



## **Medien-Information**

### **Frei zur sofortigen Veröffentlichung**

(online abrufbar auf [www.thurgauerbeeren.ch/medien](http://www.thurgauerbeeren.ch/medien))

## **Thurgauer Erdbeeren 2019: Geschmacksbomben dank idealem Wetter.**

***In diesen Tagen ist Hauptsaison für die beliebten Thurgauer Erdbeeren. In über 100 Familienbetrieben am Bodensee wird dafür gesorgt, dass die Beeren erntefrisch und mit vollem Geschmack genossen werden können.***

Dank idealen Temperaturen – noch nicht zu heiss – reifen dieses Jahr die Früchte langsamer. Deshalb wird das Aroma voll ausgebildet; Fachleute sprechen von einem „geschmacklichen“ Superjahr.

### **Heute gepflückt – morgen am Verkaufspunkt.**

Die schmackhaftesten Sorten haben oft eine kürzere Haltbarkeit, als Beeren, die lange Transportwege aushalten müssen. Die Früchte sind weicher und können in Vollreife gepflückt werden: Heute geerntet – morgen in Ihrem Geschäft, meistens innert 24 Stunden nach der Ernte.

### **100% Handarbeit.**

Das Pflücken der Erdbeeren braucht viel Fingerspitzengefühl und erfolgt vollständig von Hand. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden entsprechend geschult, auch dass ein hoher hygienischer Standard eingehalten werden kann.

### **Erdbeeren nicht waschen!**

Erdbeeren sollen nicht gewaschen werden, da sie sonst den Geschmack einbüßen können. Der frische Konsum ist unbedenklich.

### **Frischprodukt.**

Rasch geniessen. Erdbeeren sollten so frisch als möglich genossen werden, am besten am gleichen Tag. Im Kühlschrank halten sie 2 – 3 Tage. Wichtig ist, dass die Beeren vor dem Konsumieren immer Zimmertemperatur haben, Kälte schadet dem Aroma.

1654 Zeichen

### **Informationen**

BBZ Arenenberg

Michael Mannale

8268 Salenstein

[michael.mannale@tg.ch](mailto:michael.mannale@tg.ch)

Tel. 058 345 85 13

## Erdbeeren – Resultat einer Spionage?

Erdbeeren nennen sich auf Französisch „Fraises“. Diesen Namen verdanken sie dem französischen Amédée-François Frézier. Er entstammt einer Adelsfamilie, einer der Vorfahren war Julius de Berry (Zufall?), der 916 in England zum Ritter geschlagen wurde.



Amédée-François Frézier

<https://lifetakeslemons.wordpress.com/2011/02/16/amedee-francois-frezier-and-the-chilean-strawberry/>

Er war Forscher, Fan von Pyrotechnik-Ingenieur und Fan. Er soll die Frucht im 18. Jahrhundert in Chile auf einer Erkundungstour entdeckt haben, grub sie aus, hegte und pflegte sie während der Überfahrt nach Frankreich mit viel Liebe und Geduld. Er präsentierte die neue „Frucht“ (eigentlich eine Nuss) der Kaiserin Marie-Antoinette, die sie sofort in ihr Herz geschlossen und gleich mit Champagner vermählt hatte.

In Europa angekommen, ging es ins Bett, aber ins Strohbett, zusammen mit der ebenfalls davor eingeführten Sorte aus Virginia, die französische Siedler in Nordamerika entdeckt hatten. Die Franzosen waren begeistert.

Auch diese Sorte war schon einiges grösser als die europäische Walderdbeere. Erst diese Kreuzung machte es aus, dass die heutige Erdbeere gezüchtet werden konnte, die wie so lieben und uns glücklich macht.

Quelle: Siehe oben

1264 Zeichen

## Alte Erdbeersorten neu entdeckt: Thurgauer Beerenproduzenten entdecken alte Sorten neu.

**Das Sortensortiment der Thurgauer Erdbeeren ist beinahe unbegrenzt. Je nach Standort und Klima werden die unterschiedlichsten Sorten angebaut. Zurzeit sind es über 30 verschiedene Sorten.**

Dabei wird zurzeit auch geprüft, wie die besonders aromatischen „alten“ Sorten wieder zur Marktreife entwickelt werden können und so den Anforderungen des modernen Konsumenten entsprechen zu können.



### **Mieze Schindler Revival.**

Als besonders interessante und geschmacklich hervorragende Sorte bietet sich die „Mieze Schindler“ an. Mieze Schindler (auch Himbeererdbeere) ist eine Sorte der Gartenerdbeere (*Fragaria* × *ananassa*). Otto Schindler aus Pillnitz züchtete sie 1925 aus den Sorten „Lucida Perfecta und Johannes Müller“ und benannte sie nach seiner Frau.

Die Sorte bringt mittelgroße Früchte in relativ geringer Anzahl aber in einem ausgezeichneten Aroma hervor. Es erinnert an das der Wald-Erdbeeren, wobei der Süsseanteil deutlich höher ist. Außen sind die Früchte dunkelrot mit deutlich eingesenkten Nüsschen, innen ist das Fruchtfleisch rosa. Mieze Schindler wird bereits im Verkauf direkt ab Hof von verschiedenen Produzenten angeboten.

1215 Zeichen

## Spargel-Erdbeerensalat als Vorspeise

Rezept für 4 Personen

200 g Nüsslisalat  
250 g Grüner Spargel  
250 g Weisser Spargel  
400 g Erdbeeren

Für die Sauce:

Himbeerbalsamico  
Kaltgepresstes Rapsöl  
Pfeffer, Salz



Nüsslisalat gut waschen und rüsten

Weisser Spargel ganz schälen, Grüner Spargel nur 1/3 hinten schälen. Dann beide Spargeln separat in mit etwas Zucker, Salz und Zitronensaft gewürztes Wasser leicht ziehen lassen und dann noch etwas knackig abschrecken mit kaltem Wasser.

Dann Spargel in 2cm lange Stücke schneiden und mit dem Himbeerbalsamico und dem Rapsöl vermischen, etwas Salz und Pfeffer dazu geben und ziehen lassen.

Ca. 8 Erdbeeren in grössere in Scheiben schneiden als Deko auf den Teller. Die restlichen Erdbeeren halbieren oder vierteln je nach Grösse und unter die Spargeln ziehen.

Nun den Nüsslisalat auf den Teller anrichten, mit etwas Himbeerbalsamico und Rapsöl beträufeln, dann den Spargel-Erdbeerensalat darauf geben und am Schluss mit den geschnittenen Scheiben von Erdbeeren den Teller ausgarnieren.

Rezept: Ruedi Bartel, Rest. Krone, Balterswil