

Hüpfende Beeren

TIPPS & TRICKS

Cranberries sind getrocknet und frisch erhältlich. Frische Beeren können roh oder gekocht verwendet werden, getrocknete Beeren sollten Sie kurz in heißem Wasser waschen. Kochen Sie die Beeren allerdings nicht in Aluminiumtöpfen oder unbeschichteten Gussseisen, da diese mit der Fruchtsäure reagieren könnten. Cranberries platzen beim Kochen auf, rühren Sie daher stets gut um. Nach dem Erkalten dicken Cranberries von selbst an. Gelatine ist in der Regel nicht notwendig.

Für ein erfrischendes Herbstgetränk mit Cranberries empfiehlt sich frische Minze in einem Glas Prosecco, Vodka oder nicht alkoholisch – einfach mit prickelndem Mineralwasser.



Gut zu wissen: Die Form der Cranberries kann von oval bis rund variieren. Streifen und Schattierungen auf den Beeren sind völlig normal. Hauptsache, sie fühlen sich glatt und prall an.

Cranberries

Seit nun schon 16 Jahren werden in der südlichen Lüneburger Heide, nordwestlich von Hannover, von Wilhelm Dierking und seiner Frau Sonja deutsche Cranberries angebaut

Eigentlich kennt man sie nur aus den Vereinigten Staaten. Cranberries sind insgesamt doch eher unbekannt. Aber ihr Vormarsch hat sich in den vergangenen Jahren spürbar beschleunigt und heute liegen sie voll im Trend. Das liegt auch an Wilhelm (54) und Sonja Dierking (51), die mit 15 Hektar die größte Cranberry-Plantage Deutschlands ihr Eigen nennen dürfen.

Viele Jahre des Herantastens und Ausprobierens waren nötig, um die Bedürfnisse der Nordamerikanischen Beeren in Deutschland auszuloten. „Eigentlich sind Cranberries relativ anspruchslos. Sie gedeihen auch auf nährstoffarmen oder sauren Böden. Und trotzdem wartet jeden Tag ein sehr hoher Pflegeaufwand auf uns. Umso mehr freuen wir uns, wenn im Spätsommer die reiche Ernte ansteht.“ Wilhelm Dierking betreibt den 1962 gegründeten Betrieb, den er von seinem Vater übernommen hat, gemeinsam mit seiner Frau Sonja. Die klärt in der „Moosbeerhütte“ mit integrierter Schauküche alle interessierte Besucher über die Cranberries auf und experimentiert viel mit der vielseitigen Beere. „Es ist unglaublich, wie viele bekannte Rezepte ich bereits durch die Cranberries ergänzen konnte!“ Moosbeere ist ein anderer Name der Cranberry, was übersetzt Kranichbeere bedeutet. Der Grund hierfür ist die Blüte, die an den Kopf eines Kranichs erinnert.

„Am liebsten haben wir die Beeren in Kuchen oder Törtchen und als Saft“, stimmen beide überein. „Wir experimentieren allgemein viel mit ihr. Sie ist einfach sehr flexibel einsetzbar und macht sich auch als Rohkost, Likör oder speziell zum Gelieren gut.“ Tatsächlich erreicht das Pektin in den Beeren, dass man vollständig auf Gelierzucker verzichten kann.

Geerntet wird bei Dierking nicht wie in Amerika durch Überflutung des Feldes, sondern durch schonende Trockenernte. Hierbei werden die Beeren mit Maschinen abgeerntet, in Säcken und Auffangbehältern gesammelt und anschließend von den 25 Mitarbeitern Dierkings kontrolliert. „Durch diese Erntemethode sparen wir nicht nur unglaublich viel Wasser, wir erreichen so auch eine sehr viel höhere Haltbarkeit der Beeren.“ Cranberries sind sehr langlebig. Bis zu 150 Jahre alt sind die Plantagen in den USA. „Das erreicht man aber nur mit ganz besonderen Kulturmaßnahmen.“

Unser Ziel hier ist es, diese Maßnahmen zu optimieren und sie an unsere Gegebenheiten anzupassen“, erklärt Herr Dierking. „Fruchtfäule haben wir zum Beispiel mit unseren Schnitt- und Mulchmaßnahmen bereits unschädlich gemacht. Und weil die Früchte so eine dicke Haut haben, sind sie gänzlich unattraktiv für tierische Schädlinge. Gesprayed werden muss daher gar nicht.“

Die feste Haut der prallen Früchte lässt die reifen Cranberries geradezu hüpfen. Dabei bleiben sie aber dank der Luftkammern im Inneren so herrlich leicht, dass sie auf dem Wasser schwimmen. Sonja Dierking: „Die Luftkammern kann man ab und zu sogar „hören“, wenn man die Beere schüttelt und die Samen im Innern herumpoltern. Wir ernten die Beeren natürlich immer erst dann, wenn sie rundherum rot sind. Das ist das Zeichen dafür, dass sie ausreichend Sonne getankt haben. Außerdem ist der Fruchtzuckeranteil dann am höchsten.“ Kontrolle ist Dierking dabei am wichtigsten. „Es sollen nur die besten Beeren im Handel landen. Darum geht jede einzelne Erntekiste durch meine Hände.“ (BH)

