



PRESSEMITTEILUNG

30. Juli 2007

**Die Schweizer Zwetschgen sind reif**

## Die grossen Blauen sind schon da!

Fast drei Wochen früher als in anderen Jahren sind die Schweizer Tafelzwetschgen reif. Die inländischen Obstbauern dürfen mit einer geschätzten Menge von rund 3200 Tonnen auf eine sehr gute Ernte hoffen. Jetzt, in der Haupternte, pflücken sie täglich über 80 Tonnen.

Derzeit sind die Sorten Cakaks Schöne und Hanita reif. Diese neuen Sorten aus modernen Niederstammanlagen ergeben grosse und saftige Früchte. Sie kommen aus allen Regionen der Schweiz, allen voran aus der Nordwestschweiz. In zwei Wochen folgt die Sorte Fellenberg. Sie macht fast die Hälfte der inländischen Zwetschgenernte aus. Sie wächst hauptsächlich in der Ostschweiz und im Wallis, meistens an hochstämmigen Zwetschgenbäumen. Dank neuen Sorten dauert die inländische Zwetschgensaison bis Ende September.

Verantwortlich für den frühen Erntebeginn ist der ausserordentlich warme und trockene Frühling. Er hat zu einem frühen Blühet geführt. Das feuchte Wetter im Mai hat die Früchte optimal wachsen lassen. Starker Regen oder grosse Hitze kurz vor der Ernte kann den reifen Früchten allerdings schnell zusetzen.

*Für weitere Informationen:*

*Rolf Matter, Schweizerischer Obstverband, Information + PR,  
Tel. 041 728 68 60, 079 692 17 89, [rolf.matter@swissfruit.ch](mailto:rolf.matter@swissfruit.ch)*

### Gut zu wissen...

#### **Was kann die Zwetschge?**

Zwetschgen enthalten viel Fruchtzucker, sind sehr nahrhaft und eignen sich neben dem Frischkonsum hervorragend für Kuchen, Kompott oder zum Dörren. Neben Mineralstoffen und organischen Säuren liefert die Zwetschge auch die Vitamine B, C und E. Trotzdem essen die Schweizerinnen und Schweizer mit 1.1 kg pro Kopf und Jahr nicht einmal halb so viele Zwetschgen wie Aprikosen.

#### **Zwetschge oder Pflaume?**

Bei vielen Sorten ist die eindeutige Unterscheidung gar nicht möglich, da es sich um Kreuzungen zwischen Sorten beider Gruppen handelt. Zwetschgen sind meist länglich-oval mit spitzem Ende. Der Stein löst sich gut vom Fruchtfleisch. Pflaumen sind rundlich bis oval mit einer ausgeprägten Längsnaht. Das Fruchtfleisch ist weich, sehr saftig, aber nicht immer steinlösend. Sie zerfallen beim Kochen schnell und werden sauer.

#### **Ein weisser Film auf den Zwetschgen - was bedeutet das?**

Diese natürliche weisse Wachsschicht ist ein sicheres Zeichen für Frische. Sie schützt die Früchte vor dem Austrocknen und lässt sich leicht abwaschen. Sie deutet auf schonende Behandlung der Früchte hin, ist also ein Qualitätsmerkmal.

*Mehr Wissenswertes über Schweizer Früchte: [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)*