

Die Zwetschge
Baum für Frankens Weinberge



Der Arbeitskreis Franken-Wein.Schöner.Land! hat die Fränkische Hauszwetschge als Baum für Frankens Weinberge 2017 ausgewählt.

Der Fränkische Weinbauverband e. V. lädt alle Winzer ein, mit der Zwetschge ihre Weinberge zu bereichern und damit die Erlebnislandschaft Weinfranken noch attraktiver zu gestalten. Die Volks- und Raiffeisenbanken unterstützen die Aktion im Frühjahr 2017 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
E-Mail: poststelle@ale-ufr.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

Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken



Aktion 2017 – Edelbrände & Destillate

Die fränkische Zwetschge blickt auf eine lange Anbautradition in Franken zurück. Die Aktion „Baum für Frankens Weinberge“ ist ein Projekt des Arbeitskreises „Franken – Wein.Schöner.Land!“ des Fränkischen Weinbauverbandes und hat das Ziel, die Zwetschge in den Weinbergen vermehrt zu pflanzen und die Reblandschaft Frankens dadurch noch attraktiver und erlebnisreicher zu gestalten.

Die Zwetschge ist auch in ihrer „flüssigen“ Form ein wahrer Genuss. Im Jahr 2017 widmen wir uns deshalb den Edelbränden und Destillaten. Informationen zu den Erzeugnissen erhalten Sie bei folgenden Institutionen und Veranstaltungen:

Fränkischer Klein- und Obstbrennerverband
www.brenner-franken.de

Main-Streuobst-Bienen eG
www.streuobst-bienen.de

Rund ums Walberla, Tag der offenen Brennereien
www.walberla.de

Der Kahlgrund brennt
www.der-kahlgrund-brennt.de

Der Brennerweg Wartmannsroth
www.brennerweg.de

Rosenhut – Vereinigung fränkischer Edelbrenner
www.rosenhut.de





Die Zwetschge

Die Zwetschge ist eine Unterart der Pflaumen. Sie 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 dabei fest. Sie haben einen länglich-ovalen, platten, sich gut lösenden Stein. Zwetschgen besitzen nicht die bei Pflaumen ausgeprägte Fruchtnaht, die längs verlaufende Kerbe.

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 haben die Früchte erst einige Zeit nach der Blaufärbung. Manche Zwetschgenliebhaber warten, bis der Stiel etwas geschrumpft ist, da ab diesem Zeitpunkt Fruchtsüße und Aroma am stärksten sind. Der Zwetschgenbaum wird bis zu 6, selten bis zu 10 Meter hoch. Das harte Zwetschgenholz besitzt eine außergewöhnliche Färbung bis in das Violette. Seine feine Maserung und der leichte Glanz wirken ausgesprochen edel. Daher wird das Holz gern für Schmuck, Intarsienarbeiten und Musikinstrumente verwendet.

Standort und Pflege

Die Zwetschge stellt geringe Ansprüche an den Standort und zeichnet sich durch ihre besonders gute Anpassungsfähigkeit an Boden und Klima aus.

Zwetschgen benötigen einen Erziehungsschnitt, um eine ausgewogene Krone auszubilden. Für optimalen Ertrag und Fruchtqualität sind überzählige Triebe jährlich zu entfernen. Blütenknospen werden bevorzugt an den zwei- bis mehrjährigen Trieben gebildet. Nur bei einigen neueren Sorten bilden sich Blüten auch bereits an einjährigen Trieben. Weil das Fruchtholz nach etwa vier bis fünf Jahren erschöpft ist, muss die Bildung von neuem Fruchtholz durch geeignete Schnittmaßnahmen gefördert werden. Herunterhängendes, vergreistes Holz bildet kaum noch gute Früchte und sollte zur Stärkung der verbleibenden Triebe entfernt werden.

Starke Eingriffe mit großen Schnittwunden verträgt der Baum nicht gut. Daher ist ein jährlicher Schnitt besonders wichtig. Früher wurden Zwetschgen vorwiegend auf starkwüchsigen Unterlagen veredelt. Mittlerweile stehen auch schwächer wachsende Unterlagen zur Verfügung, die etwas kleinere Baumformen mit geringerem Schnittaufwand hervorbringen.

Die meisten neuen Sorten sind selbstfruchtbar. Die ersten Zwetschgen kann man häufig bereits im ersten Jahr nach der Pflanzung ernten. Vor allem in den ersten Standjahren sollte in längeren Trockenphasen gewässert werden.

Gute Sorten für schwachwachsende Unterlagen sind Katinka, Cacaks Fruchtbar, Toptaste, Haroma und Presenta. Für Halb- und Hochstämme sind die Sorten Bühler Frühzwetschge, Toptaste und Hauszwetschge geeignet.

Verwendung und Veredelung

Die fränkischen Streuobstwiesen, bepflanzt mit unterschiedlichen Obstbäumen, gehören seit vielen hundert Jahren zur Kulturlandschaft in der fränkischen Region. Die fränkische Hauszwetschge prägt diese Streuobstwiesen. Auch neuere Sorten mit interessanten Geschmacksprofilen sind im Anbau.

Aus den Zwetschgen werden vielfältige Produkte hergestellt: Neben Frischware stellt man Dörripflaumen, Gelee, Pflaumenkompott, Liköre aber auch Brände her. Das Geschmacksprofil der Destillate hat sich in den letzten Jahren durch den Einzug der modernen Brenntechnik verändert. In früheren Zeiten waren die Zwetschgenbrände durch eine sehr markante Steinnote mit Bittermandelton geprägt. Mittlerweile finden sich elegant würzige, zwetschgensüße Aromen mit Anklängen von Minze, dunkler Schokolade, Dörrobst und Mandeln. Zudem hält das traditionelle Holzfass Einzug. Darin reife Destillate sind geprägt von feinen Röstaromen, aber auch Vanille und dunkler Schokolade.

Mit ihrer fein fruchtigen Note und ihrer Geschmacksvielfalt sind Zwetschgendestillate ideale Essensbegleiter, sei es zum Wildgericht, zur herben Schokolade oder zum süßen Blechkuchen.