

Pfirsiche, Nektarinen und Aprikosen aus deutschem Anbau dürfen lange reifen

(GMH) Steinobst aus südlichen Ländern sieht toll aus – doch der erste Biss in Pfirsich, Nektarine oder Aprikose von dort ist oftmals eine herbe Enttäuschung. Denn damit die Früchte den langen Transportweg unbeschadet überstehen, werden sie unreif geerntet. Wer das volle Aroma saftiger Früchte genießen möchte, sollte nach voll ausgereiften Früchten aus Deutschland Ausschau halten. Die Obstbauern bieten selbst angebaute Aprikosen, Pfirsiche und Nektarinen derzeit unter anderem in ihren Hofläden und auf Wochenmärkten an.



Bildnachweis: GMH

Bildunterschrift: Aprikosen, Nektarinen und Pfirsiche aus deutschem Anbau schmecken – aufgrund der langen Reifezeit – besonders intensiv.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2018/07/GMH_2018_29_02.jpg



Volles Aroma braucht Zeit

Ob in Sachsen-Anhalt, in der Pfalz oder am Bodensee – im ganzen Land gibt es experimentierfreudige Obstbauern, die neben Kirschen und Äpfeln auch weniger verbreitete Früchte ernten. Aprikosen, Nektarinen und Pfirsiche aus Deutschland dürfen am Baum ihr volles Aroma entwickeln, da sie frisch geerntet innerhalb weniger Stunden bereits beim Kunden sind. Importierte Früchte hingegen werden in der Regel noch im harten Zustand vom Baum genommen, damit sie den Transport unbeschadet überstehen. Solche Früchte reifen aber nicht vollkommen nach, und das typische Aroma ist weniger intensiv. Heimische Pfirsiche und Nektarinen können von Mitte Juli bis Anfang September gepflückt werden. Die Reifezeit von Aprikosen reicht von Mitte Juni bis Anfang August.

Ergänzung zu Äpfeln und Kirschen

Für eine möglichst lange Verkaufsdauer pflanzen Obstbauern gleich mehrere Sorten in ihren Plantagen, die nacheinander reif werden. Denn es gibt eine Vielzahl an Züchtungen, die mit dem deutschen Klima bestens zurechtkommen. Bereits seit dem 19. Jahrhundert werden Pfirsiche und Aprikosen in Deutschland angebaut. Diese Tradition wird auch im Obstbaubetrieb von Bettina und Georg Arnold fortgesetzt. Seit 17 Jahren bauen sie Pfirsiche an, vor fünf Jahren kamen Aprikosen dazu. Sie ergänzen damit ihre große Auswahl an Obst aus eigener Produktion, das sie unter anderem auf dem Wochenmarkt verkaufen. Dabei lassen die samtigen Früchte vom Bodensee Neukunden immer wieder staunen. „Viele wissen nicht, dass Pfirsiche, Nektarinen und Aprikosen hierzulande ebenso gut anzubauen sind wie Kirschen“, erklärt Bettina Arnold.

Viel Handarbeit erforderlich

Von allein gelingt der Anbau allerdings nicht, und es steckt zudem viel Arbeit in einem erfolgreichen Anbau. Die Bäume benötigen besondere Pflege, damit viele saftige und aromatische Früchte geerntet werden können. Die Früchte werden dafür per Hand erst ausgedünnt und später einzeln gepflückt. Aprikosenblüten sind zudem sehr frostempfindlich, und der Ernteerfolg wechselt deshalb



von Jahr zu Jahr. Die Bäume werden bei zu viel Regen sehr schnell von Krankheiten befallen. Deshalb schützen Obstbauern sie mit einem Regendach oder pflanzen sie in einen Folientunnel. Die Mühe lohnt sich: Das Aroma von reif geernteten Früchten ist unvergleichlich.

[Kastenelement]

Saftige Pfirsiche

Pfirsiche und Nektarinen aus deutschem Anbau werden reif geerntet. Das lässt sich am intensiven Duft erkennen, den sie verströmen. Anders als bei importierter Ware ist das Fleisch bei Früchten aus heimischem Anbau grundsätzlich schon etwas weich und sehr saftig. Ein genussvoller Biss in einen Pfirsich kann also tropfen. Da sich der essbare Teil in der Regel schwer vom Kern löst und sich Pfirsichflecken auch bei intensiver Behandlung meist nicht vollständig aus der Kleidung entfernen lassen, heißt es, Vorsicht walten zu lassen.

Reif geerntete Früchte aus deutschem Anbau sollten zudem nicht in der warmen Küche gelagert werden, sondern im Kühlschrank, wo sie vier bis fünf Tage frisch bleiben.

[Kastenelement]

Gewinnspiel „Sommerfrüchte“ auf Facebook

Jetzt sind alle heimischen Früchte reif. Der beste Zeitpunkt also, saisonales und regionales Obst aus der Heimat frisch zu genießen oder zu verarbeiten, um die Saison zu verlängern. Auf Facebook und Twitter gibt es vom 30.07.- 03.08.2018 das Gewinnspiel „Sommerfrüchte“. Außerdem wird das gesamte Spektrum des heimischen Sommerobstes vorgestellt. Einfach mal reinschauen, mitmachen und tolle Preise gewinnen!

Facebook: <https://www.facebook.com/ObstausDeutschland>

Twitter: <https://twitter.com/ObstausD>