

**Presseinformation**

**Zwetschgen – „Sommerhits“ der deutschen Verbraucher**  
**Steigenden Absatz durch verbraucherfreundliche Verpackungen**  
**und Preise**

*Hamburg, August 2011* – Aufgrund des frühen Saisonstarts wird auch die Pflaumen- und Zwetschgenernte in diesem Jahr etwas früher als sonst beendet sein. Bis Mitte September stehen noch ausreichend von dem blauen Obst zur Verfügung. Danach nehmen die Mengen langsam ab. Während der Hauptsaison, die etwa acht Wochen beträgt, kaufen etwa 10 Prozent aller deutschen Haushalte Zwetschgen. Für eine einzelne Obstart ist dieser Wert sehr hoch, kommen doch anderes Stein- bzw. Beerenobst nicht auf dieses Niveau.

Immer mehr Konsumenten kaufen heute Pflaumen und Zwetschgen eher als Frischobst zum Naschen und nicht vorrangig für die Verwendung für Kuchen, Mus und Co. Dies beweist der steigende Anteil an Zwetschgen, die in 1-kg-Einheiten und kleiner gekauft werden. Zuletzt entfiel schon ein Fünftel der gesamten Haushaltsnachfrage auf Mengen von weniger als einem Kilogramm pro Einkauf, vor fünf Jahren war es nur ein Siebtel. Dazu kommen verbraucherfreundliche Preisen. So wurden in den letzten Juliwochen Pflaumen und Zwetschgen meist weniger als 1,80 EUR je Kilogramm angeboten, bei 2-kg-Körben lag der Preis sogar unter als 1,50 EUR je Kilogramm.

Deshalb schnell zugreifen, bevor die Saison vorbei ist. Prall und blau, so liegen Zwetschgen und Pflaumen derzeit in jeder Obstabteilung. Sie stechen sofort ins Auge, denn nur sehr wenige Obst- und Gemüsesorten – ja Nahrungsmittel generell – haben von Natur aus eine blaue Färbung. So bringen sie nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch Abwechslung auf unseren Speiseplan und bereichern mit ihrem kräftigen Farbton jeden Obstsalat oder Kuchen.

# Pflaumen & Zwetschgen aus Deutschland Genau Dein Obst.

## **Zwetschgen bieten Kühlung und Erfrischung**

Doch noch ein Grund lässt uns gerade jetzt im Sommer gerne zu Pflaumen und Zwetschgen greifen: Die Farbe blau wirkt kühlend, und die saftigen Früchte versprechen an heißen Sommertagen Erfrischung. Ganz zu Recht, bestehen sie zu 85 Prozent aus Wasser und versorgen unseren Körper an heißen Sommertagen mit der nötigen Flüssigkeit sowie – ganz nebenbei – mit vielen Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen.

## **Blauer Farbstoff mit großer Wirkung**

Ihre blau-violette Färbung erhalten die Bühler Zwetschge, Katinka, Cacaks Schöne und Co. übrigens von sekundären Pflanzenstoffen, den Anthocyanen. Der Name leitet sich aus dem griechischen *anthos* für "Blüte" und *kyanos* für "blau" ab. Sie sitzen in der Schale, absorbieren dort das Licht und schützen die Frucht vor zu starker Sonnenbestrahlung. Diese Schutzeigenschaft kommt auch den Pflaumenliebhabern zu Gute. Die Anthocyane binden die freien Radikale im Körper. Dadurch unterstützen sie unsere Abwehrkräfte, senken den Cholesterinspiegel, wirken entzündungshemmend und gefäßschützend. Sogar ein Schutz vor Krebs und Herzinfarkt wird den sekundären Pflanzenstoffen zugeschrieben.

Wer also beim nächsten Einkauf zu Pflaumen und Zwetschgen greift, erfreut nicht nur Auge und Gaumen, sondern gönnt dem ganzen Körper etwas Gutes.