

**Jens Mecklenburg**

Herausgeber & Autor

[> Zum Portrait](#)

tweet



teilen



G+ teilen



mitteilen



pin it



teilen



Betörende Bio-Erdbeeren

Feinschmeckerfrüchte aus der Probstei

Wer einmal an einem warmen Sommertag den Duft reifer Erdbeeren gerochen und die süß-aromatischen Früchte probiert hat, ist der Erdbeere für immer verfallen. Besonders wenn sie in der Probstei bei guter, rauer Ostseeluft reifen und vom Biohof Schiller stammen.



Wer einmal an einem warmen Sommertag den Duft reifer Erdbeeren gerochen und die süß-aromatischen Früchte probiert hat, ist der Erdbeere für immer verfallen. Schon Villon bedichtete den verführerischen Erdbeermund und die Beatles sangen „Strawberry fields for ever“. Bis heute ist die Erdbeere ein Symbol für Schönheit und Genuss. Besonders wenn sie frisch vom Feld aus der Region kommt. Ob pur genossen oder auf dem Kuchen, als Marmelade, in der Roten Grütze, als Essig oder in Bowle und Wein – kaum eine Frucht ist so vielfältig in der Küche einsetzbar.

Beste Erdbeeren aus der Probstei

Nun ist Erdbeere nicht gleich Erdbeere. Viele enttäuschen: viel Wasser, wenig Geschmack. Aber es gibt Anbauer, die auf Qualität setzen, wo Erdbeeren noch nach Erdbeeren schmecken, wie der Schillerhof.

Mitten in der Probstei, in guter, rauer Ostseeluft reifen die Erdbeeren von Heidi und Matthias Schiller. So schmackhaft sind die kleinen roten Früchte vom Schillerhof, dass auch Spitzenköche vom Geschmack überzeugt sind. Noch dazu verzichten die Schillers auf den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln und synthetischen Düngern. Denn die beiden arbeiten streng nach den Bioland-Richtlinien. Die Unkrautregulierung erfolgt auf ihren zwei Hektar Erdbeerefeldern mit der Maschinenhacke und auch von Hand.

Nicht nur durch den intensiven Eigengeschmack machen die Erdbeeren von sich reden, sie bestechen außerdem mit ihrer tiefroten Farbe und mit ihrem intensiven Eigenduft. Die Erntezeit begann Anfang Juni mit der frühen Sorte Daroyal. Dann folgen die mittleren Sorten Korona, Sonata und Manille – eine französische Feinschmeckersorte. Die eher feste kleine Frucht schmeckt sehr aromatisch, ist was für Erdbeer-Feinschmecker! Alles hat aber seinen Preis: es werden immer nur ein paar Reihen von der Manille angebaut, ist sie doch besonders pflegeintensiv.



Schillerhof

Holzredder 50, 24217 Wisch

Tel. 04344 / 414971

www.schiller-hof.de

Mehr Erdbeeren

[Sommergenuss frisch vom Feld](#)[Aromawunder Mieke Schindler](#)[Erdbeeren vom Ingenhof](#)[Rezept Erdbeercocktail](#)



Auch für Selbstpflücker

Sechs Wochen dauert die Ernte, während der Hauptzeit dürfen auch Selbstpflücker Hand an die begehrten Früchte auf dem Feld in Wisch, direkt an der B 502, anlegen. Direkt am Feld steht auch der Verkaufsstand, einen weiteren gibt es am Passader Backhaus. Auch auf Wochenmärkten werden die Schillerhof-Erdbeeren verkauft und im Naturkosthandel und einigen EDEKA-Märkten in der Region Kiel. Wer auf besonders genussvolle Erdbeer-Abenteuer steht, kommt um die Schillerhof-Früchte nicht herum.

[< Betörende Bioerdbeeren](#)



tweet



teilen



G+ teilen



in mitteilen



pin it



X teilen

