



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.

Pflaumensoße pikant

Zutaten

250 g reife Stromberger Pflaumen g. U.

⅓ Liter Wasser

1 EL Zucker

3 Nelken

3 EL Sojasoße

1 EL Essig

1 EL Worcestersoße

Salz

weißer Pfeffer



Zubereitung

Die Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren.

Das Wasser mit Zucker und Nelken aufkochen. Die Pflaumen darin 15 Minuten kochen und erkalten lassen. Alles mit einem Mixer pürieren und mit den Gewürzen pikant abschmecken. Die Pflaumensoße kann zu kaltem Braten oder Geflügel gereicht werden, zu Roastbeef und zu Wild oder als Dip. Die Zubereitung ist auch mit konservierten Pflaumen möglich.

