

Aprikose

Pfirsiche

## 3 Minuten Info

Steinobst



Glas oder in der Konservendose im Angebot. Steinobst eignet sich zur Herstellung von Süßspeisen, Kompott oder Obstkuchen. Auch Fruchtliköre werden aus den verschiedenen Arten hergestellt. Insbesondere der Pflaumenkuchen ist eine deutsche Spezialität und in anderen Ländern kaum so populär. Zwetschgen lassen sich gut kochen: Sie bleiben fest und süß. Die Pflaumen dagegen zerfallen beim Kochen leicht und werden sauer.

Sauerkirschen finden weniger als Frischobst, sondern vor allem als Verarbeitungsobst Verwendung. Süßkirschen hingegen werden in erster Linie als Frischobst verzehrt. Als Trockenfrüchte sind Aprikosen sehr geschätzt. Aus Pfirsichen und Nektarinen lassen sich Eiscreme, Nektar, Konservenobst, Fruchtsalat und Konfitüre herstellen.

Fotos: fotolia (Wolfgang Jargstorff), pixelio (Mausi15, Knipseline, Lisa Litsch), fotolia (kristina rütten), pixelio (Birgith, Peter von Bechen)

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftlichen Rentenbank

# Steinobst

**Ein harter Stein umgeben von saftigem Fruchtfleisch ist das gemeinsame Merkmal von Süß- und Sauerkirschen, Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen, Renekloden, Aprikosen, Pfirsichen sowie Nektarinen.**

### **Merkmale**

Als Steinobst bezeichnet der Fachmann die Kulturarten der Gattung Prunus, die zur Familie der Rosaceae (Rosengewächse) gehören. Es handelt sich um sommergrüne Laubbäume, deren Blüten nur einen Fruchtknoten besitzen und daher Einzelfrüchte bilden.

**i.m.a - information.medien.agrar e.V.**  
Wilhelmsaue 37 · 10713 Berlin  
Tel. 030 8105602-0 · Fax 030 8105602-15  
info@ima-agrar.de · www.ima-agrar.de

information.  
medien.agrar e.V.

**ima**

Kirschen, Pflaumen



Mirabellen



Renekloden



Der innere Teil der Fruchtwand, der Kern, ist verholzt (sehr hart). Er umschließt schützend den Samen. Nachdem der Fruchtknoten verdickt, wird er fleischig oder faserig und zumeist saftig. Als Fleisch umschließt er schützend den Steinkern. Die Frucht ist mit einer häutigen oder ledrigen Hülle umgeben.

### Herkunft

Die heutigen Kirschen stammen von Wildformen aus Asien und Europa ab. Eine alte Wildform, die Vogelkirsche, ist noch heute in unseren Wäldern zu finden. Die Pflaume ist der Oberbegriff für verschiedene Pflaumenarten, darunter fallen die Zwetschge, Renklode und Mirabelle, aber auch

die eigentliche Pflaume. Die aus Asien stammende Pflaume wurde um 150 v. Chr. von den Römern in den Mittelmeerraum eingeführt. Die Aprikose stammt aus Zentralasien und wird erst seit dem 16. Jahrhundert in Mittel- und Nordeuropa angebaut. Der Pfirsich wurde vor über 1.000 Jahren im Mittelmeerraum in Kultur genommen, sein Herkunftsland soll ebenfalls China sein.

### Anbau und Ernte

Steinobstfrüchte wachsen in den gemäßigten Klimazonen und reifen im Sommer und Herbst. Mit den Deutschen ist vor allem „gut Kirschen essen“. Die Kirschen reifen hierzulande

ab Ende Mai bis in den September hinein.

Die Erntemengen unterliegen mitunter erheblichen jährlichen Schwankungen. Im Jahr 2014 wurden auf rund 7.400 Hektar etwa 57.000 Tonnen Süß- und Sauerkirschen geerntet. Danach folgten Pflaumen und Zwetschgen mit ca. 3.900 Hektar Anbaufläche und einer Ernte von knapp 56.000 Tonnen im Jahr 2014. Sie werden von Juli bis Oktober geerntet. Die Hauptanbauggebiete der genannten Arten liegen in Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz. Aprikosen, Nektarinen und Pfirsiche gehören zu den wärmeliebenden Obstarten und werden in Deutschland nur in

besonders günstigen Klimazonen angebaut.

### Nutzung

Der Handel zählt die Steinobstfrüchte zum Weichobst. Sie müssen daher für eine Frischobstvermarktung sorgfältig geerntet und verpackt werden, damit die Früchte nicht beschädigt werden. Auch sind die Steinobstfrüchte, anders als beispielsweise Äpfel und Birnen, nur kurz lagerfähig und müssen rasch verzehrt oder weiterverarbeitet werden. Die ausgereiften Früchte der Steinobstarten sind fruchtzuckerhaltig und dadurch oft sehr süß. Sie können im rohen und im gegarten Zustand verzehrt werden und finden sich im