



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Blaue Aussichten! Die Saison für deutsche Zwetschgen und Pflaumen kommt auf Hochtouren!

Sie zählen zu Deutschlands beliebtesten Steinobst-Sorten, stehen jetzt in voller Reife und flirteten in der BVE0-Küche in diesem Jahr mit einem Klassiker aus der französischen Küche: Clafoutis!

Berlin, 23. Juli 2020. Den Sommer auf der Zunge – Das hat man spätestens mit dem Beginn der Pflaumen- und Zwetschgensaison. Üblicherweise kommen die knackig-frischen Früchte aus heimischen Anbaugebieten von Juli bis Oktober in die deutschen Supermärkte. In diesem Jahr ist das blaue Steinobst aber schon im Juni und damit rekordverdächtig früh in die Saison gestartet. Sehr zur Freude der Verbraucher! Die verspeisten im vergangenen Jahr nämlich mehr als 51.000 Tonnen frische Zwetschgen und Pflaumen – fast 1 kg pro Kopf. Mehr als die Hälfte davon stammten aus heimischem Anbau – allem voran aus Baden-Württemberg (17.700 t), gefolgt von Rheinland-Pfalz (10.600 t) und Niedersachsen (5.000 t). Größter Beliebtheit erfreuen sich Pflaumen besonders in Nordrhein-Westfalen, auf das 24,7% der Einkaufsmenge entfällt. Dicht dahinter folgen die Region Nordwest (18,6%) und die Mitte Deutschlands (15,4%). Auch im Zwetschgenverbrauch liegt Nordrhein-Westfalen mit 22,5% der Einkaufsmenge vorn. Hier belegen allerdings Baden-Württemberg (17,2%) und Bayern gemeinsam mit der Region Nordwest (16%) die Ränge 2 und 3.*

(*Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels; Destatis)

Pflaume oder Zwetschge?

Wenn wir „umgangssprachlich“ einen Pflaumenkuchen backen, verwenden wir in der Regel Zwetschgen dafür. Doch auch wenn Pflaume und Zwetschge – je nach Region auch als Zwetschke, Zwetsche, Prüm oder Quetsche bezeichnet – oft synonym verwendet wird, handelt es sich dabei um zwei unterschiedliche Sorten. Beide gehören zu den Rosengewächsen, wobei die Zwetschge eine Unterart der Pflaume ist. Sie hat eine länglich-ovale Form und ist etwas kleiner als die Pflaume. Die geschmackliche Vielfalt der Zwetschge reicht je nach Sorte von aromatisch-mild bis fein-säuerlich. Die meist blau-violetten Früchte besitzen ein gelbes Fruchtfleisch, das sich leicht vom Stein löst. Und auch das ist ein Unterscheidungskriterium: Der Stein ist länglich, flach und an beiden Seiten zugespitzt. Im Gegensatz dazu, ist die Pflaume eher rundlich und hat eine ausgeprägte Bauchnaht. Auch der Stein ist eher rund und bauchig. Das Fruchtfleisch ist meist rot und schmeckt ausgesprochen süß. Auch farblich kann man einen Unterschied ausmachen. Denn Pflaumen gibt es – außer in Dunkelblau – auch in Rot, Gelb und Grün.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de/pressemitteilungen/

Alle Rezepte zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de/rezepte/



© BVE0 / Ariane Bille
Rezept: Pflaumen Clafoutis



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Blau ist die Farbe der Saison!

Anders als im Pflaumen- und Zwetschgenjahr 2018, mit einer großen Erntemenge von knapp 62.000 Tonnen, war 2019 mit rund 47.000 Tonnen ein eher durchschnittliches Jahr für die Fans und Erzeuger des blauen Steinobstes.* Auch in diesem Jahr sind die Aussichten wieder „pflaumenblau“ für Herrmann, Katinka, President, Cacaks Schöne, St.Hubertus oder Auerbacher, Ortenauer, Presenta und die Hauszwetsche – wie die bekanntesten heimischen Sorten heißen. Bereits im Juni begann die Saison mit den frühen Sorten „Ruth Gerstetter“, „Juna“ und „Hermann“ zu denen sich inzwischen auch „Katinka“ und „Cacaks Schöne“ gesellten.

Markus Litterst, Anbauberater bei der OGM Obstgroßmarkt

Mittelbaden eG freut sich: „Die Zwetschgen- und Pflaumenernte ist aktuell in vollem Gange. Wegen des turbulenten Frühjahrs mit Frostperioden erwarten wir zwar weniger Ernteertrag, als in den vergangenen Jahren, bleiben aber weiterhin zuversichtlich. Bis Ende September werden Zwetschgen bei uns auf rund 800 Hektar in unseren 800 Betrieben geerntet.“ Besonders stolz ist er auf die neue Sorte „Franzi“: „Franzi wird in diesem Jahr zum ersten Mal Ertrag bringen. Sie zeichnet sich durch ein perfektes Zucker-Säure-Verhältnis aus und eignet sich zum Backen, ist aber auch als Snack zwischendurch sehr lecker. Ihr Fruchtfleisch ist goldgelb und saftig, die Schale tiefblau und beduftet. Wir haben sie in den vergangenen drei Jahren in unserem betriebseigenen Versuchsgarten getestet und freuen uns, dass wir in dieser Saison die ersten Erträge in den Einzelhandel bringen können.“

„Nach dem frühen Saisonstart im Juni hat der Frühfrost auch in der Pfalz den Saisonverlauf bei der Zwetschgenernte getrübt. Wir erwarten in diesem Jahr weniger Ernteertrag, bleiben aber dennoch zuversichtlich. Unsere Zwetschgen haben noch bis Ende September Saison.“ äußert **Judith Beicht, Marketingverantwortliche vom Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG**.

Key Account Manager, Siegfried Frank von Obst vom Bodensee erklärt:

„Allgemein steht bundesweit die Produktionsmenge von Zwetschgen hinter Äpfeln an zweiter Stelle. Für uns als Vermarkter ist das eine große Herausforderung, da innerhalb kürzester Zeit große Mengen bewegt werden müssen und das mit einer Ware deren Haltbarkeit sehr begrenzt ist. Was hier im Süden sowohl von Einheimischen wie auch nachweislich gern von Touristen geschätzt wird, ist die Verwendung von Zwetschgen im frischen Blechkuchen/Zwetschgendatschi mit Sahne oder fein destilliert im Glas. Bei letzterem ist auch die Haltbarkeit gewährleistet, etwa als Mitbringsel aus Deutschlands südlichster Ferienregion - falls da überhaupt noch was zum Heimtransport übrig bleibt...“

„Im Westen fallen die Ernterwartungen bei Zwetschgen dieses Jahr aufgrund der Frostschäden Ende April etwas geringer aus als im Vorjahr.“



© BVE0 / Kate Morozova / Shutterstock
Zwetschgenmeer



© BVE0 / OGM Mittelbaden eG
Neue Zwetschgensorte Franzi



© BVE0 / Catalin Petolea / shutterstock
Pflaumenbaum



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Generell rechnen wir im Rheinland trotz dieses schwierigen Starts und der erschwerten Rahmenbedingungen aber ansonsten mit einer guten Zwetschgen-Saison. So ist Katinka als frühe Sorte bereits vollständig vermarktet, Cakaks laufen dann bis Ende Juli, die Sorten Ortenauer, Auerbacher sowie deutsche Hauszwetschge folgen im Anschluss. Wir gehen davon aus, dass die Früchte dann sicherlich bis Ende September im Handel verfügbar sind“, erläutert **Arthur Heinze, Vertriebsleiter Obst bei Landgard West.**



© BVE0 / StudioPhotoDFlorez / Shutterstock
Zwetschgen

Wissenshunger

Power

Pflaumen und Zwetschgen sind nicht nur lecker. Sie sorgen auch für den extra Schub Energie und versorgen den Körper mit den Vitaminen A, B und E, Eisen, Magnesium und auch Kupfer. Die ebenso ballaststoffreichen wie kalorienarmen Früchte helfen einer trägen Verdauung auf die Sprünge und eignen sich wunderbar für eine leichte und bewusste Ernährung. Nur bei einer Fructose-Unverträglichkeit sollte man lieber auf zu reife Früchte verzichten, denn die enthalten besonders viel Fruchtzucker.



© BVE0 / Lapina / Shutterstock
Zwei Hände voll Power

Einkauf

Beim Einkaufen sollte man sowohl bei Pflaumen wie auch Zwetschgen darauf achten, dass die Früchte nicht zu fest sind. Denn sie gehören zu den klimakterischen Früchten und reifen nicht nach. Eine perfekt gereifte Frucht erkennt man nicht nur daran, dass die Haut der Frucht prall ist und unter leichtem Fingerdruck etwas nachgibt, sondern auch an ihrer „Beduftung“ – der typischen, weißlichen Schicht, die erst unmittelbar vor dem Essen abgewaschen werden sollte. Denn sie schützt die schöne Blaue vor dem Austrocknen. **Übrigens:** Pflaumen schmecken etwa zwei Wochen nach ihrer Blaufärbung am besten. Zwetschgen haben ihre volle Reife und Süße entfaltet, wenn sie vom Stiel her etwas schrumpfen.



© BVE0 / Sea Wave / Shutterstock
Pflaumenkorb

Lagerung

Je nach Sorte halten sich frische Pflaumen und Zwetschgen zwei bis drei Tage – maximal eine Woche im Kühlschrank. Entkernte Früchte lassen sich aber auch hervorragend einfrieren. Dann sind die fruchtigen Delikatessen bis zu einem Jahr haltbar. Alternativ können Pflaumen und Zwetschgen durch Erhitzen ganz einfach konserviert werden. Sehr schnell lässt sich zum Beispiel Kompott herstellen. Dazu das Obst entsteinen, vierteln und mit Wasser und Zucker aufkochen. Die Masse anschließend in sterilisierte Gläser füllen.



© BVE0 / Chamille White / Shutterstock
Zwetschgenkompott

Zubereitung

Zwetschgen sind durch ihr etwas festeres Fruchtfleisch hervorragend zum Backen geeignet, denn sie verlieren auch bei hohen Temperaturen nicht

ihre Form, während Pflaumen wegen des größeren Wasseranteils und ihres weichen Fruchtfleisches schneller zerfließen. Durch ihren leicht säuerlichen Geschmack sind Zwetschgen auf dem Kuchen die perfekte Ergänzung zum süßen Kuchenteig. Pflaumen lassen sich hervorragend zu Kompott verarbeiten oder in andere Süßspeisen wie Crumble, Kaiserschmarrn oder Pflaumenknödel. Für welche der beiden Früchte man sich am Ende entscheidet hängt natürlich auch immer vom eigenen Geschmack ab. Und wer glaubt, dass Pflaumen oder Zwetschgen nur süß sein können, der irrt. Die Früchte schmecken auch sehr gut zu Fleischgerichten, in Salaten oder zu Ziegenkäse.



© BVE0 / Ariane Bille
Zubereitung



© BVE0 / Ariane Bille
Zubereitung

Rezept-Tipp für Genießer: Pflaumen-Clafoutis

Wir lassen die schönen Blauen in diesem Jahr mit einem Klassiker der französischen Küche flirten. In dieser Süßspeise, einem Mittelding zwischen Auflauf und Kuchen, kommen sie geradezu perfekt zur Geltung.

Einfach / Zubereitungszeit: 20 Min. + 25–30 Min. Backzeit

Zutaten für 2 Personen:

- Butter für die Form
- 250 g Pflaumen
- 2 Eier
- 150 g türkischer Joghurt (10% Fettgehalt)
- 100 g Puderzucker
- 50 g Weizenmehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Meersalz
- 1 Handvoll Haselnüsse



© BVE0 / Ariane Bille
Zubereitung

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C vorheizen und eine ofenfeste Form (ca. 24 cm Durchmesser) einfetten.
- Pflaumen waschen, trocken tupfen und entsteinen.
- Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit Joghurt und Puderzucker zu einer Creme verrühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse und Salz dazugeben und zu einem Teig verrühren. Zum Schluss das Eiweiß unterheben.



© BVE0 / Ariane Bille
Zubereitung



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

- Teig in die Form geben und die Pflaumen darauf verteilen. Im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 30 Min. backen. Währenddessen die Haselnüsse grob hacken und 15 Min. vor Ende der Backzeit über die Clafoutis streuen.
- Clafoutis aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und lauwarm genießen.



© BVEO / Ariane Bille
Zubereitung

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter presse@deutsches-obst-und-gemuese.de an uns wenden.

Über „Deutschland – Mein Garten.“

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO).

Über die BVEO

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss aller Erzeugerorganisationen und weiterer Einzelunternehmen für Obst und Gemüse. Unter dem gemeinsamen Dach haben die Mitglieder wichtige Kompetenzen gebündelt, um ihr gemeinsames Know-how für die hohen Qualitätsstandards von deutschem Obst und Gemüse einzusetzen. Neben der Organisation von Messe- und Kongressauftritten vertritt der Verband vor allem die politischen Interessen seiner Mitglieder und steuert die PR- und Marketingmaßnahmen.



© BVEO / Ariane Bille
Pflaumen Clafoutis lauwarm genießen

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin