



Hängt der Himmel auch heuer voller Himbeeren?

Die Himbeersaison 2002 wird von den Schweizer Produzenten mit Spannung erwartet. Dies insbesondere, weil es ihnen im vergangenen Jahr gelungen ist, mit 857 Tonnen eine Rekordernte an Himbeeren zu kostendeckenden Preise zu verkaufen.

Die Himbeerproduktion hat sich in den letzten Jahren stark gewandelt. Früher wurden praktisch ausschliesslich Sommerhimbeeren angepflanzt (Erntezeit Mitte Juni bis Ende Juli). Vor einigen Jahren kamen die Herbsthimbeeren (Erntezeit Anfang August bis Ende September) auf den Markt, die unterdessen rund die Hälfte der Himbeerfläche ausmachen. Damit wurde die Saison der einheimischen Himbeeren mehr als verdoppelt und der Absatz konnte gesteigert werden. Im letzten Jahr sind erstmals grössere Mengen Früchte einer neuen Produktionsart verkauft worden: Himbeeren aus einjährigen Kulturen. Hier werden die Pflanzen nach einer Saison bereits wieder ersetzt. Dies ist sehr kostenintensiv, bringt aber eine sehr gute Fruchtqualität und weniger Krankheitsprobleme mit sich. Moderne Himbeerkulturen überlassen nichts mehr dem Zufall, respektive dem Wetter: Sie sind oft mit einer Abdeckung vor Regenschäden geschützt, was eine kontinuierliche Ernte erlaubt. Die Früchte sind so trocken bleiben nach Ernte länger haltbar.

Im laufenden Jahr hat die Himbeerfläche mit 119 ha erneut um 6% zugenommen. Frost hat zwar den Sommerbeeren etwas zugesetzt, doch noch immer ist es gut möglich, dass auch dieses Jahr der Himmel voller Himbeeren hängt.

Schweizerischer Obstverband

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte.



Himbeeren

Die Schweiz produzierte in den vergangenen Jahren im Schnitt 600 Tonnen Himbeeren. Im letzten Jahr gab es eine Rekordernte von 857 Tonnen. Die Himbeerkultur ist mit einer Fläche von 119 ha die zweitwichtigste Beerenart der Schweiz. Die Saison konnte dank verschiedenen neuen Anbautechniken und Sorten von Mitte Juni bis Ende September verlängert werden. Zusätzlich zu den einheimischen Himbeeren essen die Schweizerinnen und Schweizer rund 500 bis 700 Tonnen importierte Früchte.

Schweinefilet in Himbeermarinade mit Salat

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Schweinefilet
- 140 g Zucchini
- 100 g Himbeeren
- 4 Scheiben Räucherspeck
- 8 Champignons
- 80 g Salat
- 2 EL Himbeeressig
- 2 EL Balsamicoessig
- 4 EL Keimöl kaltgepresst
- 1 Schalotte
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Schnittlauch

Vorbereitung

Schweinefilet säubern, trocknen und in feine Scheiben schneiden. Champignons und Zucchini in Scheiben schneiden. Salat waschen und trocknen. Räucherspeck in Streifen schneiden. Schalotte schälen und schneiden.

Zubereitung

Filetscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und kurz braten. Zucchinischeiben kurz in Öl braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zucker in der Pfanne leicht karamellisieren, mit Himbeeressig ablöschen und die Himbeeren dazu geben. Schalotten, Champignons, Speckstreifen ansautieren, mit Balsamico ablöschen, Kaltpressöl dazu geben, mit etwas Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Anrichten

Zucchinischeiben rund im Tellerrand anrichten, Filetscheiben darauf legen. Marinierte Himbeeren auf das Filet geben. Auf dem verbleibenden Platz den Salat verteilen. Champignons, Speck, Balsamicodressing darüber giessen.

En Guete!