

Von Zwetschgen, Pflaumen und Mirabellen

*Die Einteilungen und Zuordnung bei diesen Steinobstarten sind oft nicht einfach. Die Kulturpflaume (*Prunus domestica*) ist wahrscheinlich aus der Schlehe (*P. spinosa*) und der Kirschpflaume (*p. cerasifera*) entstanden.*

Diese Obstarten stellen an das Klima eher mässige Ansprüche und gelten daher im Volksmund auch als „Hühnerhof-Obstarten“:

Sie bevorzugen einen halbsonnigen bis sonnigen Standort. Die Bodenansprüche sind eher gering. Der Boden muss aber gut durchlässig sein, Staunässe ertragen sie nicht.

Wichtig sind Standorte, die gut durchlüftet sind, damit das Blattwerk schnell abtrocknen kann; entsprechend gibt es weniger Druck mit Pilzkrankheiten wie Monilia, Schrotschuss oder Rost.

Hingegen sind Mirabellen und Reineclauden anspruchsvoller in Bezug auf Licht, Wärme und Sonne. Die Sonne hat einen positiven Einfluss auf die Aromatik.

Als Schädlinge müssen vor allem Blattläuse, Sägewespen, Frostspanner und Pflaumenwickler kontrolliert und meist bekämpft werden.

Die Verwendungsmöglichkeiten der Zwetschgen und Pflaumen sind vielfältig. Angefangen beim Frischverzehr, der am Baum ausgereiften Frucht, über die Verarbeitung zu Kuchen, Konfitüren oder Kompott, bis hin zur Herstellung feinsten Destillate. Was nicht sofort verzehrt wird, kann entweder getrocknet oder problemlos tiefgekühlt werden - mit Ausnahme von Pflaumen und Reineclauden - welche zerfallen.

Regionale Spezialitäten wie Löhrpflaumen, Damassinen oder Berudges, welche recht robust sind, werden primär zur Herstellung von Destillaten verwendet.

Wo liegen die Unterschiede?

Zwetschgen, Pflaumen und Mirabellen sind primär von den Fruchteigenschaften her unterschiedlich:

- **Zwetschgen** (*Prunus domestica*) haben eine eher längliche Form, sind festfleischig, gut steinlöslich, meistens blau, stark beduftet und lassen sich gut kochen. Sie sind im Erwerbsobstbau die wichtigste Obstart.
- **Pflaumen/Pflümüli/Reineclauden** (*Prunus domestica italica*) hingegen sind oval bis rundlich, von unterschiedlicher Form und Farbe, eher weichfleischig mit niedrigerem Zuckergehalt sowie farblich unterschiedlich. Die Beduftung ist weiss. Viele Sorten sind schlecht stein löslich, sie zerfallen beim Kochen und werden sauer. Trotzdem gehören sie zur Gruppe der Edelpflaumen. Diese Arten haben ihre Bedeutung primär im Hausgarten und für den Eigenbedarf.
- **Mirabellen** (*Prunus domestica syriaca*; *Prunus insititia*) sind auch festfleischig, rund, aber klein und gut steinlösend, sehr süss und haben ein intensives Aroma. Die Farbe ist gelb. Es gibt neuere grössere Sorten die auch vermehrt für den Grosshandel angebaut werden (Bellamira).
- **Kirschpflaumen (Myrobolane)** (*Prunus cerasifera*) werden meist als Unterlage für Zwetschgenbäume gebraucht. Eine rotblättrige Variante ist als Zierstrauch beliebt. Das weiche, säuerliche Fleisch ist Aroma arm.

- **Japanische Pflaumen (Susine)** (Prunus salicina und Prunus mume). Diese auffallend grossen und festfleischigen Sorten sind herzförmig bis rund und es gibt mittlerweile viele Sorten und Farben. Der Stein ist oft schlecht löslich. Wegen dem frühen Austrieb sind diese Arten bei uns sehr Frost empfindlich und werden nur in milden Lagen versuchsweise angebaut.
- **Haferpflaumen, Kriechenpflaume** (Prunus domestica insititia). Die Haferschlehe ist nahe verwandt mit der Schlehe. Verwendung und Bedeutung als Brennpflaume.
- **Schlehe** (Prunus spinosa)
Diese wilde Obstart ist bei uns in Hecken weit verbreitet.
- **Halbwetschgen** (Prunus domestica intermedia)
Dann gibt es auch noch die Halbwetschgen, wo auch einige bekannte Sorten dazu gezählt werden (Anna Späth, Eierpflaumen, Dattelpflaumen, Löhrpflaume, etc.).
Bedeutung und Verbreitung im Hausgarten oder als Kulturen für Brennpflaumen.
- **Damassinen**
Die Damassine ist eine kleine Pflaume "damasson rouge" mit einem ausgezeichneten und besonderen Geschmack. Ihre ursprüngliche Herkunft kann heute nicht mehr zurückverfolgt werden. Man nimmt aber an, dass diese Frucht aus dem Mittleren Osten stammt und von den Kreuzrittern in unsere Gegend gebracht wurde. Der Name "Damassine" bezieht sich wahrscheinlich auf die syrische Hauptstadt Damaskus. Der Name Damassine als Destillat ist leider geschützt und darf nur im Kanton Jura verwendet werden.
- **Berudges**
Diese im Neuenburgischen stark verbreitete Art ist robust und fruchtbar. Die Vermehrung erfolgt meist über Stockausschläge. Die Früchte sind sehr aromatisch und gut Stein löslich. Verwendung und Bedeutung als Brennpflaume.