

**Thema:** Vom Baum auf den Teller – Endlich gibt's wieder frische Pflaumen und Zwetschgen

**Beitrag:** 1:20 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Süße Früchtchen! Sie sind rötlich bis dunkelblau, rund oder oval und knackig-prall: Pflaumen und Zwetschgen. Und die gibt's ab jetzt wieder überall. Ob nun direkt vom Baum genascht, als Pflaumenmus aufs Brot, als Zwetschgenkuchen mit Sahne oder herzhaft im Speckmantel – sie versüßen uns auf jeden Fall den Sommer. Doch wie gelangen die Früchte eigentlich vom Baum bis auf unseren Teller. Das verrät uns jetzt der Zwetschgenproduzent Jürgen Schüler, der in seinem Betrieb rund zehn Zwetschgensorten auf einer Fläche von 20 Hektar anbaut.

**O-Ton 1 (Jürgen Schüler, 0:23 Min.):** „Draußen auf dem Feld pflücken wir die Zwetschgen direkt in die Kiste, damit die Beduftung außen, diese Wachsschicht, nicht abgeht. Beim Pflücken wird schon darauf geachtet, dass nur qualitativ sehr hochwertige Früchte da rein kommen. Kleine und Beschädigte, die fallen sofort auf den Boden. Danach kommen die gepflückten Zwetschgen zu unserem Erzeugergroßmarkt und werden noch am gleichen Tag verladen und stehen dann morgens früh im Laden – ganz frisch direkt vom Baum.“

**Sprecherin: Deshalb beim Einkauf auch immer darauf achten, dass die Zwetschgen und Pflaumen direkt aus der Region kommen.**

**O-Ton 2 (Jürgen Schüler, 0:22 Min.):** „Aus der Region heißt: kurze Transportwege, direkt schnell, vom Erzeuger direkt zum Verbraucher. Das sieht man direkt auf dem Etikett an jeder Kiste, an jeder Schale, an jedem Korb, wo sie herkommen. Und man soll drauf achten, dass die Zwetschgen möglichst frisch sind. Also, dass außen die Wachsschicht noch drauf ist. Auch mit dem Finger kann man mal prüfen, ob sie nicht zu weich sind. Wenn man gerade so reindrücken kann, sind sie optimal reif, optimal zum Essen.“

**Sprecherin: Und die restlichen Früchte packt man am besten gleich in den Kühlschrank.**

**O-Ton 3 (Jürgen Schüler, 0:20 Min.):** „Da halten sie am längsten. Nicht draußen, da geht die Reife immer weiter. Je höher die Temperatur, umso schneller die Nachreife. Im Kühlschrank kann man die bis zu einer Woche, anderthalb Wochen lagern. Will man sie länger lagern, kann man sie auch eingefrieren. Das heißt: Halbieren, Stein raus und dann portionsweise eingefrieren. Da dann kann man sie wieder rausnehmen, auftauen, auf den Kuchen setzen, Marmelade kochen oder als Mus weiterverarbeiten.“

**Sprecherin: Übrigens: ganz frisch gibt's die blauen Früchtchen noch bis Oktober!**

**Abmoderationsvorschlag:** Ein Beitrag von Jessica Martin. Wenn Sie mehr über die leckeren, blauen Früchte wissen möchten: Einfach im Netz auf die Webseite von „Deutschland – Mein Garten.“ [www.deutsches-obst-und-gemuese.de](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de) klicken. Dort finden Sie auch viele tolle Rezeptideen.

**Thema:** Vom Baum auf den Teller – Endlich gibt's wieder frische Pflaumen und Zwetschgen

**Interview:** 1:53 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Süße Früchtchen! Sie sind rötlich bis dunkelblau, rund oder oval und knackig-prall: Pflaumen und Zwetschgen. Und die gibt's ab jetzt wieder überall. Ob nun direkt vom Baum genascht, als Pflaumenmus aufs Brot, als Zwetschgenkuchen mit Sahne oder herzhaft im Speckmantel – sie versüßen uns auf jeden Fall den Sommer. Doch wie gelangen die Früchte eigentlich vom Baum bis auf unseren Teller und woran erkennt man frische Ware? Das verrät uns jetzt der Zwetschgenproduzent Jürgen Schüler, der in seinem Betrieb rund zehn Zwetschgensorten auf einer Fläche von 20 Hektar anbaut. Hallo!

**Begrüßung:** „Hallo!“

**1. Herr Schüler, was ist eigentlich der Unterschied zwischen Zwetschgen und Pflaumen?**

**O-Ton 1 (Jürgen Schüler, 0:16 Min.):** „Also so einen richtigen Unterschied gibt es nicht, es sind fließende Grenzen. Bei den neuen Sorten werden Pflaumen und Zwetschgen miteinander gekreuzt. Eine Zwetschge erkennt man daran: Sie ist länglich, hat eine Bauchnaht. Eine Pflaume ist mehr rund. Aber bei uns im Anbau stehen zu 95 Prozent Zwetschgen.“

**2. Kuchen, Mus oder als Beilage zu herzhaften Gerichten: Wofür eignen sich Zwetschgen besser, wofür Pflaumen?**

**O-Ton 2 (Jürgen Schüler, 0:11 Min.):** „Die Pflaume ist mehr die Ess-Zwetschge – sagen wir dazu. Sie ist mehr rundlich, ist mehr saftig. Eine Zwetschge kommt mehr auf den Kuchen und wird mehr weiterverarbeitet, da sie vielleicht ein klein bisschen mehr Säure, ein klein bisschen mehr Aroma hat.“

**3. Erzählen Sie mal, wie gelangen die Früchte eigentlich auf unseren Teller, was passiert genau zwischen Ernte und Einkauf?**

**O-Ton 3 (Jürgen Schüler, 0:24 Min.):** „Draußen auf dem Feld pflücken wir die Zwetschgen direkt in die Kiste, damit die Beduftung außen, diese Wachsschicht, nicht abgeht. Beim Pflücken wird schon darauf geachtet, dass nur qualitativ sehr hochwertige Früchte da rein kommen. Kleine und Beschädigte, die fallen sofort auf den Boden. Danach kommen die gepflückten Zwetschgen zu unserem Erzeugergroßmarkt und werden noch am gleichen Tag verladen und stehen dann morgens früh im Laden – ganz frisch direkt vom Baum.“

**4. Worauf sollte man beim Einkauf achten?**

**O-Ton 4 (Jürgen Schüler, 0:26 Min.):** „Beim Einkauf sollte man vor allen Dingen darauf achten, dass die Zwetschgen aus der Region kommen. Aus der Region heißt: kurze Transportwege, direkt schnell, vom Erzeuger direkt zum Verbraucher. Das sieht man direkt auf dem Etikett an jeder Kiste, an jeder Schale, an jedem Korb, wo sie herkommen. Und man soll drauf achten, dass die Zwetschgen möglichst frisch sind. Also, dass außen die Wachsschicht noch drauf ist. Auch mit dem Finger kann man mal prüfen, ob sie nicht zu weich sind. Wenn man gerade so reindrücken kann, sind sie optimal reif, optimal zum Essen.“

## **5. Und wie werden Pflaumen und Zwetschgen am besten gelagert?**

**O-Ton 5 (Jürgen Schüler, 0:22 Min.):** „Am besten für Zwetschgen ist der Kühlschrank, da halten sie am längsten. Nicht draußen, da geht die Reife immer weiter. Je höher die Temperatur, umso schneller die Nachreife. Im Kühlschrank kann man die bis zu einer Woche, anderthalb Wochen lagern. Will man sie länger lagern, kann man sie auch eingefrieren. Das heißt: Halbieren, Stein raus und dann portionsweise eingefrieren. Da dann kann man sie wieder rausnehmen, auftauen, auf den Kuchen setzen, Marmelade kochen oder als Mus weiterverarbeiten.“

***Zwetschgen-Experte Jürgen Schüler über die leckere, blaue Frucht. Danke für das Gespräch!***

**Verabschiedung:** „Danke!“

**Abmoderationsvorschlag:** Wenn Sie mehr über die leckeren, blauen Früchte wissen möchten: Einfach im Netz auf die Webseite von „Deutschland – Mein Garten.“ [www.deutsches-obst-und-gemuese.de](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de) klicken. Dort finden Sie auch viele tolle Rezeptideen.