



**Was für ein Glück:
Florian Züger wächst
inmitten einer
Landschaft voller
Erdbeeren auf.**



Die Zeit der Erdbeeren ist kurz: Schon Ende August ist die ganze Herrlichkeit meist wieder vorbei.

Früchte

Wenn der Sommer nicht mehr weit ist...

Gute Erdbeeren sind wie ein sonniger Nachmittag. Warm, verführerisch und prallvoll mit Leben. Doch wehe, es kommt ein Gewitter.

TEXT: FRANZ BAMERT
FOTOS: HEINER H. SCHMITT

Einer Frau wie Barbara Schwab könnte man stundenlang zuhören. Doch auf einmal wird die Versuchung übermächtig. Zunächst ist es dieser Duft – ach was, dieses Parfum, das einem entgegenweht. Dann das Aussehen: rot, rundlich, sinnlich. Und auch die Namen tönen wie ein Versprechen: Clery, Sonata oder Mara des Bois. Auf einmal gibt es kein Halten mehr, auf einmal fallen alle Anstandsregeln über Bord. Mitten im Gespräch muss es jetzt einfach sein, zu verführerisch sind die Früchte. So wie sie duften und heissen, munden die Erdbeeren auch: wie eine Überdosis Frühsommer. Barbara Schwab Züger muss lachen, solche Reaktionen sind auf ihrem Betrieb in Walperswil (BE) am Rande des Grossen Moores an der Tagesordnung. «Aber ich kann das verstehen», sagt sie. «Schliesslich sind Erdbeeren mein Leben – oder zumindest ein grosser Teil davon.»

In der zweiten Generation führt die Frau den Betrieb

mit dem Namen «Beerenland» und es gibt keine Arbeit, die sie lieber täte: «Wenn du mit Erdbeeren arbeitest, lebst du mit der Natur, mit den Jahreszeiten», sagt sie. Die Erdbeere braucht als Nachtschattengewächs unabdingbar die Kälte des Winters, um im Frühling die allererste Frucht zu sein, die in der Schweiz blüht und reif wird. Im Sommer dann ist im Beerenland die Hölle los – die Erdbeer-Hauptsaison dauert nur wenige, aber extrem arbeitsintensive Wochen. Im Juli erröten die allerletzten Früchte am Abhang des Chasseral. Kommt dann der Winter, bereiten sich Menschen und Pflanzen im ewigen Kreislauf der Natur wieder auf den Frühling vor.

So weit das Bilderbuch-Szenario. Doch eher fällt Weihnachten auf Ostern, als dass sich diese Klischeevorstellung 100-prozentig bewahrheitet. Denn Erdbeeren sind Sensibelchen und Nässe, Hitze oder ein Kälteeinbruch setzen ihnen sofort zu. Ihre Hauptfeinde sind nicht wie oft gemeint die Schnecken. Denen treiben Schwab und ihre Angestellten mit Strohkragen ►►



Kaum geerntet, landen die frischen Beeren in den Händen der Konsumenten.

►► um die Erdbeerpflanzen die Lust an Saubannerzügen ins Beerenland aus. Gegen andere Ereignisse sind die Menschen machtlos: «Du gibst monatelang alles, machst vieles richtig und dann haut im Frühsommer ein Hagelzug minutenlang alles kurz und klein – auf einmal stehst du da, bist frustriert und musst trotzdem wieder von vorne anfangen», erzählt die Bernerin.

Aber es braucht nicht mal Hagel. Schon ein scharfer Regen macht aus vollreifen Erdbeeren Kompost. Auch Dauerhitze ist nicht das Wahre. Wenns zu lang zu heiss ist, reifen zu viele Beeren zu schnell. Beeren, die man nicht wie Rüebli oder Äpfel einlagern kann. Und doch: «All das macht auch den Reiz unserer Arbeit aus – es ist eine Herausforderung», sagt die Mutter von drei Buben. Diese haben das unschätzbare Glück, auf einem kleinen Hof mit langjährigen portugiesischen

und polnischen Angestellten aufwachsen zu können. Diese Angestellten sind derzeit mit der Ernte der vollreifen Erdbeeren beschäftigt, welche heute gepflückt, morgen schon im Coop-Laden sind. Je länger die Erdbeer-Frau erzählt, desto mehr dämmert es dem Journalisten, dass Erdbeeren nicht einfach nur ein weiteres Agrarprodukt sind. Hinter den Beeren, prallvoll mit Aromen, Vitaminen und der exakt richtigen Balance zwischen Süsse und Säure, stehen Menschen. Menschen mit Gefühlen, Geschichten und Hoffnungen. Und mit einer Portion Stolz. Stolz darauf, den Kunden vollreife, sensationell gut schmeckende Erdbeeren liefern zu können. Erdbeeren, wie es sie nur wenige Wochen pro Jahr gibt. Jetzt! ■



Erdbeeren sind ihr Leben: Barbara Schwab Züger.

Erdbeeren Waschen verdirbt den Charakter

Barbara Schwab Züger aus Walperswil (BE) kennt sich nicht nur beim Anbau der Erdbeeren bestens aus. Sie hat auch ein paar gute Tipps für die Konsumenten.

- Erdbeeren vor dem Konsum nicht entstielen und nicht waschen. Beides geht zu Lasten des charakteristischen Aromas.
- Erdbeeren lassen sich optimal einfrieren – am besten püriert. Das so entstandene Mark ist mitten im Winter – allenfalls mit Vanillecreme – ein willkommener Sommergruss.
- Erdbeeren schmecken am besten frisch. Gute, reife Erdbeeren brauchen keinen Zucker. Ihr Aroma wird sonst überdeckt.
- Erdbeeren mit Rahm sind der Klassiker. Probieren Sie mal etwas Neues: Erdbeeren mit gemahlenem Pfeffer und einem Hauch guten Balsamicos mariniert.

FOTO: FOTOLIA



Nr. 1 für Türkeiferien

BENTOUR
SWISS

Türkei
faszinierend

Club Ali Bey Belek



Sehr beliebt bei unseren Schweizer Gästen!



1 Woche AI im Friends Zimmer
23. - 30.08.2010
ab Zürich

1256.-

Delphin Palace (Antalya)

☆☆☆☆

1 Woche AI im Friends Zimmer
23. - 30.08.2010 ab ZH

1661.-

Delphin Diva (Antalya)

☆☆☆☆

1 Woche AI im Friends Zimmer
23. - 30.08.2010 ab ZH

1500.-

Spüre die Sonne



Aska Kleopatra Beste

☆☆☆☆ (Antalya)

1 Woche AI im Friends Zimmer
26.08. - 02.09.2010 ab Zürich

713.-

Club Golden Beach & Spa

☆☆☆☆

1 Woche AI im DZ
23. - 30.08.2010 ab ZH

1199.-

In jedem guten Reisebüro oder bei BENTOUR SWISS
043 243 46 82
info@bentour.ch
www.bentour.ch

Alles ab-Preise in CHF/Person zzgl. Flugzuschläge. Antalya ab Zürich, Basel, Genf, Friedrichshafen. Bodrum und Izmir ab Zürich. Solange Vorrat reicht.

ANZEIGE