



Medienmitteilung

Zug, 8. August 2019

Schweizer Zwetschgen sind jetzt reif

Mit den frühen Hauptsorten «Tegera» und «Cacaks Schöne» hat die Schweizer Zwetschgenernte bereits begonnen. Man rechnet mit einer Menge von rund 3650 Tonnen und spricht von einer sehr guten Ernte. Die Menge liegt um 12 Prozent über dem Durchschnitt der vergangenen fünf Jahre, so die neuesten Prognosen des Schweizer Obstverbandes. Bei den Brennzwetschgen wird die gesamte Erntemenge dieses Jahr auf rund 2000 Tonnen geschätzt.

Jetzt geht es los: Die Obstproduzenten haben mit der Ernte von Schweizer Zwetschgen begonnen. Bis Anfang Oktober gilt es nun, das einheimische Zwetschgenangebot zu nutzen. Frisch vom Baum schmeckt die aromatische Zwetschge natürlich besonders gut; darüber hinaus gibt es aber viele weitere Verwendungsmöglichkeiten für das blaue Wunder. In der Schweiz werden pro Jahr und Person rund 1,5 Kilo Zwetschgen konsumiert - ein gesunder Genuss, denn Zwetschgen enthalten viele Vitamine, die die Nerven und das Immunsystem stärken und so helfen, Stress besser auszuhalten und Verstimmungen vorzubeugen.

Acht Fakten zu den süssen Früchten

1. Fellenberg ist die Nummer eins

In der Schweiz ist die Fellenberg-Zwetschge die wichtigste Sorte. Es ist fast die einzige Zwetschgensorte, die teils unter dem Sortennamen verkauft wird. Andere beliebte Zwetschgen wie Cacaks Schöne oder Dabrovice werden schlicht als Zwetschgen verkauft.

2. Hauptanbaugebiet ist Basel

Auf über 322 Hektaren werden in der Schweiz Zwetschgen angebaut. Eines der Hauptanbaugebiete ist die Nordwestschweiz. Dort wurden letztes Jahr auf mehr als 60 Hektaren Zwetschgen geerntet.

3. Unterschied von Zwetschgen von Pflaumen

Die Zwetschge ist eine Unterart der Pflaume. Zwetschgen sind länglich, Pflaumen eher gleichmässig rund. Das Fruchtfleisch der Zwetschgen ist prinzipiell fester, als das von Pflaumen und auch der Kern ist länglich. Zwetschgen sowie als auch Pflaumen sind zumeist von einer dünnen weissen Schutzschicht aus natürlichem Fruchtwachs überzogen. Geschmacklich bestehen Unterschiede zwischen Zwetschgen und Pflaumen: Während Zwetschgen einen süss-säuerlichen Geschmack haben, ist das Fruchtfleisch der Pflaumen süsser.

4. Als Frucht oder als Spirituose



Zwetschgen werden nicht nur frisch verkauft, sondern vielfältig verarbeitet. Ob als Kuchen, Konfitüre, getrocknet oder als Spirituose. Zwetschgen haben ein eher festes Fruchtfleisch, das auch nach dem Erhitzen seine Form behält. Außerdem lassen sie sich im Gegensatz zu anderen Pflaumensorten leicht entsteinen, da sich der Kern gut vom Fruchtfleisch löst. Aufgrund dieser tollen Eigenschaften sind Zwetschgen hervorragend zum Kuchenbacken geeignet.

5. Wann hat die Zwetschge Saison

Die Zwetschgensaison dauert in der Schweiz – abhängig vom Wetter – ungefähr von Ende Juli bis Mitte Oktober. Dabei reifen einige Sorten früher, andere später.

6. Woher kommt die Zwetschge

Ihre ursprüngliche Herkunft kann nicht genau bestimmt werden, vermutlich stammt sie aus dem heutigen Syrien und verbreitete sich von dort über römische Handelswege bis in die Westschweiz.

7. Die Zwetschge als natürlicher Energielieferant

Die Zwetschge gilt als hervorragende Energiespenderin. Sie enthält zwischen 40 Kalorien und 50 Kalorien pro 100 Gramm. Sie enthält zudem zahlreiche Vitamine.

8. Die blöde Zwetschge

Im Volksmund hat die Zwetschge ein fragliches Image. Sie muss ungerechtfertigterweise für allerlei Schimpfwörter hinhalten. Der Grund dafür ist unerforscht: Wer als Pflaume betitelt wird ist doof. Die Zwätschge ist eine Tussi. Und der Zwätschgechopf ist nach Mundartlexikon ein Betrunkenner.

Weitere Informationen:

Hansruedi Wirz, Präsident Produktzentrum Kirschen/Zwetschgen des SOV

Telefon +41 79 444 82 22, E-Mail info@wirz-obstbau.ch

Beatrice Rüttimann, Fachmitarbeiterin Kommunikation/Marketing

Telefon +41 41 728 68 30, E-Mail beatrice.ruettimann@swissfruit.ch

www.swissfruit.ch

www.facebook.com/swissfruit

Der Schweizer Obstverband (SOV) setzt sich für die Interessen der Obstbranche ein. Ziel des nationalen Branchenverbandes sind gute Rahmenbedingungen für die Produktion und die Verarbeitung. Der SOV vertritt die Interessen der rund 13'000 Akteure der Obstbranche gegenüber Behörden, weiteren Berufsverbänden und der Öffentlichkeit. Wichtige Dienstleistungen sind: Brancheninformation, Absatzförderung einheimischer Früchte und Obstprodukte, Aus- und Weiterbildung.