

NUTZGARTENDATEI

Pflanzenart:	Pflaume, Zwetschge; <i>Prunus domestica</i>
Botanische Familie:	Rosengewächse; <i>Rosaceae</i>
Kulturart:	laubabwerfendes Gehölz
Klima und Standort:	Die Ansprüche der Pflaumen sind geringer als die aller anderen Steinobstarten. Besonders die Zwetschge kann auch in rauheren Gebieten angebaut werden. Ansonsten lieben sie mildes Klima und gedeihen an sonnigen Stellen im Garten besonders gut. Sie blühen später als Kirschen und sind daher weniger spätfrost anfällig.
Bodenansprüche:	Pflaumen wachsen auf beinahe jedem Gartenboden, sofern dieser nicht zu nass ist. Besonders geeignet sind tiefgründige, humusreiche Böden. Zu schwere und zu nasse Böden fördern Pilzkrankheiten. Die gelbreifenden Mirabellen und die gelbgrünen Renekloden stellen an den Boden etwas höhere Ansprüche.

Nährstoff- bedarf:

Gedüngt wird im Frühjahr mit Kompost (3kg pro m²), auf kargen, mageren Böden wird im Juli nochmals gedüngt mit Brennnesseljauche (1:20 verdünnt, 10 Liter der verdünnten Jauche auf einen m²). Kalkmangel vertragen Pflaumenbäume schlecht. Normalerweise reicht zur Kalkversorgung Kompost aus, sofern er Kalk (ein Pfund pro m²) enthält. Auf Kalkmangelböden oder zu sauren Böden ist eine zusätzliche Kalkung im Herbst nötig (20 bis 30 Gramm pro m²).

Sorten

Wildformen von Pflaumen wachsen bei uns in Europa nicht, wie es z.B. bei Kernobst oder Kirschen der Fall ist. Man nimmt an, dass die Pflaume aus Vorderasien stammt, möglicherweise aus dem alten Kulturland zwischen Euphrat und Tigris. Schlehen und wilde Kirschpflaumen sind auf jeden Fall an der Entstehung unserer Hauspflaume beteiligt. Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen und Renekloden sind Unterarten der Hauspflaume. Als Zwetschgen oder mancherorts auch Zwetschen werden die länglicheren Formen der Pflaume bezeichnet, die meist auch einen flachen Kern und festes Fleisch haben. Zwetschen sind immer blau, während es von Pflaumensorten auch gelbe (Mirabellen) und gelb-grüne (Renekloden) gibt. Die Unterschiede sind fließend und botanisch nicht gerechtfertigt.

Empfehlenswerte Sorten für den Hausgarten:

Bühler Frühzwetschge: widerstandsfähig gegen Krankheiten, selbstfruchtbar, reift im August, bringt mittelgroße, dunkelblaue Früchte von gutem Geschmack, braucht aber warme Lagen.

Deutsche Hauszwetschge: reift im Oktober, Früchte sind fest, saftig, süß, dabei säuerlich und aromatisch; für Frischverzehr wie zur Verarbeitung geeignet.

Ontariopflaume: scharkatolerant, reift im August, große gelbe runde Früchte.

Ortenauer: selbstfruchtbar, reift im September, große, dunkelblaue Früchte.

Mirabelle von Nancy: scharkaresistent, reichtragend, selbstfruchtbar, kleine gelbe, runde Früchte.

Große grüne Reneklode: reift im September, grüngelb, süßes, saftiges Fruchtfleisch.

Blüte und Befruchtung

Die Pflaumen blühen unterschiedlich je nach Sorte. Zuerst blühen Pflaumen und Zwetschgen (bei günstigem Wetter Anfang April), später kommen Mirabellen und Renekloden. Zwetschgen und Mirabellen sind selbstfruchtbar. Die meisten Pflaumenarten benötigen zur Befruchtung einen Pflaumenbaum einer anderen Sorte in der Nähe. Falls Schlehen oder wilde Kirschpflaumen in der Nähe stehen, können auch diese als Pollenspender dienen.

Pflanzung

Beste Pflanzzeit ist der Herbst. Bei normalen Bodenverhältnissen braucht die Pflanzgrube nicht tiefer als 50 bis 60 cm zu sein; der Durchmesser muss so bemessen sein, dass die Wurzeln bequem darin Platz haben. In dieses Pflanzloch harkt man 2 bis 3 Spaten vollausgereiften Kompost, mischt mit dieser Komposterde auch den Aushub und bedeckt Grube und Aushub mit Mulchmaterial bis unmittelbar vor der Pflanzung im November. Dann wird die Bedeckung entfernt und der Stützpfehl in den Boden gerammt. Er soll nicht höher sein als bis zum ersten Ast des Baumes, an der Seite der Hauptwindrichtung stehen und handbreit vom Baum entfernt sein.

Unmittelbar vor dem Pflanzen werden die Wurzelspitzen frisch angeschnitten, Faserwurzeln bleiben unbeschnitten. Bewährt hat sich ein anschließendes Tauchbad der Wurzeln in Lehmbrei, der mit Ackerschachtelhalmbrühe angerührt wurde.

Die Pflanzung nimmt man am besten zu zweit vor. Während einer den Baum hält, so dass die Veredlungsstelle über dem Boden bleibt, breitet der andere die Wurzeln aus, schüttelt sorgfältig Erde hinein und verteilt sie unter und zwischen den Wurzeln, damit der Baum fest zu stehen kommt und sich keine Hohlräume bilden. Da sich die Erde noch setzt, wird ein kleiner Hügel aufgetragen. Die so entstandene gewölbte Baumscheibe wird mit organischem Material abgedeckt. Zum Schluss wird der Baum lose mit einer Acherschleife an den Pfahl gebunden. Die im Herbst neugepflanzten Bäume schneidet man besser erst im kommenden Frühjahr.

Pflege

Obwohl Pflaumen und Zwetschgen wenig Pflege brauchen,

tragen auch sie regelmäßiger und bringen größere Früchte hervor, wenn sie gedüngt und geschnitten werden. Eine Mulchdecke leistet auch ihnen gute Dienste: im Sommer, um die Feuchtigkeit zu halten, im Winter, um die Wurzel zu schützen. Im März, wenn die Sonne schon merkliche Wärme abgibt, entfernt man die schützende Decke, damit sich der Boden schneller aufwärmen und bei eventuellen Spätfrösten Wärme abstrahlen und die Blüten doch noch schützen kann. Gedüngt wird im Frühjahr mit Kompost und evtl. nochmals im Juli mit Brennesseljauche. Wird mit Rasenschnitt oder Kompost gemulcht, ist keine weitere Düngung nötig. Der Boden sollte im Wurzelbereich jedoch gleichmäßig feucht und locker bleiben. Auf harten, verdichteten Böden sind Pflaumenbäume anfälliger für Pilzkrankheiten.

Im Herbst erhalten Stamm und dicke Äste einen schützenden Lehmanstrich: Gartenlehm oder gekauftes Tonmehl wird mit Wasser oder noch besser mit Ackerschachtelhalmbrühe zu einem sämigen Brei verrührt. Dieser Brei wird mit einer Malerquaste oder einem alten Handfeger auf Stamm und dickere Äste aufgetragen. Wer sich den Lehmbrei nicht selbst herstellen kann, kann auch zu fertigen Rindenpflegemitteln greifen.

Schnitt

Der Pflanzschnitt wird im Frühjahr durchgeführt. Der Haupttrieb wird etwa 1/3 eingekürzt (Auge soll zur Wetterseite stehen), Seitentriebe werden ungefähr auf Saftwaage geschnitten. Der Pflanzschnitt und auch der in den folgenden Jahren nötige Erziehungschnitt unterscheiden sich nicht grundsätzlich vom Schnitt der Kernobstbäume. Meist wird ein Kranz von 3 bis 4 Ästen stehen gelassen, die in der Höhe versetzt angeordnet sein sollen. Zu steil stehende Seitenäste werden heruntergebunden, damit sich eher Fruchtholz bildet.

Der Erhaltungsschnitt wird sich bei der Pflaume darauf beschränken, die Krone auszulichten und abgestorbene oder abgeknickte Zweige zu entfernen. Pflaumen tragen an zwei- und dreijährigem Holz.

Mirabellen und Zwetschgen tragen in manchen Jahren so üppig, dass ihre Äste oder Astteile unter der Last zusammenbrechen. Rechtzeitiges Abstützen kann die Bäume vor Schaden bewahren.

Ernte

Die ersten Sorten reifen bereits im Juli, die Hauszwetschge

als späteste Art im September/Oktober. Pflaumen sind nicht lagerfähig. Während vollreife Früchte sich am Baum noch einige Zeit halten, gären und faulen sie im gepflückten Zustand schon innerhalb weniger Tage, auch im Kühlschrank. Will man sie frisch verzehren, lässt man sie am Baum ausreifen, weil sie dann am besten schmecken. Zum Weiterverarbeiten (Einmachen, Pflaumenkuchen) pflückt man sie kurz vor der Vollreife. Reife Renekloden werden gern von Wespen angefressen, daher sollte man sie rechtzeitig ernten und gegebenenfalls Wespenfallen in die Bäume hängen.

Krankheiten und Schädlinge

Krankheiten:

Schrotschusskrankheit (*Clasterosporium carpophilum*): Blätter mit scharf abgegrenzten braunroten Flecken, die eintrocknen und herausfallen; bei starkem Befall sind die Blätter so durchlöchert, als hätte man „mit einem Schrotgewehr hindurchgeschossen“; auf Früchten eingesunkene braunrote Flecken. Abhilfe: Baum gut ausschneiden, befallene Früchte entfernen, öfter vorbeugend mit Ackerschachtelhalmbrühe spritzen.

Narren- oder Taschenkrankheit (*Taphrina pruni*): Befallene Früchte wachsen schneller als die anderen, sind langgezogen, bananenartig gekrümmt, meist bleiben sie hellgrün mit weißem Überzug. Abhilfe: befallene Früchte möglichst schnell entfernen und vernichten, Spritzungen mit Ackerschachtelhalmbrühe zur Kräftigung des Baumes.

Scharka (*Virus*): Hellgrüne, ring- und bandförmige Aufhellungen auf den Blättern, deformierte Früchte mit pockennarbigem oder gefurchten Dellen, fallen vorzeitig ab. Gegen Viren gibt es keine Heilung, nur mehr oder weniger widerstandsfähige Sorten. Tolerante Sorten zeigen zwar Symptome an Blättern, nicht aber an Früchten. Abhilfe: tolerante oder resistente Sorten wählen (s. Sorten).

Schädlinge:

Pflaumenwickler: Befallene Früchte zeigen oft einen Gummitropfen, im Innern der Frucht Kotkrümel und fleischfarbene Larve. Abhilfe: befallene Früchte (sie fallen früher ab) auflesen und vernichten, evtl. auch abschütteln, Fanggürtel

aus Wellpappe um den Stamm legen, im Herbst Stamm und dicke Äste gründlich abbürsten und mit Lehm-Schachtelhalm-Brühe bestreichen.

Pflaumensägewespe: ähnlicher Schaden wie beim Pflaumenwickler, eine Larve kann 3-4 Früchte zerstören, im Innern der befallenen Früchte Kotkrümel und Wanzengeruch, die weißliche Larve findet man nur in der letzten Frucht. Abhilfe: wie beim Pflaumenwickler.

Blattläuse (*Myzus spec.*): Triebspitzen verkrümmt und mit grauen oder grünen Läusen dicht besetzt; Abhilfe: stark befallene Triebe abschneiden, Spritzungen mit Rhabarberblätterbrühe vornehmen.

Verwendung / Bedeutung für die Ernährung

Am besten schmecken Pflaumen, Zwetschgen, Renekloden und Mirabellen, wenn man sie frisch verzehren kann. In dem Zustand sind sie auch am wertvollsten für die Ernährung. Sie weisen hohe Gehalte an Mineralstoffen (Kalium, Calcium, Magnesium und Eisen) auf, mittlere Phosphatgehalte, viel Vitamin A, E und Vitamine des B- Komplexes, wogegen der Vitamin C-Gehalt bei allen Sorten und Unterarten mit ca. 6 mg pro 100 Gramm recht niedrig liegt. Dafür enthalten sie jedoch noch Fruchtsäuren, Pektine und viele Flavonoide.

Alle Pflaumenarten lassen sich einkochen, zu Kompott verarbeiten. Pflaumenmus oder Pflaumenmarmelade, Pflaumenkuchen, Pflaumenknödel und Pflaumenpfannkuchen sind beliebte Gerichte und variieren je nach Gegend und Geschmack. Auch trocknen lassen sich Pflaumen und Zwetschgen, wobei dafür besonders gut die späte Hauszwetschge geeignet ist.

Zwetschgen in der Heilkunde

Gedörrte Zwetschgen sind ein mildes Abführmittel, wirken verdauungsfördernd und regen den Appetit an. Rohe Zwetschgen können allerdings für magen- und darmempfindliche Menschen ungesund sein, da die lange im Darm lagernden Pflaumen oder Zwetschgen durch Bakterien vergoren werden, wobei es unter Gasbildung zu schädlichen Fettsäuren kommen kann. In gekochtem Zustand sind sie jedoch sogar eine wertvolle Diätspeise bei Nierenerkrankungen, Rheumatismus, Gicht und Leberleiden.