

**Thema:** Pflaumen und Zwetschgen – Blaue Früchte für herzhaft-pikante Gerichte

**Beitrag:** 1:34 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Juli, August, September: Das ist traditionell die Zeit der großen Schulferien – aber auch die der Pflaumen und Zwetschgen. Egal, ob nun frisch gekauft und sofort gegessen, auf dem Kuchen, als Konfitüre oder Kompott: Die beliebten blauen Sommerfrüchte bringen richtig Farbe in die Küche – und eine fruchtig-würzige Komponente in viele Gerichte. Was da so alles geht, hat der TV-„Kochprofi“ Andi Schweiger meiner Kollegin Jessica Martin verraten.

**Sprecherin: Pflaumen und Zwetschgen kommen bei Spitzenkoch Andi Schweiger immer gern auf den Tisch.**

**O-Ton 1 (Andi Schweiger, 0:27 Min.):** „Ich achte grundsätzlich auf die Saison, und aus dem Grund: Wenn es die Pflaumen und Zwetschgen gibt, dann her damit. Abgesehen von den Desserts, kann man die Pflaume und die Zwetschge wunderbar zu Fisch und Fleisch einsetzen. Ein Pflaumen-Chutney funktioniert super, süßsaure Zwetschgen, also eingelegt, funktioniert super. Man kann so Portwein-Zwetschgen zum Fleisch mit einlegen. Also, man hat da wirklich eine riesige Bandbreite, was man so aus Zwetschgen und Pflaumen machen kann, wenn man sie halt gerade im Supermarkt krieg.“

**Sprecherin: Bestens geeignet sind die blauen Früchte aber auch, wenn es zu Hause mal schnell gehen muss mit dem Essen.**

**O-Ton 2 (Andi Schweiger, 0:13 Min.):** „Dann nehme ich das Produkt halt einfach so her. Also, man muss es ja nicht immer ewig kochen und verarbeiten, sondern einfach mal so einen Schnitz runterschneiden. Vielleicht auch auf so eine Butterbrotstulle mit Schnittlauch, ein bisschen Pflaume und Zwetschge oben drauf, perfekt.“

**Sprecherin: Einfach zu machen ist auch ein erfrischendes Getränk für brütend-heiße Sommertage.**

**O-Ton 3 (Andi Schweiger, 0:13 Min.):** „Spontan fällt mir da so ein Pflaumen-Buttermilch-Shot ein. Man muss nur so ein bisschen aufpassen beim Mixen, hin und wieder gerinnt das. Also, da ganz entspannt rangehen. Das finde ich eine schöne Nummer, die man auch perfekt mitnehmen kann, an den See oder Fluss.“

**Sprecherin: Und hier noch ein Tipp für alle, die jetzt auch mal mit Pflaumen und Zwetschgen kochen wollen.**

**O-Ton 4 (Andi Schweiger, 0:22 Min.):** „Ich würde unbedingt auf den Reifegrad achten, also nicht zu weich und natürlich auch nicht zu hart. Ganz klar: Pflaumen und Zwetschgen verkochen sehr, sehr schnell. Wenn ich jetzt nicht ein Püree und ein matschiges Mus haben möchte, dann ist die Garzeit schon ziemlich kurz. Das heißt, so eine Minute, vielleicht zwei, kommt natürlich auch auf die Größe drauf an und wie groß man die Stücke, Würfel, Schnitze eben schneidet.“

**Abmoderationsvorschlag:** Wenn Sie die superleckeren Rezepte von Andi Schweiger gern nachkochen wollen und noch ein paar gute Tipps brauchen, dann gehen Sie doch einfach mal im Internet auf die Webseite von „Deutschland – Mein Garten“. Die finden Sie unter [www.deutsches-obst-und-gemuese.de](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de).

**Thema:** Pflaumen und Zwetschgen – Blaue Früchte für herzhaft-pikante Gerichte

**Interview:** 1:45 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Juli, August, September: Das ist traditionell die Zeit der großen Schulferien – aber auch die der Pflaumen und Zwetschgen. Egal, ob nun frisch gekauft und sofort gegessen, auf dem Kuchen, als Konfitüre oder Kompott: Die beliebten blauen Sommerfrüchte bringen richtig Farbe in die Küche – und eine fruchtig-würzige Komponente in viele Gerichte. Was da so alles geht, weiß der TV-„Kochprofi“ Andi Schweiger. Er betreibt zusammen mit seiner Frau Franzi Schweiger in München ein Restaurant und gibt auf der Website „Deutschland – Mein Garten.“ jede Menge praktische Tipps zur Zubereitung von Obst und Gemüse. Hallo, Herr Schweiger.

**Begrüßung:** „Hallo, einen wunderschönen guten Tag!“

**1. Herr Schweiger, was ist für Sie als Koch das Besondere an Pflaumen und Zwetschgen?**

**O-Ton 1 (Andi Schweiger, 0:12 Min.):** „Also, grundsätzlich liebe ich Lebensmittel, die eben hier in Deutschland zu bekommen sind, und die verarbeite ich halt auch am liebsten. Ich achte grundsätzlich auf die Saison, und aus dem Grund: Wenn es die Pflaumen und Zwetschgen gibt, dann her damit.“

**2. Was bieten Sie denn konkret in Ihrem Restaurant an?**

**O-Ton 2 (Andi Schweiger, 0:22 Min.):** „Ganz, ganz unterschiedliche Sachen. Abgesehen von den Desserts, kann man natürlich die Pflaume und die Zwetschge auch wunderbar zu Fisch und Fleisch einsetzen. Ein Pflaumen-Chutney funktioniert super, süßsaure Zwetschgen, also eingelegt, funktioniert super. Man kann so Portwein-Zwetschgen zum Fleisch mit einlegen. Also, man hat da wirklich eine riesige Bandbreite, was man so aus Zwetschgen und Pflaumen machen kann, wenn man sie halt gerade im Supermarkt krieg.“

**3. Bei brütender Hitze im Sommer ist ja eher leichte Kost angesagt. Kann man Pflaumen und Zwetschgen auch dafür nehmen?**

**O-Ton 3 (Andi Schweiger, 0:13 Min.):** „Spontan fällt mir da so ein Pflaumen-Buttermilch-Shot ein. Man muss nur so ein bisschen aufpassen beim Mixen, hin und wieder gerinnt das. Also, da ganz entspannt rangehen. Das finde ich eine schöne Nummer, die man auch perfekt mitnehmen kann, an den See oder Fluss.“

**4. Und wenn es mal ganz schnell mit dem Kochen gehen muss: Was empfehlen Sie da?**

**O-Ton 4 (Andi Schweiger, 0:20 Min.):** „Dann nehme ich das Produkt halt einfach so her. Das heißt, ich schneide es mir klein, vielleicht eine Prise Salz, ein bisschen Zucker, dann habe ich es auch gleich eingelegt, verliere Flüssigkeit. Und sonst? Also, man muss es ja nicht immer ewig kochen und verarbeiten, sondern einfach mal so einen Schnitz runterschneiden. Vielleicht auch auf so eine Butterbrotstulle mit Schnittlauch ein bisschen Pflaume und Zwetschge oben drauf, perfekt.“

**5. Zum Schluss vielleicht noch ein paar Tipps fürs Kochen mit Pflaumen und Zwetschgen: Was ist dabei besonders wichtig?**

**O-Ton 5 (Andi Schweiger, 0:22 Min.):** „Ich würde unbedingt auf den Reifegrad achten, also nicht zu weich und natürlich auch nicht zu hart. Ganz klar: Pflaumen und Zwetschgen verkochen sehr, sehr schnell. Wenn ich jetzt nicht ein Püree und ein matschiges Mus haben möchte, dann ist die Garzeit schon ziemlich kurz. Das heißt, so eine Minute, vielleicht zwei, kommt natürlich auch auf die Größe drauf an und wie groß man die Stücke, Würfel, Schnitze eben schneidet.“

**TV-Kochprofi Andi Schweiger über Pflaumen und Zwetschgen in herzhaft-pikanten Gerichten. Danke für die Rezepte und die guten Tipps!**

**Verabschiedung:** „Sehr, sehr gerne!“

**Abmoderationsvorschlag:** Wenn Sie die superleckeren Rezepte von Andi Schweiger gern nachkochen wollen und noch ein paar gute Tipps brauchen, dann gehen Sie doch einfach mal im Internet auf die Webseite von „Deutschland – Mein Garten“. Die finden Sie unter [www.deutsches-obst-und-gemuese.de](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de).