

Empfehlenswerte Sorten



Hauszwetschge

Mittel- bis starkwüchsig

Reifezeit September

Durch die Wahl verschiedener Typen verlängerter Erntezeitraum

Typ „Meschenmoser“ früh

Typ „Schüfer“ mittel

Typ „Etscheid“ spät

Tafelobst, Backfrucht, Brennobst

Hanita

Steilwüchsig

Reifezeit August

Auch für kühle Lagen

Tafelobst, Konfitüre, Brennobst

Toptaste

Reifezeit August / September

Großfruchtig mit langer Erntezeit

Tafelobst, Brennobst

Topper

Kompaktwüchsig

Frostresistente Blüte

Reifezeit Anfang September

Gute Backfrucht

Presenta

Frühe Blüte, daher nicht in frostsensiblen Tallagen

Reifezeit September / Oktober

Tafelobst, Backfrucht, Brennobst

Gute Lagerfähigkeit

Die aufgeführten Sorten sind selbstfruchtbar.



FRANKENWEIN

Das Wein mit Charakter.

Die Aktion 2015

Der Arbeitskreis Franken-Wein.Schöner.Land! hat die Zwetschge als Baum für Frankens Weinberge 2015 ausgewählt. Der Fränkische Weinbauverband e. V. lädt nun alle Winzer ein, mit der Zwetschge ihre Weinberge zu bereichern und damit die Erlebnislandschaft Weinfranken noch attraktiver zu gestalten!

Die Volks- und Raiffeisenbanken unterstützen die Aktion im Frühjahr 2015 und stellen jedem Weinbauverein in Franken einen Zwetschgenbaum kostenlos zur Verfügung. Die „Aktion Baum für Frankens Weinberge“ wird seit 2000 durchgeführt.

Parallel zur „Aktion Baum für Frankens Weinberge“ werden seit 2008 auch Rosen in den Weinbergen gepflanzt. Die Rosen können von den Winzern im Frühjahr beim Fränkischen Weinbauverband bestellt werden.

Information

Faltblätter über die Bäume, die Rose sowie die Broschüre „Gehölze – prägende Bestandteile von Weinbergen“ sind erhältlich beim:

Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken

Zeller Straße 40 • 97082 Würzburg

Tel.: 0931/4101-0 • Fax: 0931/4101-250

E-Mail: poststelle@ale-ufr.bayern.de

www.ale-unterfranken.bayern.de

Fränkischer Weinbauverband e. V.

www.frankenwein-aktuell.de

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

www.lwg.bayern.de

Diese Aktion wird unterstützt durch



Herausgeber:

Amt für Ländliche Entwicklung (ALE) Unterfranken

Layout und Zeichnungen:

Jonath Design Randersacker und ALE Unterfranken

Fotos: Bay. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

Rezept: Regierung von Unterfranken

(Aktion Grundwasserschutz - Saisonal kochen)



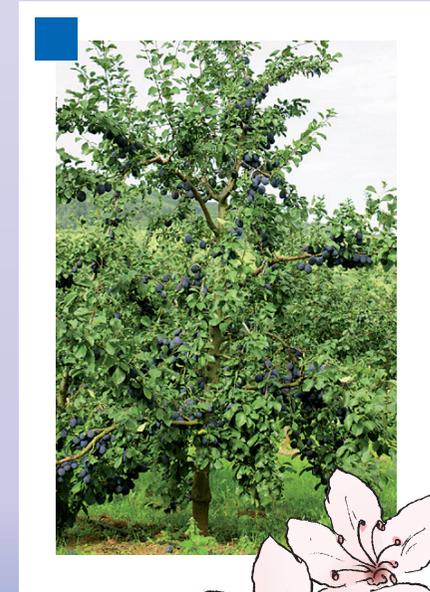
„Gehölze – prägende Bestandteile von Weinbergen“

Erlebnislandschaft Weinfranken

Aktion

Die Zwetschge

Baum für Frankens Weinberge 2015

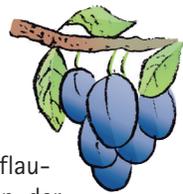


Fränkischer Weinbauverband e. V.

Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken



Die Zwetschge



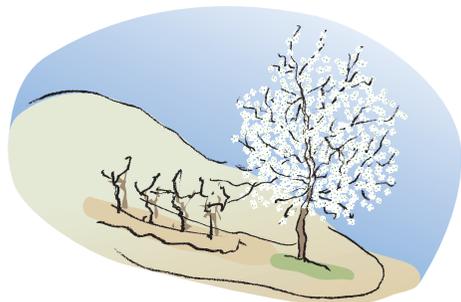
Die Zwetschge ist eine Unterart der Pflaumen. Sie stammt möglicherweise von der sogenannten Damaszenerpflaume ab. Der Ursprung der Pflaumenkultur wird in Damaskus vermutet. Pflaumen und Zwetschgen lassen sich nur schwer unterscheiden. Teilweise werden die beiden Bezeichnungen auch synonym verwendet.

Dabei stellt die Bezeichnung Pflaume den Überbegriff sowie die hochdeutsche Bezeichnung dar. Die Unterart Zwetschge wird je nach Region auch Zwetsche (hochdeutsch), Quetsche oder Zwetschke (Österreich) genannt. Die Frucht ist eher oval-länglich. Zwetschgen sind saftig und dabei fest. Sie haben einen länglich-ovalen, platten, sich gut lösenden Stein. Zwetschgen besitzen nicht die bei Pflaumen ausgeprägte Fruchtnaht, die längs verlaufende Kerbe.

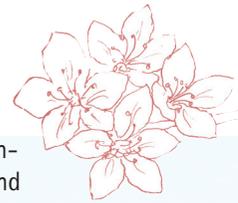
Die Pflaumenernte beginnt schon Anfang Juli. Die Erntezeit der wichtigsten Zwetschgensorten setzt etwas später ein und dauert dafür bis Mitte Oktober. So kann man von Sommer bis Herbst verschiedene Sorten genießen.

Die optimale Reife haben die Früchte erst einige Zeit nach der Blaufärbung. Manche Zwetschgenliebhaber warten, bis der Stiel etwas geschrumpft ist, da ab diesem Zeitpunkt Fruchtsüße und Aroma am stärksten sind.

Der Zwetschgenbaum wird bis zu 6, selten bis zu 10 Meter hoch. Das harte Zwetschgenholz besitzt eine außergewöhnliche Färbung bis in das Violette. Seine feine Maserung und der leichte Glanz wirken ausgesprochen edel. Daher wird das Holz gern für Schmuck, Intarsienarbeiten und Musikinstrumente verwendet.



Standort und Pflege



Die Zwetschge stellt insgesamt geringe Ansprüche an den Standort und zeichnet sich durch ihre besonders gute Anpassungsfähigkeit an Boden und Klima aus. Zwetschgen benötigen einen Erziehungschnitt, um eine ausgewogene Krone auszubilden. Für optimalen Ertrag und Fruchtqualität sind überzählige Triebe jährlich zu entfernen. Blütenknospen werden bevorzugt an den zwei- bis mehrjährigen Trieben gebildet. Nur bei einigen neueren Sorten bilden sich Blüten auch an bereits einjährigen Trieben. Weil das Fruchtholz nach etwa vier bis fünf Jahren erschöpft ist, muss die Bildung von neuem Fruchtholz durch geeignete Schnittmaßnahmen gefördert werden. Starke Eingriffe mit großen Schnittwunden verträgt der Baum nicht gut. Daher ist ein jährlicher Schnitt besonders wichtig.

Früher wurden Zwetschgen vorwiegend auf starkwüchsigen Unterlagen veredelt. Mittlerweile stehen auch schwächer wachsende Unterlagen zur Verfügung, die etwas kleinere Baumformen mit geringerem Schnittaufwand hervorbringen.

Die meisten neuen Sorten sind selbstfruchtbar. Die ersten Zwetschgen kann man häufig bereits im ersten Jahr nach der Pflanzung ernten.

Vor allem in den ersten Standjahren sollte in längeren Trockenphasen gewässert werden.

Verwendung



Bei den wohlklingenden Namen Katinka, Felsina oder Cacacs Schöne läuft Zwetschgenliebhabern das Wasser im Munde zusammen.

Zwetschgen haben von allen Pflaumen den höchsten Gehalt an Fruchtzucker und den niedrigsten Wassergehalt. Deshalb sind sie auch vielseitig in der Küche verwendbar. Die Zubereitungsvarianten reichen von fruchtig-süß bis herzhaft-aromatisch. Da sich das Fruchtfleisch leicht vom Stein lösen lässt, eignen sich Zwetschgen besonders gut zur Verarbeitung. Zudem behalten sie auch bei Ofenhitze die Form. Mit mäßiger Säure und nicht zu viel Saft sind die Früchte somit ein idealer Kuchenbelag. Auf einer sommerlichen Kaffeetafel darf ein Zwetschgenkuchen nicht fehlen.

Die Zwetschge schmeckt, ob pur als frisches Obst, als süßes Dessert, eingemacht als Kompott, Marmelade und Mus oder als Dörrobst. Zwetschgen passen auch hervorragend zu herzhaften Gerichten, als Bratenfüllung oder in einer pikanten Sauce.

Die Frucht ist zudem äußerst gesund, denn sie ist reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Liebhaber von Edelspirituosen schätzen den Zwetschgenbrand.

Zwetschgen in Rotwein

650 g Zwetschgen entkernen und halbieren. Zusammen mit 5 EL Orangensaft, 2 EL Honig, 1 Stange Zimt und 150 ml Rotwein in einem Topf ca. 8 Minuten köcheln lassen. Zur Vorratshaltung noch heiß in Gläser füllen. Als Nachtisch, pur oder zu Vanilleeis, servieren.

