

Erdbeerzeit



40
JAHRE

**OBST BAUER
KRAUS**

„Danke für Ihr Vertrauen“

*Liebe Erdbeerfreundinnen
und -freunde,*

kaum zu glauben, dass es bereits 40 Jahre her sein soll, an dem ich mein erstes Selbstpflückerfeld für Sie, liebe Kundinnen und Kunden, eröffnet habe. Seitdem ist viel passiert und wir konnten unser Angebot auf Himbeeren, Kirschen und schwarze Johannisbeeren erweitern. Herzstück werden aber immer unsere Erdbeeren bleiben. Mit den süßen roten Früchten sind wir zu dem geworden, wie man uns heute kennt und schätzt. Dass Sie uns so gut kennen, habe ich vor allem aber auch unseren freundlichen Verkäuferinnen und Verkäufern zu verdanken. Mit bestem Wissen und Gewissen beraten sie diese aus unseren zahlreichen Erdbeerhäuschen.



40 Jahre Obstbauer Kraus: ein besonderes Jubiläum. Foto: Carina Sirch

chen. Besondere Anerkennung gilt auch unseren Feldarbeiterinnen und -arbeitern. Unermüdlich und mit einer eigens geschulten Pflücktechnik füllen sie Körbchen um Körbchen, um Ihnen feldfrische Erdbeeren an unseren Ständen zu präsentieren. Der größte Dank gilt jedoch Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden. 40 Jahre Obstbauer Kraus wäre nicht möglich, wenn Sie mir nicht jedes Jahr aufs Neue Ihr Vertrauen schenken würden. Ich verspreche Ihnen, auch in den kommenden Jahren weiterhin auf beste Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität zu setzen – sodass Sie sich immer wieder auf den vollen Geschmack unserer Erdbeeren und anderen Obstsorten freuen dürfen.

*Ihr
Josef Kraus
Obstbauer und
Landwirtschaftsmeister*



Erdbeeren naschen und Gutes tun



40 Jahre Obstbauer Kraus – das muss gefeiert werden – und damit auch andere sich an dem Jubiläum erfreuen können, haben wir uns etwas ausgedacht: Gemeinsam mit der Kartei der Not haben wir jedes unserer Erdbeerhäuschen mit einer Spendenbox ausge-

stattet. Kaufen Sie zu ihren Erdbeeren eine Tüte, landet dieser Erlös vollumfänglich in der Spendenbox. Natürlich dürfen Sie, liebe Kundinnen und Kunden, gerne diesen Betrag aufstocken und sich an unserer Aktion beteiligen!

Foto: Markus Merk

IMPRESSUM

Verantwortlich für Text: Obstbauer Kraus | **Verantwortlich für Anzeigen:** Harald Steiger, Andreas Müller, Alexander Hosp | **Redaktion und Produktion:** Cari-

na Sirch | **Titelgestaltung und Layout:** Medienzentrum Augsburg GmbH | **Titelfoto:** Carina Sirch | **Produktmanagement:** Michael Böving (LtG.), Heike Lux-Mayer | **Druck:** Presse-Druck und Verlags-GmbH

Gesunder Genuss

Naschen ist gesund: Erdbeeren haben viel Vitamin C.

Gesund, gesünder, Erdbeeren! Die kleinen Vitaminbomben sind nicht nur kalorienarm, sondern strotzen nur so vor gesunden Inhaltsstoffen. Sie bestehen zu 90 Prozent aus Wasser, die restlichen zehn Prozent sind Vitamine und wichtige Mineralstoffe. Was wenig klingt, hat große Wirkung: Wer 200 Gramm der roten Früchtchen am Tag isst, deckt damit seinen Vitamin C-Tagesbedarf. Apropos Frucht: Die roten Leckerbissen sind weder Beeren noch Obst. Sie gehören zu den Sammelnussfrüchten und die eigentlichen Früchte sind die winzigen gelblichen Samen, die auf dem roten Fruchtboden verteilt sind. Sorgen um seine Figur muss man sich übrigens auch nicht machen, wenn man täglich zugreift – 100 Gramm Erdbeeren

haben lediglich 32 Kalorien und sind damit echte Figur-schmeichler.

Neben Gesundheit bringt die Erdbeerzeit auch eine Menge Spaß für die ganze Familie. Beim Selbstpflücken auf unseren Feldern ist man an der frischen Luft und hat viel Bewegung. Besonderes Highlight für Groß und Klein: Naschen ist natürlich erlaubt, da macht das Pflücken doppelt so viel Freude.

Eine unserer treuesten Kundinnen: Viktoria freut sich jedes Jahr auf die Erdbeer-saison. Mit ihrer Familie ist sie regelmäßig auf unseren Feldern unterwegs. Ob man sie dabei von den vielen roten Erdbeeren unterscheiden kann, kommt ganz auf ihr Outfit an. Foto: privat

Kraus' Pflücktipps:

„Knicken nicht reißen.
Legen nicht schmeißen“

Die Erdbeere in die hohle Hand legen und den Stiel mit einer Drehbewegung mit Zeigefinger und Daumen abknipsen.



Alles begann mit einem ersten Selbstpflückerfeld 1982. Komplett auf den Obstanbau stellten wir ab dem Jahr 1996 um. Fotos: Kraus



Wenn harte Arbeit Früchte trägt

40 Jahre Obstbauer Kraus: vom Viehbetrieb zum Erdbeerexperten.

VON CARINA SIRCH

„Wenn jeder so viele Erdbeeren essen würde wie ich, bräuchte ich die zehnfache Fläche an Feldern“, lacht Josef Kraus. Der Obstbauer ist vielen als „Erdbeer Kraus“ bekannt und seine Häuschen in Form einer Erdbeere im Korb hat in der Region mit Sicherheit schon fast jede und jeder einmal gesehen. Doch wie begann diese große Erdbeerliebe überhaupt? Gestartet ist Kraus 1982 mit einem ersten Selbstpflückerfeld. „Damals war das etwas Besonderes und dementsprechend kam diese Idee gut bei den Kundinnen und Kunden an“, erinnert sich der Obstbauer. Den Bauernhof gibt es aber schon weit länger: Seit Jahrhunderten ist der Stapfhof im Besitz der Familie Kraus und wurde als Milch- und Viehbetrieb geführt. Doch das sollte sich ändern...

„Das Erste, was ich mach, dass die Kühe wegkommen“, sagte Kraus zu seinem Vater Johann. „Dann machen wir das so“, war die Antwort des erfahrenen Landwirts, der den Hof gemeinsam mit seiner Frau Theresia führte. Keinen Zweifel gab es damals an der Idee des Sohns und so setzte sich Josef Kraus durch. Als Erstes kamen die besagten Kühe weg und der Betrieb stieg auf Bullenmast um. Gleichzeitig wurden die Erdbeerfelder bewirtschaftet. Die Idee des Selbstpflückens kam so gut an, dass Kraus jährlich neue Felder anschaffte.

Eine Idee wird Wirklichkeit

Frische Erdbeeren vom Feld und das regional und aus einem transparenten Betrieb – die Kundinnen und Kunden waren begeistert. Doch nicht jeder hatte die Zeit, Lust oder Gesundheit, selbst die Früchte zu pflücken. Was tun? Kraus ließ



Gemeinsam stark: Josef Kraus, seine Frau Malgorzata (links) und Tochter Anna-Lena sind stolz, wie sich der Betrieb in den letzten Jahren entwickelt hat. Fotos: Carina Sirch (2)

sich inspirieren und entwickelte seine eigenen Erdbeerhäuschen. 1996 konnte er mit den Verkaufsständen, die man schon

sodass die Viehzucht vollkommen eingestellt werden konnte. Zu den Erdbeeren kamen Himbeeren und Kirschen. Außerdem produziert Kraus für die Saftindustrie schwarze Johannisbeeren. 40 Jahre sind seit dem ersten Erdbeerfeld vergangen, ans Aufhören denkt Josef Kraus aber noch nicht. „Mir macht es einfach Spaß, man muss gut mit Leuten umgehen können und wir vertreiben ein ehrliches Produkt. Jedes Jahr aufs Neue ist es für mich ein Nervenkitzel, bis alles wieder ins Laufen kommt“, erzählt er.

Für die Nachfolge ist gesorgt

Heute ist der Obstanbaubetrieb einer der größten in Bayerisch Schaben. Bei seinem Anbau legt Kraus größten Wert auf Nachhaltigkeit. Der Betrieb ist „GlobalGAP“ zertifiziert und das Obst wird nur innerhalb der Region verkauft. Und auch beim Thema Nachfolge muss sich Jo-

sef Kraus keine Sorgen machen: Seine 20-jährige Tochter Anna-Lena macht derzeit eine Obstbaulehre. Kraus und seine Frau Malgorzata hätten selbst nicht gedacht, dass ihre Tochter in ihre Fußstapfen treten möchte: „Früher war Anna-Lena weniger am Betrieb interessiert. Das hat sich stark geändert und wir sind sehr stolz, dass unsere Tochter einmal unseren Betrieb übernehmen wird. Schon jetzt arbeitet sie fleißig mit, wenn es ihre Lehre zulässt. Und verarbeiten kann sie die Früchte auch schon perfekt – sie macht einen ausgesprochen guten Erdbeerkuchen“, schwärmt Josef Kraus.



Foto: Wolfgang Kleiner

Heute ist der Obstanbaubetrieb unserer Familie einer der größten in Bayerisch Schaben. Neben unseren Früchten bieten wir viele selbst hergestellte Produkte.





Natürlich nachhaltig

Bewusster Anbau und kurze Wege.

Regionalität und Nachhaltigkeit sind Punkte, auf die wir größten Wert legen. Deshalb findet man unsere Felder auch nur in einem Umkreis von 30 Kilometern zu unserem Zuhause in Gessertshausen. Dennoch achten wir darauf, dass unsere Felder an unterschiedlichen Standorten liegen. So mindern wir das Risiko all unsere Ernte durch Hagel oder Starkregen zu verlieren. Die Nähe zu unserer Heimat und zu unseren Kunden bringt

den entscheidenden Vorteil, dass wir besonders geschmacksintensive Sorten anbauen können, die in voller Reife gepflückt und feldfrisch zu den Kundinnen und Kunden geliefert werden. Im Handel ist das nicht möglich, da die Lieferzeiten teilweise Tage dauern.

Nicht älter als ein Tag

Unsere Früchte werden innerhalb von wenigen Stunden bereits verkauft, sodass wir garantieren können, dass unsere

Erdbeeren nicht älter als maximal einen Tag sind. All unsere Obstsorten werden in unseren Erdbeerhäuschen verkauft. Außerdem beliefern wir den Ammersee, das Allgäu und weitere Endkunden im nahen Umfeld. „Sorten, die gut schmecken, sind meist weich. Lange Transportwege halten die empfindlichen Früchte nicht aus. Deshalb setzen wir auf regionale Vermarktung unserer Produkte“, erklärt Josef Kraus.

Neben Erdbeeren bauen wir auch Himbeeren und Kirschen an. Bei all unseren Früchten achten wir auf Nachhaltigkeit. Die Himbeeren werden an Kulturgerüsten angebaut und sind insgesamt sehr arbeitsintensiv. Rund 600 Arbeitsstunden pro Hektar für den Anbau und weitere 2000 für die Ernte fallen an.

Bei den Kirschen erhalten wir Hilfe von vielen fleißigen Bienen. Regelmäßig werden die Völker zu unseren Kirschfeldern gebracht, um die Bestäubung vorzunehmen. Bei den Erdbeeren ist es unser Ziel,

drei Monate Früchte anbieten zu können. Auch das erreicht man nur durch nachhaltigen Umgang mit den Pflanzen.

Um eine Frühsorte bieten zu können, werden die Pflanzen mit Fließ abgedeckt und im Sonnentunnel zur vollen Reife gezogen. Auch hierbei bekommen wir Hilfe von gelb-braunen Brummern. Rund 200 Hummeln sorgen ab der Blüte für deren Bestäubung. Besonders stolz sind wir darauf, dass wir durch unseren nachhaltigen Anbau die „Global GAP“-Zertifizierung erhalten haben.



Unsere Erdbeeren werden feldfrisch gepflückt und sind somit nicht älter als maximal einen Tag.
Fotos: Wolfgang Kleiner

Unsere hausgemachten Produkte:

Da wir unsere Produkte tagfrisch verkaufen, kommt es vor, dass am Abend Früchte übrig bleiben. Diese bieten wir am nächsten Tag nicht mehr an unseren Ständen an. Die übrigen Erdbeeren werden zu Marmelade und Limes verarbeitet. Wie bei Oma berei-

ten wir immer nur eine kleine Menge von fünf Kilo zu. Wir haben die Erfahrung gemacht, dass wir den Kraus-Geschmack unserer Marmelade nur durch eine Produktion mit kleinen Mengen zustande bringen – deshalb bleiben wir dabei!

Neben Erdbeermarmelade bieten wir an unseren Erdbeerhäuschen auch folgende Produkte aus eigener Herstellung:

- Himbeermarmelade
- Johannisbeermarmelade
- Erdbeerlimes
- Johannisbeersirup



Schoko-Biskuitrolle

mit frischen Erdbeeren.

Zubereitung:

Natürlich gibt es bei unserer Familie regelmäßig Erdbeerkuchen. Besonders beliebt ist diese fluffige Schoko-Biskuitrolle – und so gehts:

Zutaten:

Für den Teig:

- 5 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Mehl
- 15 g Kakaopulver

Für die Füllung:

- ca. 200 g frische Erdbeeren
- 500 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 15 g Kakaopulver
- 2 EL Schokoraseln

Für die Deko:

- 2 EL Schokoraseln Zartbitter
- 80 g Zartbitterschokolade
- Einige Erdbeeren

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Eier, Zucker und Vanillezucker gründlich aufschlagen – die Masse sollte deutlich an Volumen zunehmen. Anschließend Mehl und Kakao mischen, auf die Ei-Masse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen. In der Backofenmitte 15 bis 18 Minuten backen. Währenddessen ein Geschirrhandtuch ausbreiten, mit wenig Zucker bestreuen und das Backblech nach der Backzeit auf das Handtuch stürzen. Vorsichtig das Papier abziehen.

Dann den Biskuit mit dem Handtuch einrollen und erkalten lassen. Inzwischen die Erdbeeren waschen, trocknen und in kleine Stücke schneiden. Für



die Creme Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen. Den Kakao auf die Sahne sieben und Schokoraseln hinzugeben. Den Biskuit entrollen, mit 2/3 der Sahne bestreichen und den Erdbeeren bestreuen. Nun den Kuchen einrollen und mit der restlichen Sahne bestreichen. Die Schokoraseln mittig aufstreuen. Die geschmolzene Schokolade mithilfe einer Gabel „wedelnd“ verteilen und Erdbeeren dekorativ verteilen. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.





ERDBEERFELDER zum Selberpflücken

- 1 **Adelsried/Welden** Staatsstr. gegenüber Wanderparkplatz
- 2 **Gersthofen** Thyssenstraße links
- 3 **Kutzenhausen** zwischen Wollishausen u. Kutzenhausen von B300 Ri. Kutzenhausen links
- 4 **Meitingen** Ri. Langenreichen, Aussiedlerhöfe
- 5 **Neusäß/
Bärenkeller** Gegenüber RAN-Tankstelle, Umgehungsstraße
- 6 **Stadtbergen** Panzerstraße hinter Sportplatz
- 7 **Steppach** Steppacher Str./ bei Getränkequelle Langer
- 8 **Zusmarshausen** B10 Richtung Wollbach
- 9 **Lechhausen** Blücherstr. neben Steinmetz Kramer
- 10 **Kissing** Kreisverkehr, Bgm.-Wohlmuth-Straße
- 11 **Jettingen** Ri. Burtenbach ggü. Schloss Eberstall
- 12 **Krumbach** B16 Ri. Niederranau



HIMBEERFELDER zum Selberpflücken ab ca. Anfang Juli

- 13 **Neusäß/
Hirblingen** bei Autobahnauffahrt Neusäß von Gersthofen kommend
- 14 **Stadtbergen** Am Leiterle
- 15 **Meitingen** (auch rote und schwarze Johannisbeeren) Ri. Wertingen neben Erdbeerfeld

ÖFFNUNGSZEITEN:
Täglich von 8.00 Uhr
bis 19.00 Uhr

40 OBST **BAUER**
JAHRE **KRAUS**

