

Weißer Monatserdbeere

Fragaria viridis



© Hof Jeebel, www.biogartenversand.de

Schwierigkeit: einfach (● Symbol)

Verwendung: Erdbeeren zum Naschen, junge Blätter für Tees, Bodendecker.

Die weiße Monatserdbeere ähnelt in Geschmack sowie Größe der Früchte den kleinen Walderdbeeren. Erwarten Sie daher keine große Ernte. Aber geschmacklich sind die kleinen Erdbeeren wunderbar und ideal zum Naschen geeignet.

„Monatserdbeere“ bedeutet übrigens, dass es nicht *eine* Ernte pro Jahr gibt, sondern die Pflanze kontinuierlich blüht und fruchtet. Dadurch kann von Mai bis zum Spätherbst immer wieder geerntet werden.

Aussaat: Vorziehen im Haus im Februar oder März. Dazu nährstoffreiche Erde (keine Anzuchterde) in kleine Anzuchtöpfe geben und gut gießen. Dann die Erdbeersamen auf die Erde geben, gut andrücken, aber nicht mit Erde bedecken (Lichtkeimer)! Optimalerweise liegt die Temperatur beim Keimen bei etwa 18-20°C. Zum Keimen direkte Sonneneinstrahlung vermeiden!

Keimdauer: etwa 14-30 Tage (temperaturabhängig)

Pflege: die kleinen Erdbeerpflänzchen nach dem Keimen weiter im Haus pflegen. Sobald sie größer sind und zu eng stehen, werden sie vereinzelt („pikiert“). Sie können dabei weiter in Töpfen gezogen werden oder ins Beet ausgepflanzt werden. Die weiße Monatserdbeere mag nährstoffreiche, humusreiche Erde und einen halbschattigen Standort.

Bestäubung / Verkreuzung: Bestäubung durch Insekten; vor allem Bienen.

Gewährleistung der Sortenreinheit: keine Maßnahmen nötig.

Ernte: von Mai bis in den Herbst. Die Erdbeeren sind erst reif, wenn sie sich von einem grünlichen Weiß in ein gelbliches Weiß umgefärbt haben und weich werden. Am Strauch sind die Erdbeeren nicht lange haltbar; schnell pflücken und genießen.

Saatgutgewinnung: ein paar Erdbeeren mit ausreichend Wasser im Mixer oder mit einem Pürierstab kurz pürieren. Dabei löst sich das Fruchtfleisch von den Kernen. Die Wasser-Kerne-Mischung durch ein feines Sieb geben. Sollte sich noch Fruchtfleisch an den Samen befinden, die Prozedur so lange wiederholen, bis die Kerne frei von Fruchtfleisch sind. Die sauberen Samen anschließend auf ein Geschirrtuch (kein Küchentuch!) geben und 1-2 Wochen trocknen lassen.

Das fertige Saatgut in das ausgeliehene Saatguttütchen geben, mit einem Bleistift auf der Rückseite das Jahr der Ernte notieren und die Samen zur Saatgutbibliothek zurückbringen.

Haltbarkeit des Saatguts: unbekannt