



Stromberger Pflaume g. U.

Eine kleine aber feine Zwetschge

Im hügeligen Land rund um Stromberg, einem Ortsteil des münsterländischen Oelde, blühen im Frühjahr Tausende Pflaumenbäume. Begünstigt durch die geologischen und klimatischen Verhältnisse in der Westfälischen Bucht ist der kleine Ort seit mehr als 200 Jahren ein Zentrum des Pflaumenanbaus.



Geschützter Ursprung

Die Stromberger Pflaume, eine alte Zwetschgensorte, ist dank des mildaromatischen Geschmacks, eines ausgewogenen Süße-Säure-Verhältnisses, eines niedrigen Wasseranteils und weniger Bitterstoffe von besonderer Qualität. Um die Einzigartigkeit der Stromberger Pflaume anerkennen zu lassen, beantragte eine 2008 gegründete Schutzgemeinschaft das begehrte EU-Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)“. Seit 2013 sind die Stromberger Pflaume g. U. und alle Erzeugnisse mit und aus dieser Pflaume europaweit vor Nachahmung geschützt.

Eine Königin für die Pflaume

Alle Erzeugungsschritte der Pflaume – vom Pflanzen der Bäume über die Erziehungs- und Erhaltungsschnitte und die Ernte bis zum Sortieren und Abfüllen – dürfen ausschließlich im Ortsteil Stromberg der Gemeinde Oelde und im Umkreis von nur 500 Metern um Stromberg herum erfolgen. Ein eigener Pflaumenwanderweg und die einzige deutsche Pflaumenkönigin sowie der alljährliche Pflaumenmarkt am zweiten Septemberwochenende stehen für die Verbundenheit der Menschen mit dieser kleinen feinen Zwetschge.

Knödel mit Zwetschgenfüllung

Zutaten

Für 9 Stück – ca. 4 Portionen:
9 Stromberger Pflaumen g. U.
1 kg mehlig kochende Kartoffeln
120-150 g Mehl
2 Eier
Zimt
Fett zum Braten



Zubereitung

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Pflaumen entsteinen. Die Kartoffelmasse mit dem Mehl und den Eiern verkneten. Anschließend mit wenig Mehl zu einer Rolle formen und in 9 Scheiben schneiden. Jede Teigscheibe etwas eindrücken und mit einer Pflaume und einer Messerspitze Zimt füllen. Danach den Teig über der Pflaume zusammendrücken und zu einem Knödel formen. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Knödel hineingeben und in siedendem Wasser 20 Minuten gar ziehen lassen. Die fertigen Knödel herausnehmen und in einer Pfanne mit heißem Fett goldbraun anbraten.

