

PRESSEINFORMATION



Endlich - die Münchner ERDBEEREN sind reif:

SELBSTPFLÜCKEN - Besser schmecken, gesünder

essen und die heimische Landwirtschaft unterstützen

Juni 2010 - Endlich sind auch die Münchner Erdbeeren reif. In den Eberle Gärten im Münchner Südwesten, kurz vor den Toren der Stadt bei Gauting, in Frohnloh und Buchendorf, beginnt ab sofort die Erntesaison. Die süßen, aromatischen Erdbeeren warten nun auf ihre Pflücker. Das nass-kalte Wetter im Mai hat für die Pflanzen auch sein Gutes gehabt: So kam es zu großen Blüten, die nun enorm große Früchte hervorbringen.

Feinschmecker und Preisbewusste können sich gleichermaßen freuen: Erdbeeren, die direkt vom Feld auf den Tisch landen, bieten den besten Geschmack, und noch dazu viele Vitamine. Nach der Ernte hält sich das volle Aroma nur fünf Stunden. Das erklärt, warum selbstgepflückte Erdbeeren jeder Frucht aus dem Supermarkt geschmacklich weit überlegen sind. Auch der Preis ist mit € 1,45 pro Pfund günstiger und Naschen auf den Feldern ist selbstverständlich zum Nulltarif möglich.

Durch eine eigene kleine Anstrengung Frische genießen und dabei bewusst gesund essen - das ist ein Trend, der dem heutigen Lebensgefühl voll entspricht. Viele Eltern und Großeltern nutzen die Erdbeerernte auf dem Feld gar als spaßvollen und pädagogischen Zeitvertreib mit dem Nachwuchs. Geschäftsführer Siegfried Eberle hat seine Gärten bestens vorbereitet: „Wir bauen bodennah an und können den Pflanzenschutz auf ein absolutes Minimum reduzieren. Ein gesunder Boden mit gesunden Pflanzen ist widerstandsfähig und kann sich deshalb weitestgehend selbst schützen. Jeder kann in den Eberle Gärten seinen Erntekorb mit naturbelassenen Obst und Gemüse füllen.“

Presse-Kontakt: Eberle Gärten, Siegfried Eberle, T: 089 - 228 91 91
Mobil: 0170-924 21 27, Fax: 089 - 21 26 99 56
e-mail: eberle-gaerten@t-online.de



Genau das Richtige für alle, die gerne die heimische Produktion unterstützen möchten. Mit dem Selbstpflücken leistet man einen kleinen Beitrag für eine bessere Welt. Dies wird für viele bewusste Verbraucher immer wichtiger: Regionales Obst und Gemüse der Saison ist umweltfreundlicher, denn aufwändige Kühlketten und lange Transportwege fallen weg. Beides spart viel Energie und damit das Klimagas CO₂. Auch sind die Eberle-Anbaumethoden unter freiem Himmel viel sanfter. Die importierten Erdbeeren aus Spanien und Marokko, die hierzulande angeboten werden, sind in riesigen Folientunnels mit hohem Wasser-, Pflanzenschutz- und Dünger-Verbrauch gezogen. Die Arbeitsbedingungen der „Erntehelfer“, oftmals illegale Einwanderer aus afrikanischen Ländern, sind sehr gesundheitsbelastend.

Die Eberle Gärten in Frohnloh und Buchendorf haben in der Saison durchgehend geöffnet von 8.00 bis 19.00 Uhr, auch samstags und sonntags. Ab Juli sind auch Himbeeren, Johannisbeeren und Gemüse wie Zucchini, Buschbohnen, Erbsen und Gurken reif für die Eigen-Ernte. Körbchen oder Schalen können mitgebracht oder vor Ort gekauft werden. Weitere Tipps und Infos zur Anfahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln gibt es am Ernte-Info-Telefon unter 089/202 18 18 oder auf der Website www.eberle-gaerten.de .



Bildtext: Endlich - die Münchner Erdbeeren sind reif. Selbstpflücken und volles Aroma genießen.

Bildvermerk: Eberle Gärten

Presse-Kontakt: Eberle Gärten, Siegfried Eberle, T: 089 - 228 91 91
Mobil: 0170-924 21 27, Fax: 089 - 21 26 99 56
e-mail: eberle-gaerten@t-online.de