

Erdbeeren richtig waschen: So bleibt Ihr Sommergenuss frisch!

Erfahren Sie, wie Sie Erdbeeren richtig waschen und zubereiten, um Geschmack und Frische zu bewahren. Tipps und Tricks für Sommergenuss!



NACHRICHTEN AG

Südspanien, Spanien - Der Sommer ist die Hochsaison für Erdbeeren, die in vielen Küchen eine zentrale Rolle spielen. Doch wie bei allen empfindlichen Früchten ist ein korrektes Handling von entscheidender Bedeutung, um den besten Geschmack und die Frische zu bewahren. **Ruhr24** berichtet, dass viele Verbraucher Erdbeeren unter fließendem Wasser waschen, was jedoch schädlich für die Früchte sein kann. Das Wasser kann die zarte Oberfläche beschädigen und das Aroma der Erdbeeren verwässern.

Erdbeeren nehmen durch ihre feinen Poren das Wasser schnell auf, was zu einem Verlust des Geschmacks und einer schnelleren Matsche führt. Um Erdbeeren schonend zu reinigen,

wird ein kurzes Wasserbad empfohlen. Dazu sollte eine Schüssel mit kaltem Wasser gefüllt werden, in die die Erdbeeren vorsichtig gelegt werden. Schmutzreste können dann behutsam mit den Fingern entfernt werden. Anschließend empfiehlt es sich, die Erdbeeren in ein Sieb zu geben und gut abtropfen zu lassen.

Richtige Behandlung und Lagerung

Nach dem Abtropfen sollten die Erdbeeren vorsichtig auf einem sauberen Küchentuch oder Küchenpapier trockengetupft werden. Es ist wichtig, dass die Erdbeeren ausreichend Abstand zueinander haben, um Druckstellen und eine matschige Konsistenz zu vermeiden. Die grünen Blätter sollten erst nach dem Trocknen und direkt vor dem Verzehr entfernt werden, um die Frische zu erhalten. Bei der Auswahl der Erdbeeren ist es ratsam, reife, unbeschädigte Früchte mit frischem Grün zu kaufen, da Druckstellen und überreife Exemplare schnell verderben und Schimmelbildung fördern können.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Lagerung. Erdbeeren sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden, wobei ungewaschene Früchte länger frisch bleiben. Erst kurz vor dem Genuss sollten sie gewaschen werden, um Residuen von Schmutz, Pestiziden und Bakterien zu entfernen. Selbst Bio-Erdbeeren können Schmutz enthalten, da sie zwar ohne chemisch-synthetische Pestizide angebaut werden, jedoch nicht vor natürlichen Verunreinigungen geschützt sind. **Ökotest** mahnt deshalb an, Erdbeeren immer mit Sorgfalt zu behandeln.

Hintergrundinformationen und Anbau

Botanisch gesehen zählen Erdbeeren zu den Nüssen, was die Komplexität ihres Anbaus unterstreicht. Früherdbeeren, die häufig in Supermärkten angeboten werden, stammen oft aus wasserintensiven Anbauregionen wie Südspanien, Ägypten oder Marokko. Dies hat zur Folge, dass diese Früchte lange Transportwege hinter sich haben. In der heimischen

Anbausaison, die je nach Witterung von Mai bis Juli dauert, sollten frisch gepflückte oder gekaufte Erdbeeren schnell verzehrt oder verarbeitet werden, da sie sehr empfindlich sind und nicht lange haltbar sind.

Zudem sollte beim Anbau von Erdbeeren beachtet werden, dass die Pflanzen nicht sehr langlebig sind. Besonders großfruchtige Sorten verlieren ab dem dritten Standjahr an Vitalität. Daher wird empfohlen, die bestehende Pflanzung spätestens alle vier Jahre durch Jungpflanzen zu ersetzen. Diese können im Frühling gekauft oder aus Ausläufern der Mutterpflanzen herangezogen werden. **Mein schöner Garten** empfiehlt, dass Ausläufer im August mit kleinen Wurzeln abgetrennt werden sollten, um sie in ein anderes Beet umzusetzen, da auf einer Fläche, wo bereits Erdbeeren wachsen, kein neues Beet angelegt werden kann.

Details	
Ort	Südspanien, Spanien
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ruhr24.de• www.oekotest.de• www.mein-schoener-garten.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net