

Blaumacher mit Kernkompetenz

Pflaumen und Zwetschgen aus deutschem Anbau sind reif – und klären ganz nebenbei eine der fruchtigsten Verwechslungen im Obstregal.

Berlin, 13. Juli 2026. Jetzt wird wieder blau gemacht – und zwar mit gutem Gewissen. Pflaumen und Zwetschgen aus deutschem Anbau haben Saison und sorgen mit ihrem süß-säuerlichen Aroma für Spätsommerlaune in Obstschale, Backform und Dessertglas. Ob frisch genascht, als Kompott, Chutney, Röster oder auf dem Kuchen: Die kleinen Steinobst-Stars sind echte Allrounder. Und doch stehen viele Verbraucherinnen und Verbraucher jedes Jahr vor derselben Frage: Pflaume oder Zwetschge?

Die Antwort ist einfach: **Jede Zwetschge ist eine Pflaume – aber längst nicht jede Pflaume ist eine Zwetschge.**

Die große Verwechslung im Obstregal

Was im Handel als Pflaume angeboten wird, ist häufig eigentlich eine Zwetschge. Denn im deutschen Erwerbsanbau spielen Zwetschgen eine besonders große Rolle. Sie sind länglich, meist dunkelblau bis blauviolett, haben festes Fruchtfleisch und einen Stein, der sich in der Regel gut lösen lässt.

Genau deshalb sind **Zwetschgen** die Heldinnen der Backstube: Sie behalten auf dem Kuchen Form und Aroma, saften weniger stark aus und bringen eine feine Balance aus Süße und Säure mit. Perfekt also für Blechkuchen, Crumble, Knödel oder Röster.

Pflaumen dagegen sind oft runder, saftiger und weicher. Es gibt sie in Blau, Violett, Rot, Gelb oder Grün. Ihr Fruchtfleisch ist süß, aromatisch und ideal für den Frischverzehr, Desserts, Mus oder Kompott.

Heimische Ernte mit blauvioletter Schlagkraft

Die deutschen Obstbaubetriebe haben 2025 rund **51.262 Tonnen Pflaumen und Zwetschgen** geerntet. Das waren gut **17 Prozent mehr** als im Vorjahr. Die Anbaufläche blieb mit rund **4.118 Hektar** nahezu stabil.*

Besonders stark ist der Südwesten: Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz kamen zusammen auf mehr als **32.000 Tonnen** Erntemenge –

Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@geerntet-in-deutschland.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum Download:
www.geerntet-in-deutschland.de/pressemitteilungen/

Alle Rezepte zum Download:
www.geerntet-in-deutschland.de/rezepte/

Header: © BVE0 / Ariane Bille



© BVE0 / Ariane Bille



© BVE0 / shutterstock / Mahirov9

PRESSEMITTEILUNG

und damit auf rund **63 Prozent** der deutschen Produktion. Auch Bayern, Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen und Thüringen tragen zur heimischen Vielfalt bei.*

Auch der Blick auf die Versorgung zeigt: Heimische Ware hat Gewicht. Der Selbstversorgungsgrad lag 2025 bei rund **57 Prozent**. Rechnerisch kam damit mehr als jede zweite frisch verfügbare Pflaume oder Zwetschge in Deutschland aus heimischer Erzeugung. Gleichzeitig gingen die Importe gegenüber dem Vorjahr zurück.*

Beim Einkauf hat die Zwetschge klar die Nase vorn: Privathaushalte kauften 2025 rund **39.767 Tonnen Zwetschgen und 21.979 Tonnen Pflaumen**. Insgesamt lag der frische Inlandsverbrauch bei **69.439 Tonnen** – das entspricht rund **0,83 Kilogramm pro Kopf**.*

(*Quellen: AMI nach Destatis; AMI nach YouGov CP Germany)

Sorten-Speed-Dating: Wer kann was?

Pflaume ist nicht gleich Pflaume – und Zwetschge schon gar nicht. Je nach Sorte unterscheiden sich Früchte in Reifezeit, Größe, Süße, Säure, Saftigkeit und Backeigenschaften.

Zu den bekannten Zwetschgensorten zählen **Cacaks Schöne, Cacaks Fruchtbare, Hanita, Hauszwetschge, Presenta** und **Tophit**. **Katinka** und **Bühler Frühzwetschge** gehören zu den frühen Starterinnen der Saison. Sie bringen den ersten Vorgeschmack auf das Zwetschgenjahr und schmecken besonders gut frisch aus der Hand.

Die **Hauszwetschge** ist der traditionsreiche Kuchenklassiker. Würzig-süß, gut steinlösend und backfest – für viele ist sie bis heute die Königin des Zwetschgenkuchens. **Hanita** ist eine moderne Allrounderin: aromatisch, angenehm süß und vielseitig einsetzbar – vom Frischverzehr bis zum Einmachen.

Cacaks Schöne punktet mit großen Früchten, saftigem Fruchtfleisch und ausgewogenem Aroma – ideal zum Naschen und für alle, die es gerne fruchtig mögen. **Presenta** und **Tophit-Sorten** verlängern die Saison in Richtung Herbst. Sie bringen festes Fruchtfleisch, gutes Aroma und genau die Substanz mit, die Kuchen, Kompott und Vorratsküche lieben.

Und die Pflaumenfamilie kann noch mehr: **Renekloden** gelten als besonders süße Feinschmeckerfrüchte, **Mirabellen** bringen goldgelbe Aromapower in Marmeladen und Desserts und klassische Tafelpflaumen wie **Ontario** oder **Opal** sind saftige Allrounder für die Obstschale.



© BVE0 / shutterstock / encierro



© BVE0 / shutterstock / Sea Wave



© BVE0 / Ariane Bille

Wissenshunger!

Power: Pflaumen und Zwetschgen liefern Ballaststoffe, Kalium, verschiedene Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe. Sie passen damit perfekt in die leichte Sommerküche – ob als Snack, Dessert oder fruchtiger Begleiter zu herzhaften Gerichten.

Einkauf: Gute Früchte sind prall, unverletzt und geben bei leichtem Druck minimal nach. Ein weißlicher Belag auf der Schale ist kein Makel, sondern ein Qualitätszeichen: der sogenannte Duftfilm. Er schützt die Frucht vor dem Austrocknen und zeigt, dass sie schonend behandelt wurde.

Lagerung: Pflaumen und Zwetschgen mögen es kühl, luftig und druckfrei – am besten im Gemüsefach des Kühlschranks. Gewaschen wird erst kurz vor dem Verzehr oder der Verarbeitung, damit der natürliche Schutzfilm erhalten bleibt. Wer sich einen Vorrat anlegen möchte, halbiert und entsteint die Früchte und friert sie portionsweise ein. So bleibt ein Stück Sommer auch später griffbereit.

Welche Frucht wofür?

Wer die passende Frucht für den passenden Zweck sucht, kann sich an einer einfachen Küchenregel orientieren:

- **Für Kuchen:** Zwetschgen. Ihr festes Fruchtfleisch bleibt beim Backen formstabil und gibt weniger Saft ab.
- **Fürs Naschen:** Pflaumen, Renekloden, Mirabellen – und vor allem auch die frühen Zwetschgensorten.
- **Für Kompott, Mus und Marmelade:** Beides. Zwetschgen bringen Struktur und Würze, Pflaumen Saftigkeit und Süße.
- **Für herzhafte Küche:** Pflaumen und Zwetschgen passen überraschend gut zu Ziegenkäse, Wild, Geflügel, orientalischen Gewürzen oder als Chutney zu Gegrilltem.

Kleine Früchte, großer Einsatz

Hinter jeder Pflaume und jeder Zwetschge steckt ein Jahr Arbeit im Obstbau. Blüte, Befruchtung, Witterung, Pflege, Ernte und Sortierung müssen zusammenspielen. Spätfröste, Starkregen, Hagel oder Trockenperioden können die Betriebe vor große Herausforderungen stellen.

Viele Erzeugerinnen und Erzeuger setzen deshalb auf moderne Anbausysteme, digitale Wetterbeobachtung, gezielte Bewässerung, Nützlingsförderung und biodiversitätsfördernde Maßnahmen. So trifft traditionelle Obstbauerfahrung auf moderne Technik – mit dem Ziel, aromatische Früchte möglichst nachhaltig und in hoher Qualität zu erzeugen.

Jetzt ist Zeit für Blauviolett!

Pflaumen, Zwetschgen, Renekloden und Mirabellen zeigen, wie abwechslungsreich heimisches Obst sein kann. Rund oder länglich, süß oder süß-säuerlich, weich oder formstabil: Jede Frucht hat ihre Stärke in der Küche.

Oder anders gesagt:

Der Sommer macht blau. Und das schmeckt ausgezeichnet.



Pflaumen-Tiramisu Blauviolett trifft Dolce Vita!

Wie gut Pflaumen und Zwetschgen auch Dessert können, zeigt ein fruchtig-cremiges Pflaumen-Tiramisu:
Der italienische Klassiker bekommt mit heimischem Steinobst ein saisonales Update – süß und herrlich unkompliziert.

🕒 Zubereitungszeit: etwa 35 Min. | Schwierigkeit: einfach | Kühlzeit: 3 - 4 Stunden



Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Espresso kochen und abkühlen lassen.
- Pflaumen waschen, trocken tupfen und entkernen.
- Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Hälfte der Schale abreiben.
- Pflaumen, Zitronenschale, Zimt und 30 g Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, 1 Schuss Wasser dazugeben und etwa 8 Min. zu einem Kompott kochen. Anschließend auskühlen lassen.
- Für die Creme die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen
- Mascarpone mit Eigelben, Quark und restlichem Zucker glattrühren und dann vorsichtig unter den Eischnee heben.
- Pflaumen-Kompott mit Espresso vermischen.
- Die Hälfte der Löffelbiskuits mit dem Boden in das Kompott tauchen und in eine 20 x 30 cm große Form legen.
- Darauf die Hälfte der Mascarponecreme geben.
- Dann $\frac{2}{3}$ des Pflaumen-Kompotts auf die Creme geben.
- Restliche Löffelbiskuits wieder in das Kompott tauchen, in die Form geben und mit der restlichen Mascarponecreme bedecken.
- Abgedeckt im Kühlschrank etwa 3 - 4 Std. kühl stellen.
- Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und direkt genießen.

Zutaten für 4-6 Personen:

- 2 EL frisch gebrühter Espresso
- 600 g Pflaumen
- 0,5 Bio-Zitrone
- 1 Prise Zimt
- 80 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 250 g Mascarpone
- 250 g Sahnequark
- 200 g Löffelbiskuits
- 3 EL Kakaopulver



Rezeptbilder-Download



© BVEO / Ariane Bille / Pflaumen-Tiramisu

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter presse@geerntet-in-deutschland.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, Verbraucherinnen und 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.

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.

GUTEN APPETIT!
Holt Euch die Deutschland –
Mein Garten Rezept-App!



Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Kaiserdamm 13
14057 Berlin