



# Das grosse Erdbeerglück

Hochsaison im Garten und auf dem Balkon ist dann, wenn die Erdbeerernte beginnt. Wie heissen die besten Sorten, und mit welchen Tricks werden die Früchte noch süsser und schmackhafter?

Sabine Reber Autorin, Gartenberaterin und Bloggerin

**E**rdbeeren pflanzen und vermehren kann jedes Kind. Wilde Walderdbeeren *Fragaria vesca* oder die kleinen Monaterdbeeren 'Alexandria' wachsen einfach so und vermehren sich munter über Ableger. Aber wie zieht man die süssesten, schmackhaftesten Erdbeeren? Hierbei kommt es zuerst einmal auf die richtige Sorte an. Davon gibt es wie Sand am Meer. Aus rund zwanzig wilden Arten sind in den letzten Jahrhunderten über tausend Sorten gezüchtet worden. Nicht alle waren gut oder gesund, und viele sind in Vergessenheit geraten. Einige feiern neben faszinierenden Neuzüchtungen ein Revival. Die Unterschiede im Geschmack sind riesig. Zwischen den gängigen 'Elsanta', die sich vor allem durch gute Lagerfähigkeit auszeichnen, über die traditionelle Nascherdbeere 'Mieze Schindler' und die superaromatischen 'Wädenswil 6' bis zu einer immertragenden 'Mara des Bois' oder den neueren Parfümerdbeeren liegen Welten.

Nebst der Sorte kommt es darauf an, wie die Erdbeeren kultiviert werden. Dieser Punkt wird oftmals auch von erfahrenen Gartenmenschen unterschätzt. Tatsächlich beeinflusst die Art, wie ein Gemüse oder eine Frucht angebaut wird, den Geschmack wesentlich. Den grössten Einfluss haben das Giessregime und der Dünger. Wer seine Erdbeeren mit Wasser und Stickstoff forciert, mag zwar riesige Früchte ernten, aber sie werden geschmacklich enttäuschen. Ausserdem führt zu viel Nitrat dazu, dass die Pflanzen wie wild Ableger produzieren. Diese sollten immer entfernt werden, denn sie wachsen auf Kosten der Fruchtqualität. Wenig Wasser und wenig sowie biologischer Dünger bewirken, dass sich intensivere Aromen herausbilden. Besonders schmackhaft werden mit Kompost und Beinwelljauche gedüngte Erdbeeren.

Und dann gibt es noch Tricks, die nicht ganz so naheliegend sind. Der englische Botaniker James Wong hat darüber ein Buch geschrieben: «Grow for Flavor». Daraus meine Lieblingstipps. Erdbeeren, die auf sauren Böden gedeihen, schmecken besser. Versuchen Sie einmal, Ihre Balkonerdbeeren in Moorbeeterde zu pflanzen! Statt sie mit Stroh zu unterlegen, kann Mulchfolie

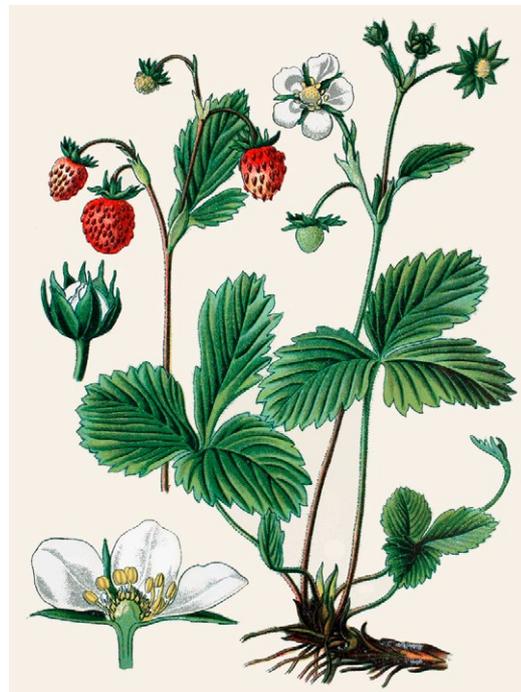


FOTO STÖH GRÜNIG ILLUSTRATION ALAMY

**Die Vorfahren unserer Kulturerdbeere kamen im achtzehnten Jahrhundert nach Europa.**

verwendet werden. Diese hält den Boden warm und feucht, und die Früchte bleiben auch bei Regen sauber. Erdbeeren, die auf roter Folie kultiviert wurden, bildeten in Versuchen bis zu zwanzig Prozent grössere Früchte, die intensiver schmeckten und mehr Vitamin C enthielten. Offenbar gaukelt die rote Farbe den Erdbeeren vor, dass sich andere Pflanzen mit reifen Früchten in der Nähe befinden. Unter dem vermeintlichen Konkurrenzdruck strengen sie sich an, bessere Früchte zu produzieren. Das Gleiche passiert, wenn ein wenig Aspirin in einer Sprühflasche aufgelöst wird und die Stauden damit regelmässig besprüht werden. Das erhöht die Grösse und den Gehalt an Vitaminen und Aromen. Einsprühen mit Jasminblütenwasser hat den gleichen Effekt, da es Gefahr simuliert. Stehen sie unter Stress, erhöhen die Pflanzen ihre Produktion, um sich gegen die «Feinde» zu wappnen. Solche Tricks lassen sich im Biogarten hervorragend nutzen. 🍷