

Sinnlichkeit und Verlockung

Jetzt ist Hochsaison für heimische, vitaminreiche Erdbeeren. Sortenabhängig sind sie hell- bis dunkelrot und herrlich aromatisch. Quizliebhaber wissen, dass es im botanischen Sinne keine Beeren, sondern Sammelnussfrüchte sind. Der rote, fleischige Blütenboden trägt die kleinen gelben Nüsschen. Die Süße entsteht durch Fruchtzucker.

Beides führt dazu, dass Allergiker diese Scheinfrüchte oft nicht vertragen. Bereits in der Steinzeit haben Menschen Walderdbeeren verspeist. Erst im 18. Jh. gelang es, mit großfruchtigen amerikanischen Sorten die Gartenerdbeere zu züchten, von der unsere Kultursorten abstammen. Im Volksglauben waren Erdbeeren der symbolische Ausdruck für Sinnlichkeit und Verlockung zur Sünde. War das der Grund für die Unternehmer der Firma WECK, diese Frucht 1902 zum Markenzeichen zu machen, so wie sie bis heute auf den Einmachgläsern verwendet wird?

Gepflückt werden Erdbeeren, wenn sie gleichmäßig rot gefärbt sind und intensiv duften. Sie gehören zu den Obstsorten, die nicht nachreifen und schnell gegessen werden müssen. Eine größere Menge reifer Früchte kann durch Einfrieren konserviert werden. Dafür eignen sich am besten die geputzten, kleineren Früchte oder Obstpüree. Aus diesem lässt sich auch noch später schnell leckere Konfitüre herstellen: 1 kg Erdbeeren putzen, pürieren, mit 1 kg Gelierzucker 1:1 mischen, im großen Topf unter Rühren aufkochen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, in Gläser abfüllen und sofort mit Schraubdeckeln verschließen. Guten Appetit!

