschauen? Kein Problem. Viele Bio-Bauern bieten ihre Erdbeeren auch zum Selbstpflücken an. Eine Liste aller Bioland-Erdbeererzeuger in Ihrer Nähe finden Sie im Internet unter [www.bioland.de](http://www.bioland.de).