

# Himbeere



Die Himbeere gehört zur Familie der Rosengewächse und wächst wild im mittleren und nördlichen Europa, in Asien und im Nordosten Amerikas in lichten Wäldern und Hecken, von der Ebene bis ins Gebirge. Im erwerbsmäßigen Anbau gibt es unzählige früh- oder spätreifende Sorten - Himbeeren zählen zu unseren beliebtesten Gartensträuchern.

Himbeeren sind die Früchte von bis zu 2 m hoch werdenden Halbsträuchern. Diese entwickeln im ersten Jahr kräftige Triebe, die im nächsten Jahr blühen und Früchte tragen und dann absterben, während sich zwischenzeitlich neue Triebe bilden. Es gibt aber auch Sorten, die bereits im Herbst des ersten Jahres Früchte tragen.

Himbeeren sind Sammelfrüchte, bei denen eine größere Zahl kleiner, mehr oder weniger behaarter Steinfrüchte, auf einem zapfenförmigen, markigen Fruchtboden sitzen. Die 1-2 cm großen Beeren sind rund bis länglich. Die Fruchtfarbe ist zumeist rot, es gibt außerdem einige wenige Sorten mit rosa oder gelber Färbung.

Himbeeren sind äußerst druckempfindlich und schimmeln leicht, selbst frisch gesammelte Beeren sollten daher sofort verarbeitet werden. Bei gekauften Beeren prüfen, ob viel Saft aus den Beeren ausgetreten und der Boden der Schale oder Schachtel dadurch feucht ist, die Beeren sind dann wahrscheinlich nicht mehr einwandfrei. Himbeeren sollten, wenn möglich, nicht gewaschen werden, da sie sonst Saft verlieren und Wasser aufnehmen.

Die Verwendungsmöglichkeiten von Himbeeren in der Küche sind vielfältiger Art: ob als Himbeer-Mascarpone-Füllung für Crêpes, auf einer Früchte-Pizza, in einem Himbeer-Quark-Auflauf, als Himbeersoße zu einer Panna cotta oder in Kombination mit Nektarinen in einem Brotaufstrich, Himbeeren stehen, da sie sich leicht einfrieren lassen, eigentlich das ganze Jahr über zur Verfügung.