

SUPERfood aus Cleebronn

Bei Ulrike und Albrecht Gerhäuser vom Lindenhof hat die Heidelbeersaison begonnen



Ulrike und Albrecht Gerhäuser freuen sich, dass die Heidelbeersaison begonnen hat. Beim Pflücken erfordert es einiges an Wissen und Erfahrung, damit die zarten Beeren unbeschädigt beim Kunden ankommen. Foto: Kröll

Von Cosima Kröll Die leckeren Heidelbeeren und die Säfte, Seccos, Honige und Marmeladen aus den eigenen behutsam von Hand gepflückten Heidelbeeren können von montags bis freitags von 10 bis 12 Uhr und 16 bis 18.30 Uhr sowie samstags von 10 bis 13 Uhr direkt am Heidelbeerstände auf dem Lindenhof in der Lindenstraße 51 gekauft werden. Auch in ausgewählten Edeka- und Rewemärkten, einigen Hof-

läden und Bäckereien sind die Früchte erhältlich.

„Die Heidelbeere ist die Königin der Beeren“, sagt **Albrecht Gerhäuser**. „Mit ihren Antioxidantien ist sie eine der gesündesten Beeren.“ Bereits im Mittelalter wusste die Äbtissin Hildegard von Bingen um die Heilwirkung der blauen Beere. „Heidelbeersaft wird übrigens auch sehr erfolgreich bei der Darmsanierung

angewandt“, erzählt **Ulrike Gerhäuser**. Nun sind sie also endlich reif, die blauen Früchte. Von erfahrenen Pflückerinnen werden die reifsten Beeren selektiv von Hand gepflückt. Ein äußerst aufwendiges Verfahren, aber so kommen nur die reifsten und besten Beeren in den Verkauf. Auch der Anbau der Heidelbeeren ist mit viel Aufwand verbunden, denn als Moorbeetpflanze benötigt sie einen sauren Boden. Gedüngt wird sie bei den Gerhäusern mit effektiven Mikroorganismen. Da der Boden ständig feucht sein muss, wird sie tröpfchenweise mit Wasser versorgt. „Rindenmulch zwischen den Pflanzen sorgt für die nötige Waldatmosphäre und nicht zuletzt der starke Rückschnitt sorgt dafür, dass die Pflanzen zwar weniger, aber dafür schmackhaftere Früchte tragen, was uns unsere Kundschaft bestätigt“, stellen Ulrike und Albrecht Gerhäuser fest.

