

Die Zwetschge

Baum für Frankens Weinberge



Der Arbeitskreis „Franken-Wein.Schöner.Land!“ hat die Zwetschge als Baum für Frankens Weinberge ausgewählt.

Der Fränkische Weinbauverband e. V. und das Amt für Ländliche Entwicklung in Unterfranken laden alle Winzer ein, mit der Zwetschge ihre Weinberge zu bereichern und damit die Silvaner Heimat seit 1659 noch attraktiver zu gestalten. Die Volks- und Raiffeisenbanken unterstützen die Aktion seit vielen Jahren und stellen jedem Weinbauverein in Franken einen Zwetschgenbaum kostenlos zur Verfügung. Die Aktion „Baum für Frankens Weinberge“ wird seit dem Jahr 2000 durchgeführt.

Faltblätter über die bisher gepflanzten Bäume, die Rose sowie die Broschüre „Gehölze – prägende Bestandteile von Weinbergen“ sind erhältlich bei:

Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken
 Zeller Straße 40 · 97082 Würzburg
 Tel.: 0931/4101-0 · Fax: 0931/4101-250
 poststelle@ale-ufv.bayern.de
 www.landentwicklung.bayern.de/unterfranken

Fränkischer Weinbauverband e. V.
 www.frankenwein-aktuell.de

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
 www.lwg.bayern.de



Heimische Leckerbissen

Die Zwetschge ist neben dem Wein ein wertvolles kulinarisches Erbe in Franken. Diese besondere Frucht soll in den nächsten Jahren wieder intensiver in den Fokus der allgemeinen Aufmerksamkeit gerückt werden, um neue Wertschätzung zu erfahren, aber auch um als vielfältige kulinarische Köstlichkeit (wieder) entdeckt zu werden.

Produkte aus der Region

Einige regionale Vermarkter erkennen bereits das erhebliche Potenzial der Fränkischen Zwetschge und bieten hochwertige Qualitäts- und Nischenprodukte an, wie zum Beispiel:

- › Zwetschgen-Shrub
- › Wildbeißer
- › Schokolade
- › Chutney
- › Glühwein
- › Saft
- › Destillate
- › Essig
- › u.v.m.





Die Zwetschge

Die Zwetschge ist eine Unterart der Pflaumen und stammt möglicherweise von der sogenannten Damaszenerpflaume ab. Der Ursprung der Pflaumenkultur wird in Damaskus vermutet. Pflaumen und Zwetschgen lassen sich nur schwer unterscheiden. Teilweise werden die beiden Bezeichnungen auch synonym verwendet.

Dabei stellt die Bezeichnung Pflaume den Überbegriff sowie die hochdeutsche Bezeichnung dar. Die Unterart Zwetschge wird je nach Region auch Zwetsche (hochdeutsch), Quetsche oder Zwetschke (österreichisch) genannt.

Die Frucht ist eher oval-länglich. Zwetschgen sind saftig und besitzen dabei ein festes Fruchtfleisch. Sie haben einen länglich-ovalen, flachen, sich gut lösenden Stein. Zwetschgen weisen nicht die bei Pflaumen typische, ausgeprägte Fruchtnaht, die längs verlaufende Kerbe, auf.

Die Pflaumenernte beginnt schon Anfang Juli. Die Erntezeit der wichtigsten Zwetschgensorten setzt etwas später ein und dauert dafür bis Mitte Oktober. So kann man von Sommer bis Herbst verschiedene Sorten genießen.

Die optimale Reife erreichen die Früchte erst einige Zeit nach der Blaufärbung. Manche Zwetschgenliebhaber warten, bis die Frucht um den Stielansatz etwas geschrumpft ist, da ab diesem Zeitpunkt Fruchtsüße und Aroma am stärksten sind. Der Zwetschgenbaum wird bis zu sechs, selten bis zu zehn Meter hoch. Das harte Zwetschgenholz besitzt eine außergewöhnliche Färbung bis in das Violette hinein. Seine feine Maserung und der leichte Glanz wirken ausgesprochen edel. Daher wird das Holz gern für Schmuck, Intarsienarbeiten und Musikinstrumente verwendet.

Projekt „Inwertsetzung der Fränkischen Zwetschge“

Die Fränkische Zwetschge blickt auf eine lange Anbau-tradition in Franken zurück. Viele Produkte und traditionelle Spezialitäten wurden von Gastronomen, Brennern, Bäckern und Konditoren aus der Fränkischen Zwetschge hergestellt. In den letzten Jahren verschlechterte sich die Marktsituation für die Fränkische Zwetschge. Hauptgründe sind die Verdrän-gung durch Importware und das stetig steigende Angebot an Südfrüchten. Durch diese Konkurrenz gerät die Fränkische Zwetschge und ihre Produkte beim Verbraucher zunehmend in Vergessenheit.

Mit dem Projekt „Inwertsetzung der Fränkischen Zwetschge“ sollen Möglichkeiten für den fränkischen Zwetschgenanbau, -verarbeitung und -vermarktung geschaffen werden. Das Konzept ist Teil der Premiumstrategie für Lebensmittel, mit der das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten den Absatz hochwertiger Spezialitäten aus dem Freistaat voranbringen will.



Projektziele

- › Stärkeres Bewusstsein für die kulturhistorische Bedeutung der Fränkischen Zwetschge
- › Erhalt der Biodiversität in der fränkischen Kulturlandschaft
- › Stärkung der regionalen Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung
- › Zukunftsperspektiven für klein- und mittelständische Betriebe
- › Stärkung des Netzwerks zwischen Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter
- › Unterstützung von Innovationen (Produkte oder Prozesse)

