

Die Sorte Toptaste



Wuchs:

Mittelstark, aufrechte Krone mit lockerem Aufbau.

Blüte/Ertrag:

Selbstbefruchter und Fremdbefruchter, Blüten- und Fruchtansatz am ein- und mehrjährigen Holz, früh einsetzender und hoher Ertrag, jedoch nicht über- voll, regelmäßige Ernte.

Frucht/Reifezeit:

Längliche, blaue Frucht mit halbseitig rötlicher Färbung, früh einsetzende blaue Farbe, lange Erntezeit von Mitte August bis Ende September, Frucht mittelgroß und fest, leicht verzögerte Steinlöslichkeit, daher spätere Ernte empfehlenswert.

Verwertung:

Frischverzehr und Backobst von Mitte August bis Mitte September, Ende September Verwertung in der Destillation (Zuckergehalt 90°-130° Oechsle).

Die Aktion 2016



Der Arbeitskreis Franken-Wein.Schöner.Land! hat die Zwetschge, Sorte Toptaste, als Baum für Frankens Weinberge 2016 ausgewählt. Der Fränkische Weinbauverband e. V. lädt nun 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 2016 und stellen jedem Weinbauverein in Franken einen Zwetschgenbaum kostenlos zur Verfügung. Die „Aktion Baum für Frankens Weinberge“ wird seit 2000 durchgeführt.

Information

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

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.ale-unterfranken.bayern.de

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

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

Diese Aktion wird unterstützt durch



Herausgeber:

Amt für Ländliche Entwicklung (ALE) Unterfranken

Layout und Zeichnungen:

Jonath Design Randersacker und ALE Unterfranken

Fotos: Bay. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

Rezept: Regierung von Unterfranken
(Aktion Grundwasserschutz - Saisonal kochen)

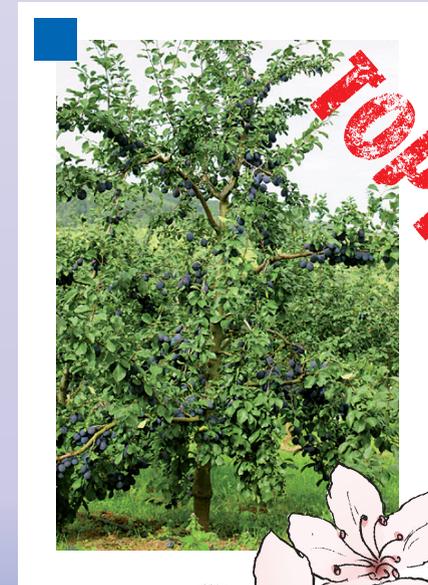


„Gehölze – prägende Bestandteile von Weinbergen“

Aktion

Die Zwetschge

Baum für Frankens Weinberge 2016

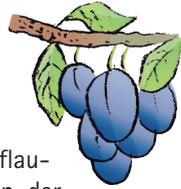


Fränkischer Weinbauverband e. V.

Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken



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.

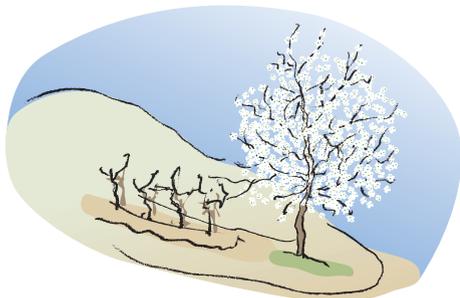
Dabei stellt die Bezeichnung Pflaume den Überbegriff sowie die hochdeutsche Bezeichnung dar. Die Unterart Zwetschge wird je nach Region auch Zwetsche (hochdeutsch), Quetsche oder Zwetschke (österreichisch) genannt.

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

Zwetschgen benötigen einen Erziehungschnitt, 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 an bereits einjährigen Trieben. Weil das Fruchtholz nach etwa vier bis fünf Jahren erschöpft ist, muss die Bildung von neuem Fruchtholz durch geeignete Schnittmaßnahmen gefördert 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.

Verwendung



Bei den wohlklingenden Namen Katinka, Felsina oder Cacaks Schöne läuft Zwetschgenliebhabern das Wasser im Munde zusammen.

Zwetschgen haben von allen Pflaumen den höchsten Gehalt an Fruchtzucker und den niedrigsten Wassergehalt. Deshalb sind sie auch vielseitig in der Küche verwendbar. Die Zubereitungsvarianten reichen von fruchtig-süß bis herzhaft-aromatisch. Da sich das Fruchtfleisch leicht vom Stein lösen lässt, eignen sich Zwetschgen besonders gut zur Verarbeitung. Zudem behalten sie auch bei Ofenhitze die Form. Mit mäßiger Säure und nicht zu viel Saft sind die Früchte somit ein idealer Kuchenbelag. Auf einer sommerlichen Kaffeetafel darf ein Zwetschgenkuchen nicht fehlen.

Die Zwetschge schmeckt, ob pur als frisches Obst, als süßes Dessert, eingemacht als Kompott, Marmelade und Mus oder als Dörrobst. Zwetschgen passen auch hervorragend zu herzhaften Gerichten, als Bratenfüllung oder in einer pikanten Sauce.

Die Frucht ist zudem äußerst gesund, denn sie ist reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Liebhaber von Edelspirituosen schätzen den Zwetschgenbrand.

Gefüllte Ente

10 Backpflaumen in Zwetschgenbrand ziehen lassen. Die Ente innen und außen salzen und pfeffern, mit geviertelten Äpfeln und den Backpflaumen füllen und schließen. Im Ofen bei 160 Grad ca. zwei Stunden braten, Ente dabei einmal wenden. Danach die Temperatur auf 220 Grad erhöhen, bis die gewünschte Knusprigkeit erreicht ist. Den Bratensaft entfetten, mit Rotwein, Salz und Pfeffer abschmecken, nach Bedarf binden. Hierzu passen Knödel und Rotkraut.