



Lukas Rohrer (rechts), hier mit Konfitüren-Koch Marco Habegger, leitet den Familienbetrieb Rohrer Gemüsebau in vierter Generation.



Die Erdbeeren werden in Folientunnels kultiviert.

Ganzjähriger Erdbeergenuss aus Belp

Wunderschön rot und unvergleichlich im Geschmack: Bei Rohrer Gemüsebau in Belp gibt es sie auch im Winter: Erdbeeren, die zu köstlicher Konfitüre verarbeitet werden.

Text: Milena Wyss Bilder: Michèle Büschi

Was gibt es Köstlicheres, als in eine frisch gepflückte, sonnengereifte Erdbeere zu beissen? Schade nur, sind sie immer nur so kurz erhältlich. Doch mit hausgemachter Erdbeerkonfitüre lässt sich die süsse Erinnerung auch über die kalten Monate erhalten.

Bei Rohrer Gemüsebau in Belp ist beides möglich: Erdbeeren reifen zu ihrer vollen Süsse heran, bis sie von Hand gepflückt und sorgfältig sortiert werden. Doch damit nicht genug: Diejenigen Beeren, die nicht ganz den hohen Standards für den Frischeverkauf entsprechen, werden gleich auf dem Betrieb zu feinsten Erdbeerkonfitüre «Aus der Region» verarbeitet.



«Aus der Region»
Erdbeer-Konfitüre
250 g Fr. 5.60



«Ich hatte schon immer eine Vorliebe für Erdbeeren», sagt Lukas Rohrer. Gemeinsam mit seinem Vater Hanspeter Rohrer leitet er den Familienbetrieb in Belp in der vierten Generation. Ihm ist es auch zu verdanken, dass die süssen Beeren hier wieder angebaut werden – schliesslich wurde der Erdbeeranbau 2003 eingestellt, um den Spargelanbau zu erweitern.

Vom Freilandanbau zum Folientunnel

«Damals hatten wir die Erdbeeren noch in Freilandkultur, und meinem Vater wurden Aufwand und Risiko zu gross. Er meinte zu mir: «Wenn du mal wieder Erdbeeren anbauen willst, dann nur im Folientunnel, sonst helfe ich nicht mit!», sagt Lukas Rohrer und lacht. Gesagt, getan: Mittlerweile sind es schon wieder gut zwei Hektaren, auf denen die Erdbeeren heranwachsen dürfen, im Schnitt sind es etwa 40 bis 50 Tonnen, die pro Saison geerntet werden. Der Anbau im Folientunnel ist aufwendig: Aufgrund der intensiven Bodennutzung müssen die Tunnel alle neun Monate demontiert und an anderer Stelle wieder aufgebaut werden – daher spricht man auch von Wandertunneln. Doch sie bieten einige Vorteile: Das Risiko von Frost- und Hagelschäden kann so minimiert werden, zudem konservieren die Tunnel die Wärme und verlängern so das Erntefenster. «So erreichen wir eine konstantere Ernte mit wenig Schwankungen. Zudem können wir immer im Trocknen ernten, was für bessere Qualität bei den Beeren sorgt.» Zur Erntezeit zwischen Anfang Mai und Ende Juni sind bis zu 30 Personen damit beschäftigt, die reifen Früchte Zeile für Zeile von Hand zu pflücken.

Ein süsser Prozess

Dass auch die Beeren verarbeitet werden, deren Qualität nicht ganz für den Frischverkauf ausreicht, ist für Lukas Rohrer selbstverständlich: «Wir haben für unsere Hofläden schon immer Konfitüre und Sirup aus überschüssigen oder optisch nicht so schönen Beeren hergestellt. Dann kam die Anfrage der Migros Aare für eine Erdbeerkonfitüre «Aus der Region» Mittlerweile hat er extra einen Koch angestellt, der sich um die Koordination der Konfitürenherstellung kümmert. Die bei der Ernte aussortierten Erdbeeren werden gereinigt, geschnitten und zusammen mit Gelierzucker aus Schweizer Zuckerrüben aufgekocht, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Anschliessend wird die fertige Konfitüre heiss ins Glas abgefüllt und verschlossen. «So, wie man es zu Hause auch machen würde», sagt Lukas Rohrer schmunzelnd. Das Resultat: Eine regional hergestellte Konfitüre, die schmeckt wie hausgemacht – und nun in den Supermärkten der Migros Aare erhältlich ist.

Tipp der Woche

Tradition aus der Region

Ob im Müesli, in der Sauce oder als Dessert: Das Joghurt «Aus der Region» ist besonders mild, cremig und bekömmlich – dank sanfter Säuerung bei gleichbleibenden Temperaturen und wertvoller Bifiduskulturen.



«Aus der Region»
Joghurt Nature
1 kg Fr. 3.15

