



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 Erhaltungsschritte 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.

Pflaumen-Apfel-Crumble

Zutaten

Für 4 Portionen:

15 reife Stromberger Pflaumen g. U.

20 Backpflaumen

6 Äpfel

⅓ l Rotwein oder Apfelsaft

150 g Butter

150 g gehackte Nüsse

20 Stück Gewürzspekulatius

1 TL Orangenschale

2 EL brauner Zucker



Zubereitung

Die Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren.

Die Backpflaumen im erhitzten

Rotwein oder Apfelsaft ziehen lassen, evtl. über Nacht.

Die Äpfel schälen und hobeln. Äpfel, Pflaumen und Backpflaumen in eine gefettete Auflaufform schichten, Orangenschale darüber streuen. Spekulatius fein mixen, mit Nüssen und Butter verrühren. Das Obst damit bedecken, den Zucker darüber streuen und dann alles bei 150 °C ca. 1 Stunde backen. Schmeckt warm gut mit Eis, Vanillesauce oder Sahne.

