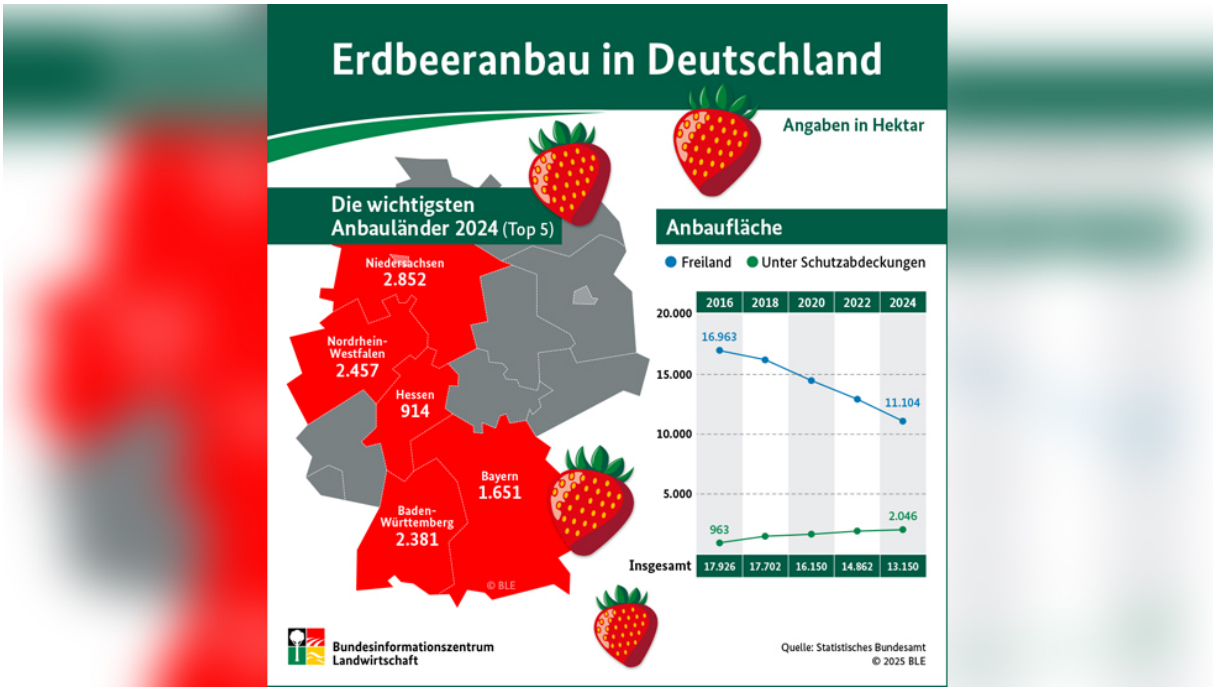
OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 02.05.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 14:05 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/erdbeerverbrauch-auf-33-kilogramm-pro-kopf-gesunken

Erdbeerverbrauch auf 3,3 Kilogramm pro Kopf gesunken



Im Mai beginnt die Hauptsaison für heimische Erdbeeren. Insgesamt rund 280.000 Tonnen Erdbeeren (Frischware und verarbeitet) verbrauchten Bundesbürgerinnen und -bürger nach vorläufigen Angaben des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft (BZL) im Wirtschaftsjahr 2023/24 – das sind 3,3 Kilogramm pro Person und 700 Gramm weniger als im Vorjahr. Damit rangieren Erdbeeren nach Äpfeln, Bananen und Trauben auf Platz vier der beliebtesten Obstarten in Deutschland. Rund 41 Prozent des hiesigen Erdbeerbedarfs können durch heimische Ware gedeckt werden.

2024 wurden nach Angaben des Statistischen Bundesamtes auf 13.150 Hektar Erdbeeren angebaut. Fast 60 Prozent der Fläche entfiel auf Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Baden-Württemberg. Während der Freilandanbau immer mehr zurückgeht (-5.900 Hektar im Vergleich zu 2016), steigt der Anbau unter Schutzabdeckungen wie Folientunneln oder in Gewächshäusern (+1.100 Hektar im Vergleich zu 2016). Denn geschützt lassen sich pro Hektar etwa doppelt so viele Früchte ernten wie im Freiland.

60 Prozent Import – Spanien ist Lieferland Nummer 1

Bei einem Selbstversorgungsgrad von rund 41 Prozent wurden knapp 60 Prozent der beliebten Früchte importiert – davon etwa die Hälfte als Frischware, also ohne

Verarbeitungsprodukte. Spanien ist für Deutschland nach Daten des Statistischen Bundesamtes mit über 60 Prozent das mit Abstand wichtigste Lieferland für frische Erdbeeren, gefolgt von Griechenland und den Niederlanden. Von November bis März kommen Erdbeeren außerdem aus Ägypten und Marokko.

Kurze Wege für mehr Geschmack und Gehalt

Wer besonders geschmackvolle Erdbeeren essen möchte, sollte regionale Ware kaufen. Da Erdbeeren nach der Ernte nicht nachreifen, vollreif geerntete Erdbeeren jedoch schnell verderben, werden die Früchte bei längeren Transportwegen wie etwa aus Spanien etwas zu früh geerntet. Außerdem wird bei Importware eher auf festfleischige Sorten zurückgegriffen, die weniger Aroma haben.

Reif gepflückte Erdbeeren sind also nicht nur aromatischer, sondern haben laut Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) auch einen höheren Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und bioaktiven Substanzen. Ein weiteres Plus für heimische Ware ist die relative Klimafreundlichkeit. Neben kurzen Transportwegen sind der Wasserverbrauch sowie der Dünge- und Pflanzenschutzmitteleinsatz oft niedriger.

Quelle: BLE