



BUND ÖSTERREICHISCHER BAUMSCHUL- UND STAUDENGÄRTNER

A-1015 Wien, Schauffergasse 6
Tel.: +43 (0)1/53441-8559, Fax: +43 (0)1/53441-8549
www.baumschulinfo.at, baumschulen@gartenbau.or.at
ZVR: 354732359

Gartentipp November 2018

Zwetschgen im Garten

Die Pflaume gehört zu den ältesten Obstgehölzen, welche in der Geschichte der Menschheit genutzt wurden. Sie wurde lange Zeit vorrangig wegen ihrer Nutzung als Heilpflanze angebaut, und erfreut sich im modernen Hausgarten als Spender von eigenem Tafelobst wieder steigender Beliebtheit.

Pflaume oder Zwetschge?

Der Begriff Pflaume wird als Oberbegriff für echte Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen und Renekloden benutzt. Bei der **Hauszwetschge** oder Hauspflaume handelt es sich um die bekannteste Tafelsorte. Sie wird für Konserven, in der Bäckerei und Brennerei genutzt. Die **Zwetschge** ist eine Unterart der Pflaume. Ihre Früchte sind etwas kleiner, länglich bis oval und haben spitze Enden. Sie weisen keine Fruchtnaht auf. Im Handel und Anbau werden sie bevorzugt, da sie beim Backen Form und Biss behalten und besser zu transportieren sind. Durch den geringen Wassergehalt und hohen Gehalt an Fruchtzucker werden sie meist für die **Trockenpflaumen** benutzt. Sie lassen sich auch gut einfrieren und zu Kuchen verarbeiten. Bei den **Mirabellen** handelt es sich um kugelförmige, gelbe Früchte, die gerne eine rötliche Sonnenseite aufweisen. Sie sind meist kirschgroß und besitzen ein sehr süßes Fruchtfleisch. Sie werden bevorzugt roh verzehrt, eingemacht oder zu Kompott verarbeitet. Als Trocken-, Back- oder **Dörrpflaumen** bezeichnen wir entkernte und gedörrte Zwetschgen. Meist stammen diese aus Frankreich oder Kalifornien. Beim Gebrauch als Abführmittel sollte zusätzlich reichlich Wasser getrunken werden. In den Hausgärten finden sich oft auch **Echte Pflaumen** welche gerne als Rund- bzw. Eierpflaumen bezeichnet werden. Sie werden frisch verzehrt oder als Kompott verarbeitet. Erwähnenswert ist auch noch die **Kirschkpflaume**, welche meist als starkwüchsige Unterlage Verwendung findet. Im alpinen Raum wird sie auch gerne für die Produktion von Likören verwendet. Die **Schlehe** kann ebenfalls zu Likören verarbeitet werden, sie dient aber meist als Heckengehölz.

Aus dem Orient nach Europa

Funde entlang von jungsteinzeitlichen Pfahlbauten dokumentieren dass unsere Vorfahren bereits vor 5000 Jahren Zugriff auf primitive Pflaumenbäume hatten. Wie beim Holzapfel ist der Unterschied zu den heute kultivierten Sorten so groß dass man die Qualität und Nutzbarkeit der Früchte kaum vergleichen könnte. Die ursprüngliche Herkunft der Pflaume ist schwer nachvollziehbar. Sie dürfte aus dem Kaukasus stammen, es gibt aber auch noch größere Wildpflanzenbestände im sibirischen Altaigebiet. In Griechenland werden Zwetschgenbäume seit ca. 2500 Jahren kultiviert. Durch die Feldzüge Alexander des Großen wurde die Pflanze aus dem Orient nach Europa gebracht. Die Stadt Damaskus diente hierbei als wichtigster Umschlagplatz um die Bäume und deren Früchte aus dem Orient nach Italien und Griechenland zu befördern. Im Zuge der römischen Eroberung Europas wurde die Pflaume dann erneut verbreitet. Im Gegensatz zum Apfel und Birne genoss sie aber

eine geringere Wertschätzung. Vorrangig wurde sie als Arznei gegen Verstopfung verwendet.

Verbreitung in Europa

Eine ganz andere Bedeutung spielte die Frucht jedoch in der Antike. In der römischen Literatur finden sich zahlreiche Anspielungen dass der Verzehr von Pflaumen „Spannungen im Bauch“ lösen könnte. Durch ihre begehrten Früchte wurde die Pflaume im gesamten römischen Reich verbreitet. Mit dem Fall des römischen Reiches fand der Kult der „**entspannenden Frucht**“ ein jähes Ende. Erst unter Kaiser Karl dem Großen wurden Pflaumenbäume erneut im großen Stil über im gesamten Reich ausgepflanzt. Es mussten allerdings noch ein paar Jahrhunderte vergehen bis der Zwetschge der Durchbruch als populäre Obstsorte gelang. Ab dem 18. Jahrhundert wurden Kultursorten nach Deutschland und Frankreich importiert was zu einem wahren Boom führte. Die Pflaume wurde zum hauseigenen Spender von Tafelobst und wurde zu einem weit verbreiteten Gast in den Bauern- und Hausgärten.

Pflaumenproduktion im 21. Jahrhundert.

Die Pflaumenproduktion und der Bedarf stiegen bis zur Jahrtausendwende an. Inzwischen haben sich ehemalige Ostblockstaaten wie Ungarn, Serbien, Kroatien und Rumänien als wichtige Lieferanten für den europäischen Bedarf etabliert. Den Löwenanteil der Weltproduktion nimmt jedoch China ein. Dort wurden im Jahr 2010 rund 5,6 Millionen Pflaumen geerntet. Der zweitgrößte Produzent ist Rumänien, welches 2010 jedoch nur 0,6 Millionen Früchte erntete. Wer heimische Zwetschgen kaufen möchte muss sich auf den Zeitraum Juli bis Oktober beschränken. Noch besser ist natürlich ein eigener Zwetschgenbaum im Garten.

Ein paar Fakten zu der Pflaume

- Der Begriff Pflaume wird als Oberbegriff für echte Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen und Renekloden benutzt.
- Bei der **Hauszwetsche** oder Hauspflaume handelt es sich um die bekannteste Tafelsorte. Sie wird für Konserven, in der Bäckerei und Brennerei genutzt.
- Die **Zwetschge** ist eine Unterart der Pflaume. Ihre Früchte sind etwas kleiner, länglich bis oval und haben spitze Enden. Sie weisen keine Fruchtnaht auf. Im Handel und Anbau werden sie bevorzugt, da sie beim Backen Form und Biss behalten und besser zu transportieren sind.
- Beim Kauf achtet man darauf, dass die Früchte sich noch fest anfühlen, dabei aber nicht zu hart sind und einen angenehmen Geruch zeigen. Sie sollten außerdem eine frische Farbe aufweisen (je nach Sorte blauviolett oder gelb). Sind die Früchte zu hart, deutet dies darauf hin, dass sie unreif sind.
- Als Trocken-, Back- oder **Dörripflaumen** bezeichnen wir entkernte und gedörrte Zwetschgen. Meist stammen diese aus Frankreich oder Kalifornien. Beim Gebrauch als Abführmittel sollte zusätzlich reichlich Wasser getrunken werden.
- Bei den **Mirabellen** handelt es sich um kugelige, gelbe Früchte, die gerne eine rötliche Sonnenseite aufweisen. Sie sind meist kirschgroß und besitzen

ein sehr süßes Fruchtfleisch. Sie werden bevorzugt roh verzehrt, eingemacht oder zu Kompott verarbeitet.

- In den Hausgärten finden sich oft auch **echte Pflaumen** welche gerne als Rund- bzw. Eierpflaumen bezeichnet werden. Sie werden frisch verzehrt oder als Kompott verarbeitet.
- Pflaumen unterstützen Leber und Nieren, wirken mild abführend und nervenstärkend.
Sie wirken fiebersenkend und beugen Arterienverkalkung vor.
- Menschen mit empfindlichem Magen und ältere Menschen sollten die Zwetschgen den Pflaumen vorziehen, da die Haut der Pflaume schwer verdaulich ist, wenn sie nicht ausreichend zerkaut wurde.

Zwetschgen im Hausgarten

Der Luxus von hauseigenem Obst ist ein Trend der schon seit Jahren in den Österreichischen Gärten spürbar ist. Bei der Pflanzung einer jungen Zwetschge sollte auf einen humosen, nährstoffreichen Boden an einem frisch bis feuchtem Standort mit Sonne oder Halbschatten geachtet werden. Sonne und Wärme wirken sich sehr positiv auf die Fruchtqualität aus. Die Zwetschge ist ein Selbstbefruchter und kann daher auch einzeln gepflanzt werden. Im Anwuchsstadium sollte der Baum bei Bedarf zusätzlich mit Gießgaben versorgt werden. Bei der Pflege werden standardmäßig ein Pflegeschnitt sowie leichte Düngergaben empfohlen.

Bei der Pflanzung von Obstbäumen kann in der Regel auf wurzelnackte Ware, also Bäume ohne Erde oder auf Bäume im Topf (Container) zurückgegriffen werden. Wurzelnackte Ware ist preislich günstiger, muss aber sofort eingepflanzt werden. Bäume im Container hingegen können das ganze Jahr über eingepflanzt werden. Die Pflanzung von wurzelnackten Zwetschgen findet im Zeitraum Herbst bis zum zeitigen Frühjahr statt. Wichtig ist, dass der Boden frostfrei ist.

Vor dem Pflanzen werden die Wurzeln ein wenig eingekürzt, abgebrochene Triebe und Wurzeln werden entfernt. Das Pflanzloch sollte großzügig angelegt werden. Als Minimum werden 15cm Abstand der Pflanze zur Grubenwand empfohlen.

Eine detaillierte Anleitung zur Pflanzung von Obstbäumen finden Sie hier: https://www.baumschulinfo.at/543/Gartentipp/20267/November_2017

Ing Josef Putz