



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Zwetschgen-Zeit: Sommerabschied in Violettblau

Sie sind fruchtig, süß und einfach nur lecker. Zwetschgen und Pflaumen, die saftigen Blaublütigen, wecken kulinarische Fantasien und zaubern den Spätsommer auf die Zunge.



Berlin, 04. September 2023. Höchste Zeit mal wieder „blau“ zu machen. Für Zwetschgen-Liebhaber jedenfalls. Die schönen Blauen aus heimischen Anbaugebieten tragen nämlich nicht nur das süß-säuerliche Aroma des Spätsommers in sich, sie sind auch nur relativ kurze Zeit im Handel. Leider, denn sie schmecken extrem lecker – ob von der Hand in den Mund, als Mus oder [Ketchup](#), auf saftigen [Blechkuchen](#), als Kompott, [Chutney](#) oder auch pikant in einer Pasta mit scharfer Pflaumensauce. Von Juli bis in den Oktober hinein, gibt es die aromatischen Heimatjuwelen. Sie wachsen vor allem im Süden der Republik, in Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Bayern, wo derzeit Sorten wie die herbsüße „Auerbacher“ und die „Top“-Sorten „Top, Tophit, Topper, Topfive und Toptaste“ gepflückt werden. Danach sind die bekannten „Hauszwetschgen“ und die Sorte „Presenta“ dran.

Zwetschge oder Pflaume, das ist die Frage

Das was wir umgangssprachlich als Pflaumen bezeichnen und als Kuchenbelag verwenden, sind in der Regel Zwetschgen. Obwohl Pflaume und Zwetschge – je nach Region auch als Zwetschke, Zwetsche, Prüm oder Quetsche bekannt – oft synonym verwendet werden, gilt doch: „Alle Zwetschgen sind Pflaumen, aber nicht alle Pflaumen sind Zwetschgen“. Beide gehören zu den Rosengewächsen, doch ist die Zwetschge botanisch gesehen eine Unterart der Pflaume – mit länglich-ovaler Form und etwas kleiner als die Pflaume. Geschmacklich rangieren Zwetschgen, je nach Sorte, zwischen aromatisch-mild und fein-säuerlich. Ein typisches Kennzeichen, der meist blau-violetten Früchte, ist das gelbe Fruchtfleisch, das sich leicht vom Stein löst. Dieser ist in der Regel länglich, flach und an beiden Seiten zugespitzt. Im Gegensatz dazu, ist die Pflaume eher rund und hat eine ausgeprägte Bauchnaht. Der Stein ist eher rund und bauchig und das Fruchtfleisch meist rot und ausgesprochen süß.

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/



© BVEO / Ariane Bille
Pasta mit scharfer Pflaumensauce

Auch farblich kann man einen Unterschied ausmachen. Denn Pflaumen gibt es – außer in Dunkelblau – auch in Rot, Gelb und Grün. Und nicht zu vergessen: Zur Familie der „Blauen“ gehören auch die gar nicht so blauen Mirabellen und Renekloden.

Die schöne Mirabelle

Die süße Schwester der Zwetschge ist durch ihre goldgelbe Farbe und runde Form optisch leicht von ihren Geschwistern zu unterscheiden. Ihr Name, „Mirabelle“, entstammt dem Italienischen und bedeutet soviel wie „bewundernswerte Schöne“. Besonders gut passt die aromatische Steinfrucht zu Süßspeisen. Knödeln, Tartes oder Kuchen verleiht sie eine ganz spezielle Note. Großer Beliebtheit erfreuen sich Mirabellen aber auch in flüssiger Form. Zum Beispiel verarbeitet zu Likör oder Obstbrand.



© BVE0 / R. Knapp / Shutterstock
Mirabellen am Baum

Die königliche Reneklude

Die gelb bis rötlich-grünen Leckereien gelten auch als Edelpflaumen und überzeugen durch ihr süßes, leicht würziges Aroma. Ursprünglich stammen Renekloden – benannt nach Claudia (Clode), einer Tochter Ludwigs XII. – aus Frankreich. Im Vergleich zu anderen Pflaumensorten ist das königliche Steinobst etwas kleiner und nahezu kreisrund. Perfekt machen sich die Früchte in einem fruchtig-frischen Obstsalat, als Konfitüre oder einfach von der Hand in den Mund.

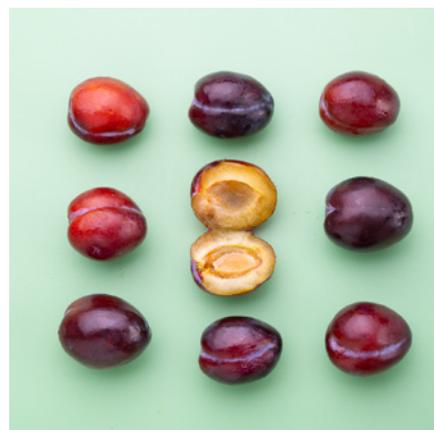


© BVE0 / Food Impressions / Shutterstock
Reneklude

Einkauf: Pflaumen und ihre kleinen Schwestern, die Zwetschgen, haben idealerweise ein pralles Aussehen. Bei Druck geben sie leicht nach, ohne dabei Stellen zu bekommen. Auf den Kauf von unreifen oder grünlichen Exemplaren sollte man allerdings besser verzichten, da sie kaum nachreifen. Zwetschgen sind zudem von einer weißlichen Schicht, dem sogenannten Duftfilm, überzogen. Je mehr „Duft“ vorhanden ist, desto sorgfältiger wurde die Frucht bei Ernte und Transport behandelt. Die weißliche Schicht ist also ein Qualitätsmerkmal und sollte – wenn überhaupt – erst unmittelbar vor dem Essen abgewaschen werden, denn sie schützt das blaue Früchtchen 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.

Lagerung: Frisch sind sie am besten und sollten deshalb nach Möglichkeit gleich nach dem Kauf verarbeitet werden. Bei Bedarf halten sich Zwetschgen und Pflaumen aber bis zu einer Woche im Kühlschrank. Die Früchte sollten ungewaschen und in einem Plastikbeutel oder einem feuchten Tuch aufbewahrt werden, da sie sonst im trockenen Kühlschrank-Klima Wasser verlieren können.



© BVE0 / Ariane Bille
Pflaumen

Entkernte Früchte lassen sich auch sehr gut einfrieren. Dann sind die Delikatessen bis zu einem Jahr haltbar. Alternativ lassen sich Pflaumen und Zwetschgen durch Erhitzen auch ganz einfach konservieren. Zum Beispiel als Kompott. Dazu das Obst entsteinen, vierteln und mit Wasser und Zucker aufkochen. Die Masse anschließend in sterilisierte Gläser füllen.

Zubereitung: Das feste Fruchtfleisch der Zwetschgen ist perfekt zum Backen geeignet. Anders als die weichen, saftigen Pflaumen, behalten sie nämlich auch bei höheren Temperaturen die Form. Dazu sind der leicht säuerliche Zwetschgen-Geschmack und der süße Kuchenteig ein optimales Pairing. Pflaumen lassen sich dagegen hervorragend zu Kompott und Süßspeisen wie Crumble, Kaiserschmarrn oder Pflaumenknödel verarbeiten. Für welche der beiden aromatischen Steinfrüchte man sich am Ende auch entscheidet, geschmacklich trifft man immer die richtige Wahl. Und wer glaubt, dass die Pflaume oder Zwetschge nur süß sein kann, der irrt. Die Früchte schmecken exzellent zu Fleischgerichten, in Salaten oder zu Ziegenkäse.

Tipp: Der klassische Pflaumenkuchen gelingt am besten mit Zwetschgen, die reif, aber nicht zu weich sein sollten.

Der perfekte deutsch-italienische Moment:

Pasta mit scharfer Pflaumensauce

Blau ist die Farbe der Saison und die Komposition von Pflaume und Pasta eine köstliche Reminiszenz an den Spätsommer.

Schwierigkeitsgrad: einfach / vegetarisch /

Zubereitungszeit: etwa 20 Min.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Pflaumen
- 2 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (ca. 1 cm)
- ½ Bio-Zitrone
- 1 kleine rote Chilischote
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Öl
- 2 Lorbeerblätter
- 50 ml Pflaumensaft (oder Traubensaft)
- 2 EL Aceto Balsamico
- 1 Prise Meersalz
- 250 g Pasta
- Parmesan

Zubereitung:

- Pflaumen waschen, entsteinen und würfeln.
- Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten und dann beiseitestellen.
- Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.



© BVE0 / Ariane Bille
Pasta mit scharfer Pflaumensauce



© BVE0 / Ariane Bille
Zutaten Pasta mit scharfer Pflaumensauce



© BVE0 / Ariane Bille
Zubereitung Pasta mit scharfer Pflaumensauce



© BVE0 / Ariane Bille
Zubereitung Pasta mit scharfer Pflaumensauce



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Zitrone waschen, trockenreiben und Schale abreiben. Chili waschen, entkernen und fein hacken. Rosmarin waschen, Nadeln vom Stiel entfernen und ebenfalls fein hacken.

- Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitronenschale, Rosmarin und Lorbeer darin anbraten. Dann Pflaumen hinzugeben und für 10 Min. dünsten. Mit Pflaumensaft und Essig ablöschen, 50 ml Wasser hinzufügen und langsam einkochen bis die Pflaumen gar sind. Anschließend mit Salz abschmecken.
- In der Zwischenzeit die Pasta nach Packungsanleitung kochen. Auf Teller verteilen, Pflaumensauce darauf geben, Parmesan darüber reiben und genießen.

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



© BVEO / Ariane Bille
Pasta mit scharfer Pflaumensauce

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
Kaiserdamm 13
14057 Berlin