



## Pressemitteilung

### **Startschuss zur Pflaumen- und Zwetschgensaison: Die BVEO lässt 1.000 Ballons in den Berliner Himmel steigen**

**Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) hat am Dienstag 1.000 violette Luftballons vor dem Brandenburger Tor in die Luft steigen lassen. Damit macht die BVEO auf den Start der diesjährigen Pflaumen- und Zwetschgensaison aufmerksam. Denn das beliebte Steinobst schmeckt nicht nur lecker, sondern kommt nun noch bis Oktober frisch von heimischen Bäumen direkt auf den Tisch.**

**Berlin, 22. Juli 2014.** Am Dienstag konnten die Besucher des Pariser Platzes ein besonderes Schauspiel beobachten: 1.000 violette Ballons, die zur Mittagszeit über dem Wahrzeichen Berlins, dem Brandenburger Tor, in die Luft stiegen und rasch in alle Himmelsrichtungen davonflogen. Mit dieser einzigartigen Aktion läutet „Deutschland – Mein Garten.“ den Start in die diesjährige Pflaumen- und Zwetschgensaison ein. Die Initiative informiert im Auftrag der Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von deutschem Obst und Gemüse.

#### **Die Qual der Wahl**

Im Juli beginnt hierzulande die Pflaumen- und Zwetschgensaison, die bis in den Oktober reicht. Pflaumen werden in Deutschland vor allem in Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Bayern angebaut. Weltweit gibt es über 2.000 Sorten, von denen hierzulande rund 25 Sorten erhältlich sind. Zu den bekanntesten zählen die Bühler Zwetschge, Cacaks und die Hauszwetschge. Ab Juli sind Frühsorten wie Katinka reif. Katinka eignet sich dank ihres festen Fruchtfleisches besonders gut zum Backen. Zu den mittelfrühen Sorten gehört beispielsweise Hanita. Diese Zwetschge trägt große Früchte, ist besonders saftig und weist ein feines Aroma auf. Sie eignet sich besonders zum Frischverzehr, ebenso zum Backen sowie für Konfitüre und Kompott. Spätsorten wie die Hauszwetschge und Presenta reifen bis in den späten September und sind sehr vielseitig einsetzbar.

#### **Aromatisch und gesund**

Pflaumen und Zwetschgen sind nicht nur der perfekte Snack für zwischendurch. Sie sind auch sehr gesund, denn sie enthalten neben einem hohen Wasseranteil auch die Vitamine B1 und B2 und wichtige Inhaltsstoffe wie Eisen, Kupfer, Zink, Kalium, Natrium, Phosphor und Kalzium. Damit halten sie nicht nur den Körper in Form, sie unterstützen auch die natürliche Darmflora und gelten seit jeher als beliebtes Hausmittel.



### **Hauptsache frisch**

Reife Früchte geben bei Druck leicht nach und besitzen eine natürliche Wachsschicht, die beim Kauf nicht beschädigt sein sollte. Pflaumen weisen eine rotblaue Färbung auf, Zwetschgen eine blaue bis blau-violette. Da das Steinobst zu den Obstsorten gehört, die nicht nachreifen, sollte es möglichst rasch verzehrt werden. Im Kühlschrank halten sich Pflaumen und Zwetschgen je nach Sorte zwei bis drei Tage, maximal eine Woche.

### **Vielseitig einsetzbar**

Pflaumen schmecken am besten von der Hand in den Mund. Die blau-violetten Früchtchen überzeugen auch in süßen Gerichten. So punkten sie beispielsweise als Mus, Dip oder Chutney. Speisen wie Kuchen, Muffins, Knödeln oder Milchreis verleihen sie eine besonders fruchtige Note. Das süß-würzige Aroma harmoniert darüber hinaus auch mit Käse und Gemüse. Vor allem die Kombination aus Pflaumen und Rinder-, Geflügel-, Lamm- oder Schweinefleisch besitzt das gewisse Etwas.

### **Über die BVEO**

Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO) ist ein Zusammenschluss von 40 Mitgliedern (30 Erzeugerorganisationen und zehn Einzelunternehmen) der deutschen Obst- und Gemüsebranche. Der Verband vertritt die politischen Interessen seiner Mitglieder, organisiert Messe- und Kongressauftritte und steuert PR- sowie Marketingmaßnahmen.

### **Kontakt:**

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
Marie Fuchs

Tel. 0221-56938-124

Fax 0221-56938-201

Email: [presse@deutsches-obst-und-gemuese.de](mailto:presse@deutsches-obst-und-gemuese.de)

<http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de>