

Zuckersüße Zwetschgen

Die gute Ernte in der Region lässt die Preise purzeln



Vom Baum auf den Markt: Udo Hesse verkauft Irina Gense eine Kiste voller Zwetschgen.

FOTO: CHRISTIAN WESIGER

VON HEIDI HAUEN-PRETHMER

■ Bielefeld. Wer Pflaumen sagt, meint häufig auch Zwetschgen. Und darum geht es heute, um Zwetschgen aus Verl-Kaunitz im Kreis Gütersloh.

Auf dem Ostmarkt sieben Besucher vor allem Tag Blau. Kaum ein Stand ohne diese eiförmigen blauen Früchte. Birgit Hesse mag zwar nicht von einer Schwemme reden, aber: „In diesem Herbst haben wir eine sehr gute Ernte.“

Die fröhliche Händlerin mit den blonden Haaren verkauft mit ihrem Mann Udo überwiegend Produkte aus eigenem Anbau. In Verl erntet das Ehepaar zurzeit Zwetschgen von der eigenen, gut ein Hektar großen Obstwiese.

Woran liegt es, dass dieses Jahr die Ernte besonders gut ist, etwa, wie so häufig, am Wetter? „Das hat die Natur so eingerichtet,“ antwortet die Markthändlerin. In einem Jahr gebe es eben mehr, im anderen weniger Zwetschgen. „Der Baum muss sich erholen.“

Und weil's ein gutes Jahr ist, erscheint der aktuelle Preis mit einem Euro fürs Kilo durchaus angemessen.

Costas, Koch und Patron der Weinbar 3A, hat für diesen Marktbummel seine Mitarbeiterin mitgebracht. Irina Gense ist zuständig für die Pâtisserie. Nebenbeliegend, dass die zuckersüßen Zwetschgen die junge Frau zum Backen inspirieren. Eine leckere Tarte ließe sich zubereiten. Schön saftig und lauwarm serviert. Mit Sahne! „Nein, viel zu



Einkaufen
mit
Costas

Der Gang über
den Wochenmarkt

mächtig. Das soll ja ein Dessert werden“, antwortet die 24-Jährige. Die junge Frau schlägt als Alternative ein Apfelgratiné vor, in etwa geestem Apfelsmus ähnlich. „Und gar nicht schwer in der Zubereitung“, beteuert sie. Außerdem hätten auch Apfel Hochsaison. „Das passt doch.“ Zwetschgen und Pflaumen gibt es bis Ende Oktober. Zeit genug also für eine Reihe anderer Spezialitäten aus heimischer Küche. Pflaumenpfannkuchen etwa oder Pflaumenkompott.

Entdeckung am Rande: Der erste Rosenkohl ist schon da – ein Vorbote des kommenden Winters.

Das Rezept: Pflaumentarte mit Apfelgratiné

Zutaten (4 Personen): 150 g Mehl, 1/2 EL Zucker, 1 TL Salz, 100 g weiche Butter, 1 Ei, 1 kg Pflaumen, 2 EL Puderzucker, 3 EL Aprikosenmarmelade, 1 EL weißer Portwein oder Weißwein.

Zubereitung: Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei zu einer glatten Masse verarbeiten. 30 Min. kalt stellen. Danach dünn auf ein rundes, eingefettetes und mit Mehl bestäubtes Blech ausrollen. Pflaumen entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben dicht aneinander kreisförmig auf den Mürteteig legen. Mit Puderzucker bestreuen und bei 180

Grad 20 Min. backen.

Zutaten Apfelgratiné: 100 g Zucker, 4 Äpfel, 50 ml weißer Portwein, 50 ml Weißwein, Saft einer halben Zitrone.
Zubereitung: Zucker in erhitztem Topf schmelzen lassen, mit Wein ablöschen. Äpfel schälen, entkernen und würfeln und mit Zitronensaft zum Wein geben. Kurz aufkochen lassen. Die Masse pürieren, durch ein Sieb passieren, auf ein flaches Blech geben und im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Zum Anrichten Granité abkratzen, in eine Schale füllen und ein Stück von der Pflaumentarte, möglichst lauwarm, danebensetzen.