Die süßen, roten Frühlingsboten lassen sich dieses Jahr nicht lange bitten. Dank des milden Wetters in den vergangenen Wochen sind die ersten Gariguette-Erdbeeren bereits auf den Märkten – rund zehn Tage früher als üblich.

Ein Genuss, der schnell vergriffen ist

Kaum sind sie da, sind sie auch schon weg. Auf einem Markt in den Landes wechselten die begehrten Früchte für 3,90 Euro pro Schale den Besitzer. Kein Wunder – regionale Produkte liegen im Trend, und die Gariguette kommt oft direkt vom Feld in die Einkaufskörbe. Ein Erzeuger baut sie nur wenige Kilometer vom Markt in Dax an. Kurze Wege, volle Frische.

Eine Diva unter den Früchten

Die Gariguette ist keine gewöhnliche Erdbeere – sie hat ihren eigenen Kopf. Feuchtigkeit? Mag sie gar nicht. Deshalb braucht sie sandige Böden, die nach einem Regenguss schnell wieder trocknen. Ein Glück für die Produzenten im Südwesten Frankreichs, deren Region genau diese Bedingungen bietet.

Thomas Matihio, ein erfahrener Erdbeerbauer, erklärt: „Durch die vielen Sonnenstunden und die Vorteile der Gewächshäuser haben wir festgestellt, dass die Gariguette in den Landes perfekt gedeiht.“

Doch ihre Zeit ist begrenzt. In vier bis sechs Wochen räumt sie das Feld für andere Erdbeersorten.

Also, wer sie noch genießen will – besser nicht zu lange warten!

Von Andreas M. B.