



im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de \* [www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com) \* 0171-9073606 \* 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung.

## Pflaumen ...eine Warenkunde

Wusstet ihr, dass die Pflaumen eine Pflanzenart aus der Familie der Rosengewächse ist?

### Botanik von Pflaumen

Die wilden Vorfahren der Pflaume vermutet man im Kaukasus, dem Hochgebirge zwischen Schwarzem und Kaspischem Meer. Archäologische Funde lassen hier auf eine lange Geschichte schließen. Die Römer waren es, die uns die Pflaumen nach Mitteleuropa brachten – wahrscheinlich ganz anders in Form, Farbe und Geschmack als heutige Exemplare, denn man weiß: Pflaumen sind sehr kreuzungswillig. Daher kennt man auch mindestens 2.000 Sorten. Sie alle werden unter dem Oberbegriff Pflaume zusammengefasst. Doch selbst die Wissenschaft tut sich schwer mit einer präzisen botanischen Abgrenzung einzelner Sorten, zu denen die Zwetschgen, Mirabellen, Renekloden und eben auch die Pflaumen im engeren Sinne gehören. Fest steht: Alle sind Rosengewächse (Rosaceae), ihre Früchte sind Steinfrüchte.

### Sortenvielfalt von Pflaumen

Rund, oval, gelb-grün oder violett, festfleischig bis mehlig-süß – es gibt der Pflaumen viele, die Übergänge zwischen einzelnen Sorten sind fließend. Die vier Hauptgruppen hier im Kurzporträt vorgestellt:

- **Pflaumen** sind rundliche, mitunter auch ovale Früchte, deren Farbspektrum von gelb über rot bis hin zu violett und blau erscheinen kann. Ihr saftig-süßes Fruchtfleisch umschließt einen großen Kern, von dem es sich aber nur schwer löst – ein wesentlicher Unterschied zur Zwetschge. Pflaumen schmecken frisch von der Hand in den Mund am besten, für Kuchen oder Kompott eignen sie sich weniger. Sie sind naturgemäß von einer dünnen, wachsartigen Schicht überzogen – eine Form biologischer Konservierung. Vor dem Verzehr sollten Pflaumen daher gründlich gewaschen oder abgerieben werden. Ein Grundsatz, der übrigens auch für Zwetschge, Mirabelle und Co. gilt.
- **Zwetschgen** sind längliche Früchte mit spitz zusammenlaufenden Enden. Eine Form, die man auch beim Kern wiederfindet. Dieser ist locker in ein festes, aromatisches Fruchtfleisch eingebettet. Typisch für Zwetschgen ist ihre blauviolette Farbe, hervorgerufen durch den sekundären Pflanzenstoff Anthocyan – ein aus ernährungsphysiologisch-medizinischer Sicht sehr interessanter Stoff. Zwetschgen sind nicht nur der ideale Kuchenbelag oder beliebte Kompottzutat, sondern machen sich auch in pikanten Saucen oder als Füllung von Fleischbraten hervorragend. Besonders aus der österreichisch-ungarischen Küche sind sie nicht wegzudenken: Zwetschgenstrudel, -knödel, Buchteln und vieles mehr. Oder aber Zwetschgenwasser, ein aromatischer Obstbrand aus Tirol.

- **Mirabellen** sind kleine kugelförmige Früchte mit gelber Farbe und einer transparent wirkenden Schale. Besonders hübsch anzusehen sind Exemplare mit rotwangigen Akzenten oder kleinen Tupfen auf der sonst glatten Haut. Ihr Fruchtfleisch ist fest und – die entsprechende Reife vorausgesetzt – sehr süß. Daher eignen sich Mirabellen zum Einkochen, für Kompott oder als Kuchenbelag. Eine schnelle Verarbeitung ist dabei ratsam, denn Mirabellen sind schlecht lagerfähig: Zwischen der Ernte und dem Verzehr sollten nicht mehr als zwei Tage vergehen. Den Ursprung der Mirabellenkultur vermutet man in der französischen Stadt Mirabeau (lat. Mirabella), die der kleinen Frucht zu ihrem Namen verhalf.
- **Renekloden** (auch: Reineclauden) sind mittelgroße runde Früchte, deren Farbe sortenabhängig zwischen Grün, Grün-gelb und gelegentlich auch roten Tönen variieren kann. Das Fruchtfleisch dieser eher selten vorkommenden Pflaumensorte ist fest und aromatisch. Ihren schönen Namen verdankt sie der französischen Königin Claudia (frz. Reine Claude), welche die kleinen grünen Früchte – früher auch hierzulande noch Reineclauden geschrieben – wohl besonders verehrte. Ähnlich wie Mirabellen sollten Renekloden nicht länger als zwei Tage gelagert werden. Text alnatura
- Egal, ob ihr den Markt oder den Garten nach frischen Pflaumen absucht, greift stets nach Früchten mit einer glatten und straffen Haut, die eine leichte wachsartige Beschichtung hat. Lasst die Finger von faltigen Pflaumen mit weichem Fleisch, das beim Andrücken nachgibt. Steckt eure Nase in die Kiste mit Pflaumen und entscheidet euch für Früchte mit einem süßen Duft.  
Zuhause angekommen könnt ihr bereits reife Pflaumen im Kühlschrank drei bis fünf Tage aufbewahren. Für ein volles Aroma solltet ihr die Pflaumen eine halbe Stunde vor dem Snacken aus dem Kühlschrank holen. Falls ihr beim Einkauf zu unreifen Früchten gegriffen habt, lagert diese einfach ein bis zwei Tage bei Zimmertemperatur, da sie noch nachreifen.
- In Deutschland wurden im Jahr 2022 auf über 4.790 Hektar Pflaumen angebaut. Im europaweiten Vergleich nimmt Deutschland damit eine eher untergeordnete Rolle in der Erzeugung von Pflaumen ein. Die führenden Länder in Europa im Anbau von Pflaumen stellen Serbien und Rumänien dar.
- Standort und Boden: Pflaumen sind anspruchsvoller als man meint. Die Bäume benötigen, ähnlich den Pfirsichen, einen nährstoffreichen, humosen und warmen Boden mit genügend Feuchtigkeit. Bevorzugt werden milde und windgeschützte Lagen. Kalte Talsohlen und Spätfrostlagen sind zu meiden.
- Pflege und Schnitt: In der Jugend ist ein strenger Erziehungsschnitt erforderlich. D.h. ein gleichmäßiger Kronenaufbau muss geschaffen werden. Dazu müssen die sogenannten Konkurrenztriebe entfernt werden, also alles, was nach innen wächst, ausschneiden. Im Alter sind dann weniger Schnittarbeiten erforderlich, und der Schnitt wird auf Auslichtung beschränkt. Pflaumen tragen am zwei- und dreijährigen Holz.  
Zwetschen werden weniger geschnitten.
- Krankheiten und Schädlinge: Es gibt zahlreiche Krankheiten, von denen die Pflaume befallen werden kann. So u.a. Gummifluß, Gelbsucht, Wurzelkropf, Bakterienbrand, Milchglanz, Polsterschimmel, Fleischnesselsucht, Schrotschußkrankheit. Auch Schädlinge, wie die Rote Spinne, Schildläuse, Blattläuse, Pflaumensägewespe, Pflaumenbohrer und Pflaumenwickler, machen vor diesem Obst keinen Halt.

## Sorten

- Lützelsachser – echte Zwetsche
- Zimmers Frühzwetsche – echte Zwetsche
- Czar, The Szar – Halbwetsche
- Wangenheim, Von Wangenheims Pflaume, Wangenheims Frühzwetsche – selbstfruchtbar
- Stanlay – echte Zwetsche, spät blühend; eine der wertvollsten, mittelfrühen, blauen Pflaumen, die ohne hohe Standortansprüche reiche Erträge bringt, geeignet im Mittelgebirge, starker Wuchs, Pflanzabstand 8 bis 10 m, die Früchte eignen sich für Kompott-Konserven, Marmeladen, Kuchenbelag und zum Dörren
- Hauszwetsche, Hauspflaume, Bauernpflaume – echte Zwetsche
- Gelbroter Spillig – selbstfruchtend?, für Kompott und Marmelade
- Emma Leppermann – eine Rundpflaume, mittelfrüh selbstfruchtbar
- Schülers Frühzwetsche – echte Zwetsche, selbstfruchtbar?
- Bühler Frühzwetsche – echte Zwetsche, mittelfrüh, selbstfruchtend, regionale Sorte
- Nancymirabelle& – Mirabelle, selbstfruchtend, Reife Ende August
- Ontariopflaume – Rundpflaume, Reife Mitte August
- Oullins, Reneklode von Oullins – Renekloten, Reife Mitte August
- Althann, Graf Althanns Reneklode – Reife Ende August, Anfang September
- Große grüne Reneklode – sehr alte Sorte, schon 1670 in Europa bekannt, Genussreife Ende August, Anfang September
- Sandowsche Zwetsche – Echte Zwetsche, Lokalsorte in Werder, Reife im August
- Anna Späth – Halbwetsche aus Ungarn, Genussreife Mitte September bis Mitte Oktober
- Tipala – Honig-Zwetsche, Zuckersüßer angenehmer Geschmack, eigenartig längliche, gelbe Früchte, Reife Ende Juli bis Mitte August

