



PRESSEMITTEILUNG

16. August 2006

**Die Zwetschgen sind reif**

## **Gluschtige Schweizer Zwetschgen**

Eine Woche später als im letzten Jahr hat die inländische Zwetschgensaison begonnen. Die Schweizer Produzenten erwarten eine sehr gute Ernte von über 3000 Tonnen Tafelzwetschgen. Damit liegt die Ernteprognose höher als im Vorjahr und etwa auf dem Niveau der Jahre 2003 und 2004. Die Haupternte beginnt in diesen Tagen. Dank einer guten Erntestaffelung sind Schweizer Zwetschgen bis Anfang Oktober erhältlich.

### **Nur noch grossfruchtige Sorten**

In den letzten Jahren hat eine deutliche Verschiebung zu Gunsten der grossfruchtigen Sorten stattgefunden. Im Gegensatz zu früheren Jahren sind heute nur noch Sorten im Durchmesser von mehr als 33 mm erhältlich. Darunter befinden sich die neu angebauten Sorten wie Tegera, Cacaks Schöne, Felsina, Hanita oder Elena. Hier sehen die Ernteprognosen sehr gut aus. Aber auch der Ertrag der Sorte Fellenberg dürfte in dieser Saison wieder gut ausfallen. Die Fellenberg-Zwetschge gilt wegen ihres attraktiven Aussehens und dem sehr guten Geschmack als Königin unter den Zwetschgen. Etwa die Hälfte der gehandelten Zwetschgen fällt auf diese Sorte.

Die wichtigsten Produktionsgebiete sind die Nordwestschweiz, die Ostschweiz und das Waadtland. Kleinere Mengen reifen in praktisch allen Gebieten der Schweiz. Während die meisten Fellenberg in den Kantonen St. Gallen und Thurgau gehandelt werden, ist die Nordwestschweiz die wichtigste Region für die übrigen Tafelzwetschgen.

### **Vielseitig verwendbar**

Pro Jahr essen die Schweizer durchschnittlich etwa 1 Kilogramm der mit 50 – 60 Kilokalorien (je nach Sorte) sehr energiearmen Frucht. Zwetschgen enthalten viel Fruchtzucker, sind sehr bekömmlich und eignen sich, nebst dem Frischkonsum, hervorragend zum Dörren, für Kuchen oder Kompott. Neben Mineralstoffen und organischen Säuren liefert die Zwetschge auch die Vitamine B, C und E. Sie reinigen zudem den Darm und helfen als mildes Abführmittel bei Verstopfung.

## **Von Pflaumen und Zwetschgen - eine kleine Warenkunde**

Was ist der Unterschied zwischen einer Zwetschge und einer Pflaume? Bei vielen Sorten ist eine eindeutige Unterscheidung gar nicht möglich, da es sich um Kreuzungsprodukte zwischen Sorten beider Gruppen handelt. Alle Sorten unterscheiden sich in Grösse, Farbe, Form, Steinlösbarkeit, Konsistenz, Saftgehalt, Aroma und Reifezeit. Allgemein gilt:

**Zwetschgen** sind länglich-oval, etwas plattrund mit spitzem Ende. Sie sind meist ohne Furche mit nur schwacher Bauchnaht, überwiegend blauviolett, im Fruchtfleisch grüngelb, saftig, süss, aromatisch und steinlösend. Der Stein ist länglich, flach und beiderseits zugespitzt. Der überwiegende Teil der inländischen Produktion fällt auf diese Gruppe.

**Pflaumen** sind rundliche bis ovale Früchte mit einer ausgeprägten Längsnaht und rundlich bauchigem Stein. Das Fruchtfleisch ist grünlich gelb bis goldgelb, weich, sehr saftig, süss, aber nicht immer steinlösend. Wegen ihrer hohen Standortansprüche (Boden, Klima) wird diese Gruppe in der Schweiz wenig angebaut.

**Mirabellen** sind gelb bis goldgelb, oft rot punktiert. Das Fruchtfleisch ist fest, grünlich gelb bis orangegelb, süss, aromatisch und gut steinlösend. Sie werden seit 4 Jahren wieder vermehrt angebaut, vor allem die neuen grossfruchtigen Sorten Bellamira und Miragrande.

Die Europäische Pflaume ist wahrscheinlich in der Region zwischen Kaukasus und Altaigebirge entstanden. Heute wird sie in allen Erdteilen kultiviert. China ist mit Abstand der grösste Produzent, gefolgt von Deutschland, Serbien/Montenegro und Rumänien.

*Für weitere Informationen:*

*Rolf Matter, Schweizerischer Obstverband*

*Tel. 041 728 68 60, E-Mail: [rolf.matter@swissfruit.ch](mailto:rolf.matter@swissfruit.ch)*