



PRESSEMITTEILUNG

5. August 2009

Die Haupternte beginnt

Die Schweizer Zwetschgen sind reif

Die inländische Zwetschgenernte hat begonnen. Die Schweizer Produzenten erwarten eine gute Ernte von 2900 Tonnen Tafelzwetschgen (ohne Direktverkauf). Die Haupternte beginnt in diesen Tagen. Schweizer Zwetschgen sind bis Anfang Oktober erhältlich.

Bei den Konsumentinnen und Konsumenten immer beliebter werden neue Zwetschgensorten mit süssem, saftigem Fruchtfleisch. Sie heissen Tegera, Cacaks Schöne, Felsina, Hanita oder Elena. Jede Sorte wird zu unterschiedlichen Zeitpunkten reif und lässt so die Ernte staffeln, welche sich mittlerweile von Ende Juli bis Anfang Oktober erstreckt. Aber auch die bekannte Sorte Fellenberg bleibt beliebt. Während die meisten Fellenberg-Zwetschgen in der Ostschweiz gepflückt werden, sind die Nordwestschweiz und das Waadtland wichtige Anbauregionen für die übrigen Tafelzwetschgensorten. Weitere Mengen reifen in praktisch allen Gebieten der Schweiz.

Pro Jahr essen die Schweizer durchschnittlich etwa 1 Kilogramm der 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.

Informationen und Rezepte zu Schweizer Früchten: www.swissfruit.ch

Weitere Auskünfte:

Georg Bregy, Abteilung Produktion

Tel 041 728 68 80, E-Mail georg.bregy@swissfruit.ch

Hansruedi Wirz, Präsident nationales Produktzentrum Kirschen / Zwetschgen

Tel. 079 444 82 22; info@wirz-obstbau.ch

Rolf Matter, Abteilung Information + PR

Tel. 041 728 68 60, E-Mail: rolf.matter@swissfruit.ch

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. Die Frucht ist überwiegend blauviolett, im Fruchtfleisch grüngelb, saftig, süss, aromatisch und steinlösend. Der Stein ist länglich, flach und beiderseits zugespitzt. Zwetschgen lassen sich gut kochen. Der überwiegende Teil der inländischen Produktion fällt auf diese Gruppe.
- **Pflaumen** sind rundliche bis ovale Früchte. Das Fruchtfleisch ist weich, sehr saftig, süss, aber nicht immer steinlösend. Pflaumen zerfallen beim Kochen leicht und werden sauer. Wegen ihrer 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 orange gelb, süss, aromatisch und gut steinlösend. Sie werden seit einigen Jahren wieder vermehrt in der Schweiz angebaut, vor allem neuen grossfruchtige Sorten wie Bellamira oder Miragrande.

Die Europäische Pflaume ist wahrscheinlich in der Region zwischen Kaukasus und Altaigebirge entstanden. Heute wird sie in allen Erdteilen kultiviert.