

Zwischenbilanz der Erdbeersaison

Bisher ein ausgezeichnetes Erdbeerjahr mit sehr guten Qualitäten und viel Aroma

Bruchsal, 5. Juni 2025. Die Erdbeersaison begann unter optimalen Bedingungen: mit viel Sonnen, kühlen Nächten und wenig Niederschlägen. Die Tunnelernte verlief ohne größere Zwischenfälle, auch die Freiland-ernte verlief bis Ende der Kalenderwoche 21 gut. Durch die Temperaturdifferenzen zwischen den sonnigen, aber gemäßigt warmen Tagen und kühlen Nächten kam es zu keinen Übermengen, was für eine hohe Preisstabilität sorgte. Auch konnten die Erdbeeren aufgrund der vielen Sonnenstunden und kühlen Nächten durch die langsame Reife die Aromen besonders gut einlagern. Der Starkregen am vergangenen Mittwoch führt zu Qualitätsproblemen, da die Früchte dadurch weicher werden und nicht lange haltbar sind. Dadurch wird es aktuell günstige Erdbeer-Angebote für das Kochen von Konfitüre geben.

„Aktuell ist das feucht-warme Wetter für die Erdbeerernte eine Herausforderung. Die Wochen zuvor war das Wetter aber richtiges Erdbeerwetter, das zu einem guten Absatz der geschmackvollen Erdbeeren führte. Bisher sind wir mit dem Verlauf der Erdbeersaison sehr zufrieden. Jetzt hoffen wir, dass sich das Wetter wieder stabilisiert, so dass die zweite Hälfte der Saison auch erfolgreich verläuft“, erklärt Simon Schumacher, Vorstandssprecher des Verbands Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e. V. (VSSE).

Ein unglaublich optimales, stabiles Erdbeer-Wetter während der frühen Saison

„In meinen 30 Jahren Erfahrung im Erdbeeranbau habe ich noch nie eine so kontinuierlich stabile Witterung erlebt. Einstellige Temperaturen in der Nacht, zweistellige Temperaturen am Tag und viel Sonne – das ist ein Traum im Vergleich zu letztem Jahr. Die Tunnelernte war ganz gut. Die Preise sind einigermaßen stabil. Die Nachfrage ist gut, und die Direktvermarkter sind zufrieden. So können wir weitermachen. Die mittel- und südbadischen Betriebe haben nun noch in etwa 1/3, wenn überhaupt, der Erdbeerernte vor sich“, erklärt Christof Steegmüller, Erdbeeranbauberater für Süddeutschland.

Mit Beginn der Freilandsaison wurde das Wetter schlechter

Die starken Niederschläge nach der langen Trockenphase führen zu Qualitätsprobleme bei den kommenden Erdbeer-Pflücken, denn die reifenden Früchte werden weich und sind nicht lange haltbar. Da die Erdbeererzeuger diese Erdbeeren günstiger als Konfitüre-Erdbeeren anbieten, ist aktuell ein guter Zeitpunkt, um Erdbeeren zum Marmeladekochen und zum Einfrieren zu kaufen.

Bisher Schäden durch Fröste und Hagel nur vereinzelt und lokal

„Es war ein sehr guter Start in die Saison. Die Tunnelsaison ist ohne Zwischenfälle verlaufen. Die Freiland-Bestände stecken den Starkregen hoffentlich ohne größere Schäden weg. In Nordhessen gab es vereinzelt Frostschäden. Die Pflücken sind so gut gelaufen, dass es zu keinen überreifen Erdbeeren kam. Es gab keine Übermengen, die Nachfrage und die Preise in der Direktvermarktung waren gut“, führt Katrin Hetebrügge, Erdbeeranbauberaterin in Hessen aus.

Gute Erdbeersaison mit eher durchschnittlichen Erdbeermengen

„Unterm Strich ist die Erdbeersaison bisher gut gelaufen. Die Temperaturdifferenzen zwischen Tag und Nacht und die vielen Sonnenstunden haben für sehr geschmackvolle Früchte gesorgt. Die Abreife der Erdbeeren findet gestaffelt statt, so dass es bisher kaum Übermengen gab. Derzeit ist etwas mehr Ware am Markt vorhanden, da aus verschiedenen Anbausystemen Erdbeeren gepflückt werden. Aus Normalkulturen

im Freiland kommen derzeit starke Pflücken. Starkregen und Hagel haben sich nur lokal ausgewirkt. Bis zur KW 21 waren die Handelspreise gut und etwas höher als zur gleichen Zeit im letzten Jahr. Der Absatz in der Direktvermarktung läuft zufriedenstellend. Bei den Erträgen rechnen wir in NRW mit eher durchschnittlichen Zahlen“, bilanziert Steffen Finder, Erdbeeranbauberater aus Nordrhein-Westfalen.

Norddeutschland hofft auf eine gute Haupt- und Spätsaison

„Wir hatten eine gute Frühsaison mit sehr guten Qualitäten. Der Absatz an Erdbeeren war gut, da es ein gutes Verzehrwetter war. Bisher hatten wir noch keine starken Gewitter und noch keinen Hagel. Wir sind jetzt in der Haupternte und hoffen auf eine gute Spätsaison“, Tilman Keller, Erdbeeranbauberater für Niedersachsen und Schleswig-Holstein.

Heimische Erdbeeren preislich etwas über dem Vorjahresniveau

Laut der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) ist die Nachfrage nach deutschen Erdbeeren und die Käuferreichweite bisher in etwa vergleichbar mit der der letzten Jahre. Da Spanien einen kühlen März und damit einen verzögerten Saisonstart hatte, waren in den ersten Wochen der deutschen Erdbeersaison noch Importe aus Spanien in den Regalen zu finden. Auffällig war auch in diesem Jahr, dass der Norden durch das sonnig-warme Frühjahr sich über einen frühen Erntestart freuen konnte. Die Preise für Erdbeeren lagen bisher leicht höher als im vergangenen Jahr, aber die Preise sind schon leicht zurückgegangen.

Selbstpflücke bei Erdbeeren nach wie vor ein Trend

Die Erdbeer-Selbstpflücke liegt ungebrochen im Trend. Viele Betriebe geben Erdbeerfans die Möglichkeit, ihre Erdbeeren auf den Feldern selbst zu pflücken. Mittlerweile bieten die ersten Erdbeererzeuger auch die rückschonende Selbstpflücke bei Erdbeeren auf Stellage (Anbau in schulterhohen Rinnen in Humuserde) im Tunnel an. Aufgrund der günstigeren Preise und der erforderlichen Mengen bietet sich die Selbstpflücke vor allem für das Kochen von Erdbeerkonfitüre an. Die Nachfrage war in diesem Jahr so groß, dass immer wieder Felder frühzeitig geschlossen werden mussten, da sie leer gepflückt waren.

Rezept: Schokoschaumkuss-Creme mit Erdbeeren

Zutaten für 12 Portionen (pro Person sind zwei Personen berechnet):

1 kg Erdbeeren – 9 große Schokoschaumküsse – 500 g Magerquark – 500 g Naturjoghurt (3,5% oder 3,8% Fettgehalt) – 200 g Schlagsahne

Zubereitung:

1. Schokoschaumküsse von der Waffel trennen und sie in einer Schüssel zusammen mit Quark und Joghurt mit dem Handrührgerät zu einer Creme vermischen.
2. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoschaum-Quark-Joghurt-Masse unterheben und kaltstellen.
3. Kurz vor dem Servieren Erdbeeren vorsichtig im Wasserbad waschen und trocken tupfen.
4. Creme auf die Champagnerschalen verteilen und mit Erdbeeren garnieren.
5. Übrige Erdbeeren und Waffeln auf einem separaten Teller zum Naschen bereitstellen.



Bild: VSSE e.V. / Isabelle Bohnert

[Bild zum Herunterladen](#)

Zweiter Tag der deutschen Erdbeere am 24. Mai 2025

Zum zweiten Mal wurde am 24. Mai Deutschlands liebstes Früchtchen am Tag der deutschen Erdbeere gefeiert. In diesem Jahr gab es unter anderem Verlosungsaktionen, Gewinnspiele, Sonderaktionen und Erdbeer-Prosecco zur Feier des Tages.

Wissenswertes rund um Erdbeeren sind unter www.facebook.com/erdbeerenvonhier und www.instagram.com/erdbeerenvonhier sowie www.instagram.com/deutschlandbeere zu finden.

[Weitere Informationen und Statistiken sind hier erhältlich.](#)

[Bildmaterial ist hier zu finden. Eine große Auswahl druckfähiger Fotos können Sie hier runterladen.](#) Bitte geben Sie den jeweiligen Bildnachweis an.

Der Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e. V. (VSSE)

Der Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e. V. (VSSE) vertritt die Interessen der Spargel- und Erdbeeranbauer in Süddeutschland. Mit rund 620 Mitgliedern ist der VSSE Deutschlands größter Verband für Spargel- und Erdbeeranbauer.

Weitere Informationen unter www.vsse.de

Kontakte:

Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e.V.
Werner-von-Siemens-Str. 2-6 | Gebäude 5161 | 76646 Bruchsal
Simon Schumacher Geschäftsführer | Vorstandssprecher
Tel.: +49 (0)7251 3032080
schumacher@vsse.de

Isabelle Bohnert
Referentin für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Tel.: +49 (0)7251 3032184
bohnert@vsse.de