

Pflaume und Zwetschge

Botanischer Name

Prunus x domestica

Pflanzenfamilie

Rosengewächse (Rosaceae)

Sorten

Es gibt mehrere Unterarten mit mehr als 2.000 Sorten. Im Handel wird hauptsächlich unterschieden in: Hauspflaume bzw. Zwetschge (oder Zwetsche) mit violetten Früchten (Unterart *domestica*), Rundpflaume mit großen, grünen oder gelben, sehr süßen Früchten (Unterart *rotunda*), Mirabelle mit kirschgroßen, gelblichen Früchten (Unterart *syriaca*), sowie Japanischen Pflaume mit runden, violetten Früchten und rotgefärbten Steinkern (Unterart *salicina*). Es sind ca. 30 Sorten erhältlich.



Herkunft

Archäologische Funde belegen ein Vorkommen schon für die späte Jungsteinzeit. Der bei uns vorkommende Pflaumenbaum ist vermutlich eine Kreuzung zwischen Kirschpflaume und Schlehe. Die Ursprünge liegen vermutlich im südlichen Schwarzmeerraum. Zur Verbreitung nach Mitteleuropa trugen die Römer bei.

Bei uns im Handel erhältliche Früchte werden vor allem aus Afrika, Frankreich, Italien, Kroatien und Rumänien importiert. Ab dem Spätsommer sind auch heimische Früchte im Handel. In Deutschland liegen die Hauptanbaugebiete von Pflaumen und Zwetschgen in Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg.

Saison

Je nach Region blühen Pflaumen- und Zwetschgenbäume von April bis Mai. Die Ernte erfolgt ab Juli bis in den September.

Experiment mit den Kindern

Vielleicht gibt es einen Holzhändler in Ihrer Nähe, der ein paar Reste Pflaumenholz und etwas feinkörniges Schleifpapier zur Verfügung stellt. Einfach mal ausprobieren wie das Holz sein Aussehen verändert, wenn man es schleift und mit Olivenöl einölt.

Aufbewahrung

Pflaumen und Zwetschgen sind sehr druckempfindlich und sollten möglichst nicht über einander liegen, sondern mit genügend Platz aufbewahrt werden. Sie zählen zu den nachreifenden Früchten (**siehe dazu Zusatzinfo „Tipps und Experimente zum Reifen und Nachreifen von Obst und Gemüse“**). Unreife Früchte sollten nicht im Kühlschrank gelagert werden, da es für sie dort zu kalt ist, um nachzureifen. Bei Zimmertemperatur reifen sie innerhalb weniger Tage nach. Reife Früchte erkennt man am weichen Fruchtfleisch und ihrem aromatischen Duft. Reife Pflaumen und Zwetschgen können im Kühlschrank gelagert werden, allerdings verlieren sie dort nach und nach ihr Aroma.

Wissenswertes

Das Holz von Pflaumenbäumen ist sehr edel und da es extrem hart ist, eine schöne Maserung hat und sich gut schleifen und dreheln lässt, wird es gern für den Bau von Holzblasinstrumenten (u.a. auch für den Bau von Kopien historischer Musikinstrumente), Messerheften und Bögen verwendet.

