



Ernte

Pflaumen für den Frischmarkt werden von Hand direkt in die Verkaufsgefäße (Körbe, Schalen) gepflückt. Die Früchte sollten dabei so wenig wie möglich berührt werden, damit der Duftfilm intakt bleibt. Dieser Duftfilm ist eine wachsartige Schutzschicht, welche die Früchte vor dem Austrocknen schützt. Nahezu vollreif geerntete Früchte können nach der Ernte noch etwas nachreifen. Unreife „rotfuchsig“ geerntete Europäische Pflaumen (Zwetschgen) reifen nicht nach und bleiben geschmacklich unbefriedigend.

Lagerung

Im Kühllager halten Pflaumen bei 0 bis 1 Grad Celsius und 95 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit circa zwei Wochen; im Lager unter CA-Bedingungen (kontrollierte Atmosphäre) circa fünf Wochen.

Qualität

Reife

Früchte, die in der Haut und im Fruchtfleisch noch deutlich grün schimmern oder „rotfuchsig“ sind, wurden zu früh geerntet. Solche Früchte können nicht mehr befriedigend nachreifen. Früchte, die an der Naht auf Fingerdruck leicht nachgeben, sind genügend reif.

Duftfilm

Ein weitgehend intakter Duftfilm ist ein Zeichen, dass die Früchte vorsichtig behandelt wurden. Er schützt die Früchte vor Feuchtigkeitsverlust.

Schrumpeliger Hals

Eine im Stielbereich leicht faltige oder schrumpelige Haut ist bei Zwetschgen ein gutes Zeichen für Vollreife und optimale Essqualität.

Keine Kälteschäden

Kälteschäden können nach zu langer Lagerung auftreten und äußern sich durch einen gelartigen Bereich um den Stein in Verbindung mit Verbräunungen des Fruchtfleisches.

Keine gebrochenen Steine

Vor allem bei Japanischen Pflaumen können durch einen plötzlichen Wachstumsschub gebrochene Steine auftreten. Sofern das Fruchtfleisch um den Stein nicht verfärbt oder verhärtet ist, ist das Fleisch verzehrfähig. Auf Bruchstücke im Fleisch ist allerdings zu achten.



Pflaumen – in Kürze

- Pflaume oder Zwetschge – ein süßer Snack.
- Zwetschgen – die Blauen aus deutschem Anbau.
- Hauptlieferländer: Spanien, Italien, Moldau, Bosnien und Herzegowina, Slowenien, Serbien, Polen; von Januar bis Mai Südafrika und Chile.
- Wichtige Inhaltsstoffe: Zucker, Äpfelsäure, Ballaststoffe, Kalium, B-Vitamine, Vitamin E und sekundäre Pflanzenstoffe.
- Einkaufstipps: reife, gut ausgefärbte, pralle Früchte; Frühsorten von Zwetschgen (Juli/August) sind für Kuchen zu saftig.
- Lagerung: reife Früchte im Kühlschrank, am besten jedoch sofort verzehren.

Impressum

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: 0228 6845-0
www.ble.de | www.landwirtschaft.de



Redaktion

Referat 413, BZL in der BLE, Autor: H.-G. Levin

Kontakt

E-Mail: info@ble-medien-service.de
www.ble-medien-service.de



Druck: Kern GmbH, In der Kolling 120, 66450 Bexbach

Bildnachweis: jeweils © BLE

Stand: März 2023

Bestellnr.: 0214

Pflaumen, Zwetschgen & Co.

Produktinformation





Zwetschge Jojo

und Italien Japanische Pflaumen, von Januar bis Mai sind Südafrika und Chile die Hauptlieferanten dieser Pflaumenart. Bosnien und Herzegowina und Serbien liefern hauptsächlich Zwetschgen für die Verarbeitung.

Vielfalt

Pflaumen (Rund- und Eierpflaumen) haben rundliche bis ovale Früchte mit Längsnaht. Die Haut ist rot bis blau, mit ausgeprägtem Duftfilm. Das Fruchtfleisch ist weich, grünlichgelb bis goldgelb, sehr saftig, süß, aromatisch, zerfällt beim Kochen und löst nicht gut vom rundlich-bauchigen Stein.

Zwetschgen/Zwetschen haben länglich-ovale Früchte mit oft spitzen Enden, meist ohne Längsnaht. Die Haut ist blau bis violett, selten gelb mit mehr oder weniger ausgeprägtem Duftfilm. Das Fruchtfleisch ist weißlich-grünlichgelb, fest, saftig, süß, aromatisch, bleibt beim Kochen stabil und löst leicht vom länglichen, flach zusammengedrückten Stein.

Renekloden haben mittelgroße bis große, runde Früchte mit Längsnaht. Die Haut ist grünlich, grünlichgelb, violett oder rot, mit wenig Duftfilm. Das Fruchtfleisch



Jap. Pflaume Larry Ann

Herkunft

Die Europäische Pflaume (*Prunus domestica*) wird heute als ein Artbastard aus Schlehe (*Prunus spinosa*) und Kirschkpflaume (*Prunus cerasifera*) angesehen. Sie stammt vermutlich aus dem Norden des Kaukasus und wurde von den Römern nach Nordeuropa gebracht. Die Japanische oder Chinesische Pflaume (*Prunus salicina*), auch „Susine“ genannt, hat ihre Wiege in Nordchina und gedeiht in deutlich wärmerem Klima als die Europäische Pflaume. Von beiden Arten zusammen wurden 2021 weltweit rund 12,0 Millionen Tonnen erzeugt, davon etwa 66 Prozent in Asien und 23 Prozent in Europa. Größter Produzent ist China, mit großem Abstand gefolgt von Rumänien (FAO, 2021).

Lieferländer

Der deutsche Markt wird von Juli bis Oktober aus heimischer Ernte mit Zwetschgen versorgt, wobei allerdings Italien, Moldau, Slowenien, Polen, Ungarn, Portugal, Frankreich und die Balkanstaaten das Angebot stark ergänzen. Von Mai bis November liefern Spanien



Pluot® Plumred VII

ist grün bis gelb, fest, saftig, süß, sehr aromatisch und schlecht steinlösend.

Mirabellen haben kleine, kugelförmige Früchte. Die Haut ist wachsgelb mit roter Punktierung oder Backe. Das Fruchtfleisch ist fest, grünlichgelb bis orangegelb, sehr süß und gut steinlösend.

Japanische Pflaumen haben große, runde bis herzförmige Früchte. Die Haut ist gelb, rot oder schwarzblau, mit Duftfilm. Das Fruchtfleisch ist gelb bis dunkelrot, sehr saftig, süß, aromatisch und meist nicht steinlösend. Plumcots und Pluots® sind Hybriden aus Japanischen Pflaumen und Aprikosen.

Haferpflaumen oder Haferschlehen oder Kriechpflaumen werden in Südeuropa angebaut und kommen in Nordeuropa als Wildform vor. Die Früchte sind klein, rund, schwarzblau, mit gelbgrünem Fleisch und schwer steinlösend.

Spillinge sind Wildpflaumen, die teilweise auch angebaut werden. Die Früchte sind klein, rund, gelbgrün, mit schwachem Duftfilm, weichem Fleisch, saftig, sehr aromatisch und gerbstoffhaltig und schlecht steinlösend. Eine geschätzte Brennfrucht.

Schlehen (*Prunus spinosa*) haben kleine, kugelige bis länglichrunde Früchte. Die Haut ist blauschwarz mit ausgeprägtem Duftfilm. Das grünliche Fruchtfleisch ist aromatisch, aber auch adstringierend und löst nur schwer vom Stein. Sie sind roh ungenießbar, nach dem ersten Frost jedoch als Gelee oder aufgesetzter Schnaps vorzüglich.

Kirschkpflaumen oder Myrobalanen (*Prunus cerasifera*) gedeihen von Südwestsibirien bis zum Balkan, aber auch in Süddeutschland. Die kleinen, runden Früchte haben eine rote oder gelbe Haut, gelbes, sehr saftiges, wohlschmeckendes, säuerlich-süßes Fruchtfleisch und lösen schwer vom Stein. Sie werden meist nicht roh gegessen. Von April bis Juni werden unreife, grüne Kirschkpflaumen aus der Türkei geliefert. Diese Früchte werden frisch mit Salz oder in eingelegter Form verzehrt.

Inhaltsstoffe

Pflaumen sind relativ reich an Zucker, Äpfelsäure, Ballaststoffen, Kalium, Vitaminen der B-Gruppe, Vitamin E, Flavonoiden, Carotinoiden und Phenolsäuren.



Reine Claude de Bavay