Emma Hellenstainer

Landesberufsschule für das
Gast- und Nahrungsmittelgewerbe

Scuola professionale provinciale
alberghiera ed alimentare

Scola profescionala provinziala
per hotelaria y alimantazion

Facharbeit

Die Erdbeere

erstellt von Deborah Zueck

eingereicht bei Simon Allneider

Brixen, 01. März. 2021

„Zweifellos hätte Gott eine bessere

Beere als die Erdbeere schaffen können,

aber ebenso zweifellos,

hat er es nicht getan."[1]

Nach längerem Überlegen für ein Thema für meine Facharbeit, habe ich mir die Frage gestellt, was ich persönlich mit der Konditorei verbinde. Obst, vor allem Beeren, sind ein nicht weg zu denkender Rohstoff in der Konditorei, der Backwaren verfeinert und vervollständigt.

Immer mehr spielt Regionalität für die Menschheit und auch für mich eine große Rolle und deshalb möchte ich Ihnen in meiner Facharbeit die bekannte Marteller Erdbeere etwas näher bringen und erklären, warum Anbaugebiete wie diese sehr wichtig für den regionalen Markt und die Umwelt sind.

Ich stellte mir die Frage, was die Marteller Erdbeere zu einer so Besonderen macht, was den Anbau erschwert und welch große Rolle die Erdbeere im Allgemeinen in meinem Beruf spielt. Diese und noch weitere Fragen möchte ich in meiner Arbeit beantworten.

[1] Zitat Izaak Walton eingesehen am 24.02.2021

1.Inhalt

2. Die Geschichte der Königin der Beeren 4
3. Botanik..... 5
4. Sortengruppen und Sorten..... 6
5. Angebot und Nachfrage 7
6. Anbau und Standort..... 7
7. Boden und Fruchtfolge 8
8. Krankheiten und Schädlinge und deren Bekämpfung 9
9. Ernte..... 10
10. Qualitätserdbeeren..... 11
11. Gesundheitswert der Erdbeeren 12
12. Bedeutung und Verwendung in der Konditorei..... 13
13. Schlusswort..... 15
14. Abbildungsverzeichnis..... 16
15. Literaturverzeichnis 17
16. Eidesstattliche Erklärung 18

2.Die Geschichte der Königin der Beeren

Die Erdbeere wird als Königin der Beerenobstarten bezeichnet. Sie ist neben dem Apfel das beliebteste Obst. Im Handel gehört die süße rote Frucht zu den Rennern im Sortiment, allerdings ist sie das empfindlichste Produkt aller Obstarten.

Der botanische Name „fragaria", tauchte zum ersten Mal im Jahre 1330 auf. Der Begriff wird aus dem lateinischen „fragare" abgeleitet, das bedeutet „duften". Später fügte ein Botaniker das lateinische Wort „vesca" hinzu, das von "versusa"(essbar) abgeleitet wurde. Dieses Wort beschreibt eine weitere Eigenschaft der Erdbeere.[2]

Französische Siedler fanden entlang des kanadischen Sankt-Lorenz-Stromes leuchtend scharlachrote Beeren, die aromatisch schmeckten und zugleich recht groß waren. Als „Amerikanische Scharlacherdbeere" fand die Frucht rasch Eingang in die botanischen Gärten Europas. 1820 gab es bereits 70 Sorten der Scharlacherdbeeren.[3]

Abbildung 1: Scharlacherdbeere

Die direkten Vorfahren der großen roten Erdbeeren, die heute den heimischen Markt bestimmen, kommen ebenfalls aus Übersee. Sie sind nicht, wie man vermuten könnte, eine Züchtung aus der Walderdbeere, die bei uns in Europa schon seit jeher beheimatet ist. Nein, sie sind eine Kreuzung aus der kleinen amerikanischen Scharlach–Erdbeere mit der großfruchtigen „Schönen von Chile", die ein französischer Hobbybotaniker 1710 von seinen Schiffsfahrten mitbrachte. Die Erdbeere, wie wir sie heute kennen, ist noch gar nicht so alt. Sie entstand erst vor 250 Jahren.[4]

[2] https://www.wasistwas.de eingesehen am 01.03.2021
[3] http://www.borgmeyer.eu eingesehen am 01.03.2021
[4] https://sites.google.com eingesehen am 02.03.2021

Durch die Kreuzungen verschiedener Sorten wurden die Beeren größer. Nach längerem Beobachten zeigte sich jedoch, dass die Pflanzen kaum Früchte ansetzten und deutlich unter der Winterkälte litten. Die bretonischen (französischen) Bauern hatten den Grund für die geringen Erträge wesentlich schneller als die deutschen Gärtner herausgefunden. Es fehlte die Befruchtung. Sie setzten deshalb die Chile Erdbeere zwischen die Scharlacherdbeere und garantierten so die Befruchtung der Blüten. Mit dieser Anbaumethode hatten die Franzosen so viel Erfolg, dass sie ab 1750 täglich im Hafen von Brest 20 Schiffe mit Erdbeeren beladen konnten. Auf Umwegen über Holland und England kamen die Früchte nach Italien. [5]

Abbildung 2: Chile Erdbeere

3.Botanik

Die Blüte der Beere ähnelt einer Heckenrosenblüte, welche auch zur Familie der Rosengewächse gehört. Die Pflanze überdauert unterirdisch den Winter, oberirdisch bildet sie jedoch jedes Jahr neue Blätter, Blüten und Ausläufer. Aussaat für den Gärtner sind die zahlreichen Samen, welche auf der Blütenachse bzw. Blütenboden sitzen. Die eigentlichen Früchte der Erdbeerstaude sind die winzigen Körnchen, die außen auf der Haut sitzen.[6]

Abbildung 3: Erdbeerblüte

[5] Vgl. Facharbeit „Die Erdbeere“
[6] https://www.biologie-seite.de eingesehen am 04.03.2021

4.Sortengruppen und Sorten

Generell kann man die Erdbeere in zwei Sortengruppen einteilen:

- Einmaltragende: Dies ist die häufigste Sorte, ab Anfang Mai bilden sich Ausläufer. Im Spätsommer entwickeln sich vermehrt Seitenkronen, welche Erdbeeren bilden und dann bei Reife gepflückt werden. Man pflückt das Feld für ca. ein Monat alle zwei bis drei Tage in tieferen Lagen wieder Früchte, in höheren Lagen ist dieser Prozess etwas verlangsamt (vier bis fünf Tage). Anschließend bestockt sich die Erdbeerpflanze und bildet Blütenknospen für das nächste Jahr.
- Immertragende/Remontierende: Die Blüten werden während der gesamten Vegetationsperiode gebildet. Sie werden im Abstand von einer Woche gepflückt. Sobald die Temperaturen sinken kommt dieser Vorgang allmählich zum Stillstand und die Pflanze bereitet sich auf das nächste Frühjahr vor. Diese Sorte ist noch nicht so gut erforscht sowie standortanpassungsfähig.

Es gibt inzwischen weit über 1000 Sorten mit recht unterschiedlichen Boden- und Klimaansprüchen, verschiedenem Aussehen, Geschmack und Wuchs und jedes Jahr kommen ein paar neue hinzu. Die Sorten unterscheiden sich nicht nur in den genannten Faktoren, sondern auch in ihrer Widerstandsfähigkeit gegenüber Schädlingen und Krankheiten.[7]

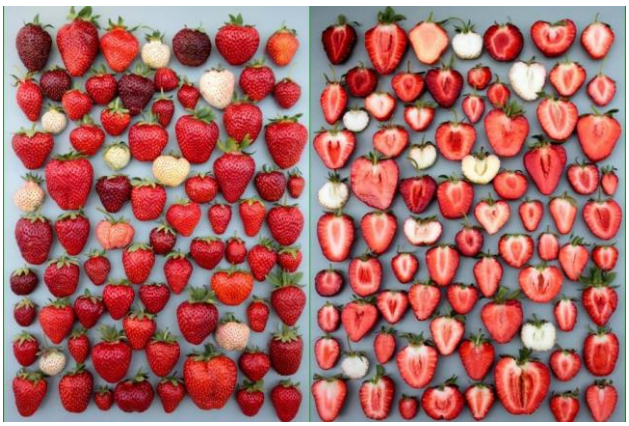

Abbildung 4: Verschiedene Sorten ganz und im Querschnitt

Die gängigsten Anbausorten im Martelltal sind: Elsanta, Darsalekt, Arosa, Darline, Marmolada usw.

[7] Vgl. https://www.sbb.it eingesehen am 25.02.2021

5.Angebot und Nachfrage

Die Nachfrage für regionale Produkte, wie es auch die Marteller Erdbeere ist, wird immer größer. Die Entwicklung der Anbau-, Lagerungs- und Transporttechniken bewirkt, eine immer längere Saison und dadurch ist die Beere nur über die Wintermonate nicht verfügbar.

Das Angebot der Beeren ist vielfältig und passt sich dem Konsumverhalten der Bevölkerung an. Der Käufer bevorzugt Früchte aus umweltschonenden Bedingungen und verlangt nach hoher Transparenz in Bezug auf Anbauweise und Herkunft.

„Der Beerenanbau ist vor allem im Berggebiet für viele Familien eine wichtige zusätzliche Einnahmequelle.“ [8]

6.Anbau und Standort

Der Anbau von Erdbeeren verlangt den Bauern ein gutes Fingerspitzengefühl, ständige Weiterbildungen und Kurse ab. Nicht zu unterschätzen sind die Arbeitsintensität und die hohen Investitionskosten. Es gibt verschiedene Anbauweisen, wobei die Biologische die Beliebteste ist. Jedoch ist diese meist nicht wirtschaftlich und deshalb kommen auch Pflanzenschutzmittel zum Einsatz. Diese werden aber so schonend wie möglich eingesetzt. Erdbeeren und Beeren im Allgemeinen sollten wirtschaftlich in gesunden, sozialen Strukturen wie im Land Südtirol angebaut und vermarktet werden.[9]

[8]Zitat Thomas Kaserer Erdbeerbauer aus Martell
[9] Vgl. https://www.garten-pflanzen.info eingesehen am 02.03.2021

Die gängigsten Anbautechniken zur Verfrühung oder Verspätung der Ernte sind Tunnels, Erddämme, Folien, Kästen und Stroh. Die Verwendung empfiehlt sich zum Schutz und Garantie der Ernte.

Abbildung 5: Erdbeeren auf 1700m Meereshöhe

Durch das große Anpassungsvermögen der Erdbeeren an die Höhenlagen, eignet sich das Martelltal bestens zum Anbau. Sie wachsen und gedeihen in einer Höhe von 900-1700 m über dem Meeresspiegel. Muldenlagen, wo sich Kälteseen bilden könnten, sind zu vermeiden, da Schäden an den Blüten und Ausfällen der Überwinterung nicht auszuschließen sind. Vor allem in den hohen Lagen sind die Erdbeeren im Winter durch eine dicke Schneedecke vor tiefen Temperaturen und Wind zusätzlich geschützt. Bei niedrigeren Lagen, wo kein Schnee liegt, empfiehlt es sich, die Pflanzen mit Vlies abzudecken. Dies jedoch ist ein zusätzlicher Kostenfaktor und lässt sich im Martelltal weitgehend vermeiden.

7.Boden und Fruchtfolge

Leicht saure (pH 6,5), humose und lehmige Sandböden sind ideal für den Erdbeeranbau. Gut strukturierte Böden mit einem hohen Humusgehalt, sowie gutem Nährstoffangebot eignen sich Bestens für den Anbau. Eine gute Lockerung und keine Staunässe des Bodens verhindert Krankheiten und Ernteverluste. Düngung mit Stall-

Abbildung 6: Humusreiche Erde

mist oder Kompost bei der Feldvorbereitung ist daher empfehlenswert und vorteilhaft. Ein Monat vor der Pflanzung sollte das Feld sorgfältig gepflügt werden, damit sich der Boden wieder setzen kann.[10] *„Viele Marteller Landwirte betreiben zusätzlich auch Viehzucht und können dies daher sehr gut kombinieren."* [11]

Durch die Jahre verliert die Kultur an Qualität, wobei die ersten zwei Jahre die höchste Ertragsmenge und Fruchtqualität aufweist. Nach dieser Zeit sollte die Monokultur brachgelegt werden und das Feld mit einer Fruchtfolge, z.B. Gemüsekulturen wie Blumenkohl, Getreide und Kunstwiesen eignen sich besonders gut, versehen werden. Sollte das Feld mit Krankheiten oder Schädlingen befallen sein, sollte dies länger als zwei Jahre durchgeführt werden.

8. Krankheiten und Schädlinge und deren Bekämpfung

Häufigste Krankheiten:

- Schwarze Wurzelfäule (verschiedene Pilze)
- Rote Wurzelfäule (Phytophthora fragariae)
- Rhizomfäule (Phytophthora cactorum)
- Welkekrankheit (Verticillium)
- Blattflecken (Alternaria)
- Echter Mehltau
- Graufäule

Abbildung 7: Schwarze Wurzelfäule

[10] Vgl. https://www.ndr.de eingesehen am 03.03.2021
[11] Zitat Thomas Kaserer, Erdbeerbauer aus dem Martelltal

Häufigste Schädlinge:

Abbildung 8: Schneckenbefall

- Mäuse
- Schnecken
- Erdbeerblütenstecher
- Wicklerraupen, Blattläuse, Thrips
- Spinnmilben, Erdbeermilbe[12]

Die meisten Krankheiten und Schädlinge können durch Pflanzenschutzmittel und Anbauweisen vermieden bzw. beseitigt werden. *„Auch hier zeigt sich die hohe Anbauhöhe von Vorteil, die meisten Schädlinge können auf dieser Meereshöhe nicht überleben und sind daher keine Gefahr.*" [13] Bei einem hohen Befall von Krankheiten und oder Schädlingen muss das Feld brach gelegt werden und je nach Ausmaß und Art eine Fruchtfolge von mindestens fünf Jahren eingelegt werden.

9.Ernte

Die Ernte der süßen Früchte findet von Mitte Juni bis Mitte Oktober statt. Die Anbaugebiete in Südtirol befinden sich neben dem Martelltal auch im restlichen Vinschgau, im Ultental, am Ritten, im Eisack- und im Pustertal. Die Beeren werden von Hand gepflückt und nach bestimmten Größen (30er, 25er und Marmeladebeeren) sortiert. Die Ernte ist mit einem großen Arbeitsaufwand verbunden. Sie beginnt bereits früh morgens

[12] https://www.erdbeeren.de eingesehen am 04.03.2021
[13] Zitat Franz Kaserer, Landwirt

und dauert bis zum späten Abend an. Das trockene Klima der hohen Lagen und die vorteilhafte Sonneneinstrahlung sorgen für eine gesunde Reifung der Früchte. *„Höhenluft macht Beeren rot!"*.[14] Die Arbeit wird meist mit ausländischen Arbeitern (meist aus Ländern wie der Slowakei, Rumänien und Tschechien) bewältigt. Die Ernte muss fleißig und früchteschonend erfolgen, da die Erdbeere sehr empfindlich ist, vor allem gegen Druck.

Angeliefert werden die Erdbeeren Großteils in der Obstgenossenschaft MEG, dort werden sie klassifiziert und einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Regelmäßig amtliche Kontrollen und die „Südtirolschutzmarke" bürgen dafür, dass der Anbau nach den strengen Richtlinien, die in der Landesverordnung vorgegeben sind, erfolgt ist.[15]

10. Qualitätserdbeeren

Abbildung 9: Erzeugergenossenschaft MEG

Seit über 40 Jahren werden im Martelltal mit sehr viel Fleiß und Handarbeit Erdbeeren angebaut. Früher wurden die Früchte direkt an einen Händler verkauft, doch mit der Zeit wurde diese Verkaufsstrategie schwieriger, da es an Kühlzellen und Lagerplatz fehlte. Aus dieser Notlage heraus, schlossen sich neun Bauern zusammen und gründeten 1989 die Erdbeergenossenschaft MEG. Mit den Jahren gewann die Genossenschaft immer mehr Mitglieder und ab 1992 begann die Vermarktung erstmals durch die Genossenschaft. Im Jahre 1994 wurde das Gebäude der MEG mit Kühlzellen, Lager- und Arbeitsräumen, Büros und einem Detailgeschäft errichtet. Vor einigen Jahren wurde der neue Detailverkauf

[14] Slogan für die Erzeugergenossenschaft MEG 2004
[15] Vgl. Facharbeit die Erdbeere

„Erdbeerwelt" in Trattla erbaut. Hier werden nicht nur Beeren sondern auch andere Qualitätsprodukte (Gemüse, Obst, Tees etc.) der Obstgenossenschaft VIP und von heimischen Bauern vermarktet.
Vermarktet werden die Beeren Großteils in Italien, Österreich und Deutschland. Ein großer Anteil der ersten Ernte wird beim jährlichen Erdbeerfest benötigt. Dort dreht sich zwei Tage alles rund um die Erdbeere, kombiniert in Spiel, Spaß, Volksfest und Produktverkostungen. [16]

11. Gesundheitswert der Erdbeeren

Abbildung 10: Eigenschaften der Erdbeere

Erdbeeren sind leicht verdaulich, kalorienarm, blutbildend, blutreinigend und haben einen hohen diätischen Wert. Sie haben einen hohen Wert an Vitamin C, A und verschiedenen B Vitaminen. Auch Mineralien wie Kalium, Calcium, Phosphor, Eisen und Fluor. Sie gelten wegen ihres hohen Eisengehaltes als wirksames Mittel gegen Blutarmut und Bleichsucht. Auch die Samen (gelbliche Nusskörnchen auf der Erdbeere) sind reich an Mineralstoffen. Zur Beerenzeit versorgt ein normaler Konsum von Beeren den Körper ausreichend mit Vitaminen und Mineralstoffen. Erdbeeren regulieren den Cholesterinspiegel, senken den Blutdruck, entschlacken und entwässern und stabilisieren die Darmflora.[17]

[16] https://www.vip.coop/de eingesehen am 04.02.2021
[17] https://www.fitforfun.de eingesehen am 05.02.2021

12. Bedeutung und Verwendung in der Konditorei

Abbildung 11: Erdbeertartelettes mit Vanillecreme

In der Konditorei werden Erdbeeren vielseitig verwendet, ob als Hauptrohstoff für die Eisherstellung, als Marmelade oder Kompott, als Garnitur auf Torten oder als Komponente in Gebäcken. Die Erdbeere ist vielseitig einsetzbar und meines Erachtens unersetzlich bei der Herstellung von Süßwaren. Ein Vorteil dieser Beere ist es, dass sie fast ganzjährig verfügbar und erhältlich ist. Dies ist für den Konditor eine gute Voraussetzung, den Kunden auch im Winter fruchtige Süßwaren anzubieten. Durch das außergewöhnliche Aroma und den wunderbaren Duft der Beere, ist sie beim Kunden sehr beliebt und wird häufig konsumiert.

Mein Lieblingsrezept mit Erdbeeren

Crostata mit Erdbeerkompott und griechischem Joghurt

Für die Crostata (24er Form):

- 100gr Butter
- 60gr Zucker
- Eine Vanilleschote
- 200gr Mehl
- 1 Eigelb
- Eine Prise Salz

Butter, Zucker und das Mark der Vanilleschote kurz vermischen. Das Eigelb einarbeiten und das Mehl einkneten. Für eine halbe Stunde kühlen und anschließend ausrollen, in die Form geben und bei

180°C für ca. 20 Minuten blind backen. Vollständig auskühlen lassen.

Für das Erdbeerkompott:

- 250gr Erdbeeren
- 40gr Rohrzucker
- 20gr Butter
- 2-3 EL Rum

Butter, Rum und Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Erdbeeren in Stücke schneiden und dazugeben. Ca. 2-3 Minuten (nicht zu lange, sonst werden die Erdbeeren zu weich!) köcheln lassen und dann vollständig auskühlen lassen. Auf die gebackene und kalte Crostata geben und gleichmäßig verteilen.

Für die Creme:

- 200gr griechischer Joghurt
- 200gr Mascarpone
- 200gr Frischsahne
- 80gr Staubzucker

Alle Zutaten mit der Rührmaschine schaumig rühren. Die Creme in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und die Oberfläche mit Rosetten verzieren. Die Apfelscheiben mit einem Pinsel auf beiden Seiten mit Zitronensaft bestreichen und dekorieren.

Zum Dekorieren:

- Äpfel
- Beeren
- Minze

13. Schlusswort

Während meiner Recherche zum Thema Erdbeere habe ich einen guten Überblick über den Anbau bis hin zur Ernte bekommen. Es erfreut mich, dass auch heute noch, nach über 40 Jahren, der Anbau in meiner Heimat mit Fleiß und Mühe betätigt wird. Es hat mir gezeigt welch wichtige Rolle, der Anbau dieser Kultur für Landwirte im Berggebiet darstellt. Diese Art von Produktion zeigt mir, wie wichtig regionale Produkte und umweltschonender Anbau für die Allgemeinheit und auch uns Konditoren sind.
Neben der Erdbeere werden auch andere Produkte wie Mehl, verschiedene Obstarten und Milchprodukte regional produziert. So kann eine hohe Qualität des Endprodukts gewährleistet werden und der Konsument kann frische und heimische Produkte genießen.
Besonders beeindruckt hat mich, dass der Anbau sich stetig weiterentwickelt und die Bauern und Vermarkter sich ständig neue Ziele setzen, um die Qualität der Produkte immer weiter zu verbessern.

14. Abbildungsverzeichnis

https://www.martell.it/de/beeren/

https://www.vip.coop/de/%C3%A4pfel-freunde/erdbeeren/29-2257.html

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fmagazin.fresh-box.ch%2Ferdbeere%2F&psig=AOvVaw2thl-lyKc_784uN_sSGxWh&ust=1614691072154000&source=images&cd=vfe&ved=0CAMQjB1qFwoTCNj0gJOXj-8CFQAAAAAdAAAAABAD

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.pflanzen-lexikon.com%2Findex.php%3Fa%3Dfragaria-chiloensis%26l%3Dde&psig=AOvVaw0wW-mYqlWJH3E8Lvosf-HoA&ust=1614691597310000&source=images&cd=vfe&ved=0CAMQjB1qFwoTCIi1jY6Zj-8CFQAAAAAdAAAAABAD

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fkaisergranat.com%2Fkulinarisches%2Fdiese-erdbeersorten-schmecken-am-besten&psig=AOvVaw0ASb9Z7maIY0fWASs-Knxi2&ust=1614691792623000&source=images&cd=vfe&ved=0CAMQjB1qFwoTCPihhuuZj-8CFQAAAAAdAAAAABAD

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.edlingers.at%2Ferdbeeren%2Fanbau-ernte%2F&psig=AOvVaw2QQ31WrIrWmbIPUT-ldrTgP&ust=1614691974781000&source=images&cd=vfe&ved=0CAMQjB1qFwoTCMDfuMCaj-8CFQAAAAAdAAAAABAD

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.gartenspring.de%2Fhumuserde-test%2F&psig=AOvVaw1cqU-WiBg05IBTHG6uUh8Xp&ust=1614692466388000&source=images&cd=vfe&ved=0CAMQjB1qFwoTCKCMoKycj-8CFQAAAAAdAAAAABAD

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.lfl.bayern.de%2Fips%2Fkleingarten%2F135905%2Findex.php&psig=AOvVaw3mZQsHh0COpyM-jJKO-LOSf&ust=1614692828597000&source=images&cd=vfe&ved=0CAMQjB1qFwoTCOjGyNidj-8CFQAAAAAdAAAAABAD

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.vip.coop%2Fde%2Fbusiness%2F%25C3%25BCber-vip%2Fmeg%2F74-2654.html&psig=AOvVaw3HEZAzD6g6excd-BLRUW4V&ust=1614937721463000&source=images&cd=vfe&ved=0CAMQjB1qFwoTCOiC7f2tlu8CFQAAAAAdAAAAABAD

https://www.fitforfun.de/abnehmen/ernaehrung-erdbeeren-ole-die-schlankmachende-vitamin-c-bombe-163704.html

15. Literaturverzeichnis

https://www.vip.coop/de/business/%C3%BCber-vip/meg/74-2654.html

https://www.fitforfun.de/abnehmen/ernaehrung-erdbeeren-ole-die-schlankma-chende-vitamin-c-bombe-163704.html

https://www.erdbeeren.de/erdbeerkrankheiten-erdbeerschaedlinge/

https://www.ndr.de/ratgeber/garten/Den-Gartenboden-bestimmen-und-verbes-sern,gartenboden100.html

https://www.wasistwas.de/archiv-natur-tiere-details/die-erdbeere-ein-koestli-ches-fruechtchen.html

http://www.borgmeyer.eu/produkte/erdbeeren/geschichte-der-erdbeere.html

https://sites.google.com/site/erdbeerzentrum/vitaminbombe-erdbeere

https://www.biologie-seite.de/Biologie/Rosengew%C3%A4chse

https://www.sbb.it/home/news-detail/index/2020/05/15/nat-rlicher-gem-segar-ten

Broschüren der MEG

Broschüren der VIP

Handbuch Beeren

Facharbeit „Die Erdbeere“ von Elisabeth Perkmann

Erdbeerbauer Thomas Kaserer

Landwirt Franz Kaserer

Eigenerfahrung

16. Eidesstattliche Erklärung

Ich versichere, dass ich diese Facharbeit selbständig angefertigt, nur die angegebenen Hilfsmittel verwendet und alle Stellen, die dem Wortlaut oder dem Sinn nach anderen Werken entnommen sind, durch Angaben der Quellen als Übernahme kenntlich gemacht habe.

Martell, am 04.03.2021