

PFLÜCK DIR Glück



Von ca. Ende Mai bis Mitte Juli ist Erdbeerzeit. Dann öffnet Hofbäuerin Christine Zott aus Hittistetten ihre Erdbeerbäder zum Selberpflücken.

*Jetzt ist Erdbeerzeit! Und wo lassen sich die leckeren,
roten Früchte frisch und nach Herzenslust genießen?
Am besten auf dem Erdbeerbäder.*





*Auf zum Erdbeerefeld:
Naschen ist natürlich erlaubt!*



Erinnern Sie sich auch noch? Wie Sie als Kind inmitten eines Erdbeerefeldes sitzen, den Mund rot verschmiert, die Hände voll köstlicher Beeren, während die Mutter munter Korb um Korb mit den leckeren Früchten füllt, um sie zu Hause zu köstlicher Marmelade zu verarbeiten oder in Weckgläser zu Kompott einzukochen? Die Vorräte versprechen einen Hauch Sommer während der langen, kalten Winter. Als Kuchen oder Marmelade, zu Eis oder einfach pur – Erdbeeren sind vielseitig verwendbar und immer lecker. Auf den Feldern des Obsthofs Zott zwischen Bad Grönenbach und Langenau können die süßen Sommerfrüchte nach wie vor selbst gepflückt werden. Und Naschen auf dem Feld? »Ist natürlich erlaubt«, lacht Hofbäuerin Christine Zott.

Vom Feld direkt in den Korb

Was wir von früher noch kennen, wird in Zeiten der gesundheitsbewussten Ernäh-

rung wieder bedeutsam. Erdbeerefelder zum Selberpflücken sind hoch im Kurs. Dabei seien es nicht immer große Mengen, sagt Christine, »viele sammeln auch nur ein halbes Kilo und kommen regelmäßig wieder«. Natürlich können die leckeren Sommerfrüchte auch direkt am Feld gekauft werden. Es muss also noch andere Gründe dafür geben, warum Jung und Alt im Erdbeerefeld gebückt nach den schönsten Exemplaren suchen. »Frischer geht es einfach nicht«, sagt Obstbauer Johann Zott, »und der Geschmack ist einfach unvergleichlich.«

Lecker und gesund

Erdbeeren sind nicht nur schmackhaft, sondern auch sehr gesund. Sie





Selbstgepflückte Früchte schmecken eben doch am besten.



Neben Erdbeeren können auch Himbeeren auf den Zott'schen Feldern selbst gepflückt werden.

enthalten mehr Vitamin C als Zitronen, haben einen hohen Gehalt an Folsäure, Eisen und Kalzium sowie hochwertige Pflanzenstoffe. Daneben haben die Fitmacher nur 32 Kalorien auf 100 Gramm. Wissenschaftler der Harvard Medical School bestätigten mit einer Langzeitstudie sogar die Verlangsamung

des Alterungsprozesses des Gehirns bei regelmäßigem Verzehr von Erdbeeren. Also wenn das nicht Grund genug ist, der Erdbeerzeit nach Herzenslust zu frönen. In der gemütlichen Küche der Familie Zott bekomme ich eine Kostprobe von Christines Lieblingsrezept: Erdbeer-Tiramisu. Davor gibt es einen Aperitif

aus Himbeermark mit Ginger Ale. Denn auch Himbeeren und Schwarze Johannisbeeren können auf den Zott'schen Feldern selbst gepflückt werden.

»Begonnen hat es alles 1985 mit einem einzigen Feld und gebrauchten Geräten«, erinnert sich Johann Zott. Seitdem schaffte es die Familie mit viel Fleiß, Geduld und harter Arbeit die Erdbeere wieder im großen Stil in unserer Region anzusiedeln. 15 verschiedene Sorten wachsen auf den Feldern zwischen Bad Grönenbach und Ulm, »und jede schmeckt anders«. Doch warum ausgerechnet Erdbeeren? »Das lag einfach daran, dass ich als junger Mann für den damals größten Erdbeerbauern hier arbeitete«, erinnert sich Johann. Den letzten Ausschlag gab jedoch eine Reise nach Florida, die er mit einem Freund machte. »Die großen Obstplantagen dort inspirierten mich, so etwas auch bei uns aufzubauen.«



Die Erdbeergärten der Familie Zott sind durch viele »Aufpasser« verstärkt. Kindergärten der Umgebung haben diese pfliffigen Vogelscheuchen gebaut.

Mit harter Arbeit aufgebaut

Heute arbeiten nicht nur Johann und Christine Zott, sondern auch Tochter Alexandra aktiv im Betrieb mit. Die junge Frau ist Obstbaumeisterin und hat das Handwerk von der Pike auf gelernt. »Es macht mich schon stolz, dass ich hier im

Erdbeeren sind bei Familie Zott der eindeutige Star unter den Früchten. Johann und Christine Zott betreiben mit ihren Kindern Alexandra, Johannes und Katharina (v.r.n.l.) einen Obsthof in Hittistetten.



Familienbetrieb mitarbeiten kann. « Doch die Herausforderungen an den Beruf seien groß: »Man muss sich in so vielen Dingen auskennen,« sagt sie, »ob Technik, Vermarktung, Buchhaltung oder Vorschriften.« Gerade letztere würden ständig verändert. Darüber hinaus müsse alles auf genaueste dokumentiert werden. Für Christine Zott ist dies bei allem Schönen auch das Aufreibende an ihrem Beruf. Doch sie hat gelernt, ihre wenige Freizeit zu genießen. Seit vielen Jahren ist die Landbäuerin im Verband aktiv, Urlaub gibt es einmal im Jahr eine Woche und so macht sie es sich gern zu Hause mit einem guten Buch gemütlich. »Ein schönes Zuhause ist mir daher sehr wichtig und

Anregungen zur Gestaltung hole ich mir gern in der **Allgäuerin**«, lacht sie. In diesem Jahr hoffen Zotts auf eine gute Ernte, da im letzten Jahr der späte Frost doch viele Schäden anrichtete. Gutes Erd-

beerwetter ist sonnig, aber nicht zu heiß und ab und zu ein Regenschauer, wissen die Obstbauern. »Besonders anspruchsvoll sind Erdbeeren eigentlich nicht«, erklärt Johann. »Wichtig ist, die Felder alle drei



Unsere Tipps zum Erdbeerpflücken:

- Bevor Sie zum Pflücken starten, sollten Sie überlegen, was Sie mit Ihrer Ernte machen möchten.
- Die sensiblen Früchte sollten möglichst am gleichen Tag noch verarbeitet werden.
- Wussten Sie, dass sich Erdbeeren auch hervorragend zum Einfrieren eignen? Hierzu die Früchte in stehendem Wasser vorsichtig waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen, die Stiele und Blätter entfernen und die Erdbeeren zunächst einzeln auf einen Teller legen und zwei Stunden in den Gefrierschrank stellen. Erst dann die vorgefrorenen Beeren in Gefrierbeutel oder Dosen füllen und einfrieren. Somit Rund acht Monate halten sich die gefrorenen Beeren.

Christines Lieblings- Erdbeer-Rezept:

Erdbeer-Tiramisu

Auf dem Blech, ergibt 16 Stück

Biskuit aus 6 Eiern,
100 g Zucker, 1 Prise Salz,
100 g Mehl, 30 g Kakao und
80 g Speisestärke herstellen.
Backzeit: ca. 20 Min. bei
180° C (Ober-/Unterhitze)

Füllung:

1. Für die Füllung 6 Blatt Gelatine einweichen. 1/4 l Eierlikör mit 100 g Puderzucker, 500 g Mascarpone, 500 g Quark und 1 Pr. Salz verrühren, 1-2 Bechern Schlagsahne schlagen und unterheben. Die aufgelöste Gelatine unter die Mascarpone Masse rühren.
2. 100-200 ml kalten Espresso und 80 ml Amaretto auf den erkalteten Biskuit träufeln, und die Masse darüber verteilen.
3. 1 kg Erdbeeren würfeln und auf der Masse verteilen. Mindestens 4 Std. kalt stellen.

Christines Tipp: Dekorativ lässt sich das Tiramisu auch in Gläschen anrichten.



Jahre zu wechseln, um Krankheiten vorzubeugen und die Qualität zu erhalten. «

Im Juni ist Erdbeerzeit

Nicht nur aus der unmittelbaren Nachbarschaft kommen die Erdbeerfreunde. »Es gab Zeiten, da kamen ganze Großfamilien mit Bussen von weit her«, erinnern sich Christine und Johann.

Heute werden mehr kleine Mengen gekauft – ob beim Familienausflug am Wochenende oder schnell nach Dienstschluss. »Da ist auch schon mal eine Geschäftsfrau im Kostüm und mit Stöckelschuhen im Feld«, schmunzelt Christine. Kein Wunder, ist doch die *Fragaria ananassa* abgesehen vom Apfel das beliebteste Obst der Deutschen. Für Familie Zott beginnt nun wieder eine arbeitsreiche Zeit. Jeden Morgen geht es auf die Felder, unterstützt von vielen Pflückerinnen. Die nicht verkaufte Ware wird täglich an einen großen, bekannten Konfitüren-Hersteller geliefert. Trotz der harten Arbeit, können sie sich kein anderes Dasein vorstellen. Schon gar nicht ohne Erdbeeren. Denn die gehören

für die sympathische und fröhliche Familie einfach zu ihrem Leben. »Wenn ich zwischen den Feldern hin und her fahre, steht immer eine Schale frischer Erdbeeren neben mir im Auto«, lacht Johann Zott.

Text: Susanne Pinn; Fotos: Obsthof Zott (5), Irina Schmidt/stock.adobe.com (1), ChristArt/stock.adobe.com (1), viclin/stock.adobe.com (1), photocrew/stock.adobe.com (1); Freisteller: raven – Fotolia.com 8



Obsthof Zott

89250 Senden-Hittistetten
www.obsthof-zott.de

Die Erdbeergärten sind täglich von 8-19 Uhr durchgehend geöffnet, auch am Samstag, Sonntag und Feiertag.