Rot, süß, saftig und gsund – die Osttiroler Erdbeere

Erdbeeren zum selber pflücken – das gibt es auch auf den Erdbeerfeldern in Osttirol! Bei uns in Osttirol gibt es seit einigen Jahren Erdbeerfelder, wo jeder sich seine Früchte selber pflücken kann. Heute bin ich zu Besuch am Erdbeerfeld bei der Familie Ploner in Dölsach, um zu erfahren, wie viel Arbeit hinter dem Erdbeeranbau steckt.

Wie viel Arbeit steckt dahinter, bis man die reifen Früchte ernten kann?

Herr Ploner: Mit der Arbeit beginne ich bereits im März. Die Pflanzen sind zu setzen und auch weiterhin zu betreuen. Damit der oft vorhandene Regen den Früchten nichts anhaben kann, wird unter die Pflanzen Stroh gelegt. Dadurch liegen die Früchte bei einer feuchteren Witterung nicht in der nassen Erde und können dadurch nicht verfaulen.

Warum schmecken die Erdbeeren so gut?

Herr Ploner: Ich baue die Erdbeeren noch natürlich an, das heißt, dass ich keine unterirdische Bewässerung habe. Dadurch schmecken die Erdbeeren so süß und fruchtig und nicht wässrig. Weiters verwende ich eine spätere Sorte. Somit kann länger geerntet werden.

Was kostet das Kilo Erdbeeren und wann ist die beste Erntezeit?

Herr Ploner: Auf meinen Feldern beginnt die Ernte ein wenig später, da der Wald Schatten wirft. Ich pflanze auf 5 Hektar Erdbeeren an und besitze 2 Felder. Somit beginnt die Erne ca. Ende Mai und dauert bis in den Juli hinein. Selbst gepflückte Erdbeeren kosten pro Kilogramm € 2,50. Gerne kann man auch schon gepflückte Osttiroler Erdbeeren kaufen. Diese kosten pro Kilogramm € 5,–.

Kontaktadresse Erdbeerfeld:

Familie Ploner, + beim Schwimmbad, 9991 Dölsach
ab Ende Mai bis in den Juli – täglich von 08:00 bis 19:00 Uhr, auf Anfrage auch später am Abend.

Und was tun mit den selbst gepflückten Erdbeeren? Hier noch ein Rezept, das perfekt in den Sommer passt!

- Vorbereitungszeit: 10 Minuten
- Garzeit: 5 Minuten
- Gesamtzeit: 25 Minuten
- Portionen/Menge: 2 Portionen

Erdbeeren mit Schlagobers

Zutaten:
Erdbeeren
etwas Zucker – je nach Geschmack
Zitronensaft
Schlagsahne
Vanillezucker

Erdbeeren werden klein geschnitten mit Zucker und Zitronensaft vermischt. Etwas ziehen lassen. Schlagobers mit etwas Vanillezucker steif schlagen, Erdbeeren dazugeben und vermischen. Wer hat, garniert mit einem Blatt Minze – Mahlzeit