



Pressemitteilung

2014 wird ein Pflaumenjahr

Seit Mitte Juni gibt es Pflaumen, Zwetschgen und Co. Denn das Steinobst ist dank des milden Winters in diesem Jahr besonders früh erhältlich. Und das in großer Menge: Rund 55.000 Tonnen* der leckeren Delikatessen sollen laut der Erzeuger in diesem Sommer geerntet werden. Das sind zwölf Prozent mehr als im vergangenen Jahr – das ist kaum zu toppen.

Berlin, 30. Juli 2014. Pflaumen gehören zum Sommer wie Sonne, Eis und Urlaub. Die süßen Früchte werden hierzulande auf 3.870 Hektar angebaut. Die größten Anbauflächen liegen in Baden-Württemberg (1.508 Hektar), Rheinland-Pfalz (836 Hektar) und Bayern (437 Hektar). Die knackig-prallen Leckereien sind sehr beliebt. Rund 840 Gramm des Steinobstes verspeiste jeder Deutsche im Jahr 2013. Pflaumen besitzen verschiedene Unterarten. Zu den bekanntesten zählen Zwetschgen, Mirabellen und Renekloden.

Zwetschgen: fruchtig-süßsaures Aroma

Zwetschgen lassen sich anhand einiger Merkmale klar von Pflaumen unterscheiden. So haben die Früchte beispielsweise eine ovalere Form, ein etwas festeres Fruchtfleisch und sind nicht so süß wie Pflaumen: Das Steinobst schmeckt leicht säuerlich und besitzt eine dunkelblaue Färbung. Zwetschgen machen sich daher besonders gut in pikanten Gerichten. Als fruchtig-süßsäuerliche Soße passen sie beispielsweise zu Schwein oder Wild. Aber auch als Beilage zu Schupfnudeln und Germknödeln können sie auf ganzer Linie überzeugen. Eine Traumkombination sind darüber hinaus Zwetschgen mit Bohnen.

Mirabellen: ideale Naschfrüchte

Mirabellen werden auch als Schwestern der Zwetschgen bezeichnet. Die süßen Früchte unterscheiden sich durch ihre gelbe Farbe und runde Form von anderem Steinobst. Der Name „Mirabelle“ stammt aus dem Italienischen und bedeutet soviel wie „bewundernswerte Schöne“. Die Rosengewächse werden hierzulande vor allem zu Likör verarbeitet und sind in dieser Form äußerst beliebt. Sie geben aber auch in der Kombination mit Thymian einen hervorragenden Essig ab. Die Früchte passen aufgrund ihres Aromas besonders gut zu Süßspeisen. So verleihen sie Knödeln, Tartes oder Kuchen eine ganz spezielle Note.

Renekloden: königlicher Genuss

Renekloden stammen ursprünglich aus Frankreich und wurden nach der Königin Claudia benannt. Die gelb bis rotgrünen Leckereien gelten auch als Edelpflaumen und überzeugen durch ihr süßes, leicht würziges Aroma. Im

Vergleich zu anderen Pflaumensorten ist das Steinobst etwas kleiner und nahezu rund. Die Früchte punkten beispielsweise im Obstsalat, als Konfitüre oder einfach von der Hand in den Mund. An heißen Tagen bringen sie als Sorbet in Kombination mit Vanille die ersehnte fruchtig-leichte Erfrischung.

* Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) 2014

Rezepte für das ganze Jahr

Die Gastronomen Andi und Franzi Schweiger sind die Botschafter der Verbraucherkampagne „Deutschland – Mein Garten.“. In ihrem Münchner Sterne-Restaurant legen die Köche Wert auf heimische Produkte und eine hohe Qualität der Ware. Die Gastronomen haben exklusiv für die Kampagne Rezepte entwickelt, die das ganze Spektrum der heimischen Obst- und Gemüseerzeugnisse abdecken.

Rezept-Tipp: Feldsalat mit Rehfilet, Birnenkompott und Szechuan-Zwetschgen (4 Personen)



Zutaten (Für 4 Personen):

Für das Feldsalatdressing

- 1/2 Pomelo
- 1 TL Honig
- 1 EL Aceto Balsamico
- 1 EL Joghurt
- 1 EL Orangensaft
- 4 EL Sonnenblumenöl
- Meersalz



Für die Szechuanzwetschgen

20 Zwetschgen
350 ml Rotwein
100 g Zucker
2 EL Wasser
Szechuanpfeffer
3 g Maisstärke

Für das Birnenkompott

20 g Zucker
30 ml weißer Aceto Balsamico
30 ml weißer Portwein
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
70 g Birnen
25 g Butter
1 EL Wasser
Honig zum Abschmecken
Fett zum Braten

Für das Rehfilet

600 g Rehfilet/ 3 Rehfilets à 50g pro Person
350 g Feldsalat

Zubereitung:

1. Für das Dressing die Pomelo schälen und zerpfeifen. Zusammen mit allen Zutaten bis auf das Öl vermengen. Zum Schluss das Öl unterrühren. Mit Salz abschmecken.
2. Für die Szechuanzwetschgen die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Den Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf langsam schmelzen und auf diese Weise einen Karamell herstellen. Mit 300 ml Rotwein ablöschen. Die Maisstärke in 50 ml kaltem Rotwein auflösen und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Mit Szechuanpfeffer abschmecken und 5 min leicht köcheln lassen. Die Zwetschgen zugeben, einmal aufkochen und auskühlen lassen. Temperiert servieren.
3. Für das Birnenkompott den Zucker karamellisieren und mit Balsamico und dem Portwein ablöschen. Die Flüssigkeit stark einkochen und auf diese Weise zur Hälfte reduzieren. Anschließend die Birnen schälen, würfeln, hinzugeben und mit Salz abschmecken. Noch einmal aufkochen, die Hitze reduzieren und



die Butter kalt einrühren. Rosmarin und Thymian zugeben. Mit dem Honig abschmecken und auskühlen lassen.

4. Für das Rehfilet die Filetstücke salzen und von jeder Seite mit etwas Fett ca. 45 sec. scharf anbraten. Herausnehmen und 1 min ruhen lassen.

5. Den Feldsalat mit dem Feldsalatdressing anmachen und in der Mitte des Tellers anrichten. Das Kompott in einem Schälchen oder auf dem Teller an der Seite platzieren, Rosmarin- und Thymianzweig entfernen. Pro Person 3 Rehfilets in Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten.

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

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