



# Slow Food<sup>®</sup> Deutschland e.V.

## Die stille Königin aus Baden

Die „Bühler Frühzwetschge“ ist der 69. Passagier in der „Arche des Geschmacks“

PRESSEINFORMATION – Berlin, 12. Juni 2018

**Ob roh, eingelegt oder verarbeitet in Kuchen, Marmelade, Knödel und Edelbränden: Zwetschgen sind allseits beliebt. Die „Bühler Frühzwetschge“ ist eine besondere unter ihnen. Sie galt einst als Markenbegriff für die badische Zwetschge und hat eine lange Tradition. Inzwischen ist es stiller um sie geworden, doch ist sie noch immer die Referenzsorte für den Reifezeitpunkt von Zwetschgen und Pflaumen in Deutschland: Alle, die vor ihr reifen, zählen zu den Frühsorten, alle, die ihr folgen, zu den Spätsorten. Slow Food engagiert sich dafür, dass die Bühler Frühzwetschge in ihrer geschmacklichen und kulturellen Einzigartigkeit wieder stärker wahrgenommen und nachgefragt wird.**

Die Bühler Frühzwetschge, auch „Frühe aus dem Bühler Tal“ oder „Kappler Zwetschge“ genannt, wurde 1840 im Stadtteil Kappelwindeck gefunden. Wurden 1957 in Mittelbaden 19.800 Tonnen dieser Frucht für den Frischverzehr gewonnen, waren es 2016 gerade noch 720 Tonnen. Heute wird der Baumbestand im Neben- und Zuerwerb sowie von (Hobby-)Obstanbauern bewirtschaftet. Zu kaufen gibt es die Frucht auf dem Obstgroßmarkt in Oberkirch, auf Wochenmärkten und Hofläden in der Region. Die Ernte beginnt Ende Juli und geht bis Anfang September. Lioba Kopf aus Sasbachried in Baden-Württemberg gehört zu den wenigen Erzeugerinnen. „Unsere Zwetschge ist außergewöhnlich aromatisch und saftig. Sie löst sich hervorragend vom Stein und ist pur sowie weiterverarbeitet ein Genuss. Für Zwetschgenschnaps etwa ist sie die beliebteste Sorte. Sie ist widerstandsfähig und schont damit unsere Umwelt. So braucht sie beispielsweise weniger Fungizide, weil sie nicht so anfällig gegenüber Pilzkrankheiten ist“, schwärmt Kopf. Die Bäume, welche bis zu 70 Jahre alt und viereinhalb Meter hoch werden können, tragen auf Streuobstwiesen zum natürlichen Landschaftsbild bei, so Kopf. Viele der neueren Zwetschgensorten müssen hingegen bereits nach zehn Jahren nachgepflanzt werden.

Beschränkte sich das Verbreitungsgebiet der Bühler Frühzwetschge zunächst auf Mittelbaden, expandierte sie ab 1890 in viele Regionen Europas. Sie wurde zum Inbegriff der badischen Zwetschge und machte Bühl zur Obstbauregion. Der rasante und weiterhin anhaltende Rückgang in Anbau, Vertrieb und Genuss der Bühler Frühzwetschge begann ab den 1970er Jahren. „Industrielle Rationalisierungsprozesse verschonten auch diese Traditionsfrucht nicht. Niedrig wachsende Obstbäume setzten sich aufgrund ihrer leichteren Ernte durch. Der Handel verlangte nach immer größeren und festeren Früchten für längere Transportwege und Verbraucher eiferten nach süßeren Konkurrenzfrüchten wie Aprikosen und Pfirsichen“, erläutert Tina Schey, die den Aufnahmeantrag für die Zwetschge in die Arche vornahm und die Regionalgruppe Slow Food Baden-Schwarzwald leitet. Gemeinsam mit Produzenten arbeitet sie an der Gründung einer Erzeugergemeinschaft, um die Zwetschge und ihre Verwertung vor Ort selbst zu vermarkten. „Mit der Bühler Frühzwetschge haben wir eine Obstsorte in die Arche aufgenommen, die noch nicht so ganz selten ist, deren Ende im Erwerbsobstbau aber absehbar ist, wenn sich die Entwicklung der letzten Jahre fort-

### Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



# Slow Food<sup>®</sup> Deutschland e.V.

setzt und wir hier nicht gegensteuern“, sagt Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland. Die Stadt Bühl ist ihrer fruchtigen Namensvetterin treu: Das Erntedankfest heißt hier „Bühler Zwetschgenfest“ und bis heute wird jedes Jahr eine Zwetschgenkönigin zur Repräsentation der Frucht und der Stadt Bühl gewählt.

**Mehr Informationen zur Bühler Frühzwetschge finden Sie >>> hier.**

\*\*\*\*\*

**Slow Food** ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

In Deutschland schützt die „**Arche des Geschmacks**“ von Slow Food insgesamt 69 vom Aussterben bedrohte Lebensmittel, Nutztiere, Kulturpflanzen und Obstsorten gemacht.

**Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin