



Medien-Information

Frei zur sofortigen Veröffentlichung
(online abrufbar auf www.thurgauerbeeren.ch/medien)

Viel Sonne, viel Aroma: Thurgauer Strauchbeeren haben Hochsaison

Die Strauchbeeren-Saison im Thurgau läuft auf Hochtouren. Trotz der aussergewöhnlich langen Hitzeperiode mit Temperaturen von über 30°C können die Konsumentinnen und Konsumenten aktuell erstklassige Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren aus regionaler Produktion geniessen. Dahinter steckt jedoch viel Know-how und täglicher Einsatz der Produzentinnen und Produzenten.

Strauchbeeren lieben grundsätzlich sonniges Wetter, bevorzugen jedoch Temperaturen zwischen 20 und 25°C. Bei anhaltender Hitze geraten die Pflanzen unter Stress. Um weiterhin Früchte von höchster Qualität ernten zu können, schützen die Beerenbetriebe ihre Kulturen mit modernen Anbausystemen und einer guten Wasserversorgung.

Mit Wasserspeichern, Tropfbewässerung und Schattierungsmassnahmen sind viele Beerenbetriebe gut auf Hitzeperioden vorbereitet. Das Wasser wird gezielt und sparsam mit Tropfbewässerung eingesetzt, während Schattierungsnetze und spezielle Schattenfarben auf den Folientunneln die Früchte vor übermässiger Sonneneinstrahlung schützen. So bleiben Qualität und Aroma auch an heissen Tagen erhalten.

Gefordert sind bei diesen Temperaturen auch die Mitarbeitenden in der Beerenernte. Um die Belastung während der Hitze zu reduzieren, beginnen viele Betriebe bereits in den frühen Morgenstunden mit der Ernte. Zusätzliche Trinkpausen, eine Glace zur Abkühlung und frühes Arbeitsende während der grössten Hitze gehören mittlerweile auf zahlreichen Betrieben zum Alltag.

Für die Himbeerfans gibt es zudem gute Nachrichten: Die aktuell hohen Temperaturen bremsen teilweise die Ausfärbung der Früchte. Sobald die Temperaturen wieder etwas sinken und die Luftfeuchtigkeit ansteigt, werden viele Himbeeren innert kurzer Zeit vollständig rot und reif. Die Produzenten rechnen deshalb in den kommenden Wochen mit einem besonders attraktiven Angebot an frischen Thurgauer Himbeeren.

Wer heute regionale Strauchbeeren kauft, erhält nicht nur frische und aromatische Früchte, sondern unterstützt Produzenten, die mit grossem Engagement, moderner Technik und viel Fachwissen täglich für höchste Qualität sorgen.

Jetzt ist die beste Zeit, die Vielfalt der Thurgauer Strauchbeeren zu entdecken und den Sommer mit regionalem Genuss zu feiern.

Beerenwähe

Thurgauer
Beeren

Beerig fein

Knuspriger Teig,
fruchtige Beeren und ein
cremiger Guss – ein Stück
Sommer auf dem Teller.



1 Wähe
ca. 12 Stücke



200–220 °C
Ober-/Unterhitze



ca. 40 Min.
Backzeit



Zutaten

Für den Teig

- Blätter- oder Kuchenteig
(ausgewallt)

Für die Beeren (600 g)

- Frische Beeren
(eine Sorte oder gemischt aus
Himbeeren, Heidelbeeren,
Johannisbeeren, Brombeeren)

Für den Guss

- 2 dl Vollrahm
- 1 dl Milch
- 3 Eier
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Beutel Vanillepuddingpulver
(zum Kochen)



Zubereitung

- 1 Teig vorbereiten**
Blätter- oder Kuchenteig in einem passenden Blech auslegen.
Mit einer Gabel den Teig einstechen.
- 2 Beeren verteilen**
Die frischen Beeren (600 g) auf dem Teig
regelmässig verteilen.
- 3 Guss zubereiten**
Vollrahm, Milch, Eier, Zucker und Vanillepuddingpulver in einer
Schüssel gut verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
- 4 Über die Beeren giessen**
Den Guss gleichmässig über die Beeren giessen.
- 5 Backen**
Wähe in der Mitte des auf 200–220 °C vorgeheizten Ofens
ca. 40 Minuten backen, bis der Guss gestockt und die Oberfläche
leicht goldgelb ist.
- 6 Servieren**
Wähe aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter etwas abkühlen
lassen und lauwarm oder ganz ausgekühlt geniessen.



Tipp

Beeren nicht waschen –
so behalten sie ihr Aroma
und werden nicht wässrig.



REZEPT URHEBER:
ÜBERLIEFERT