

bäckerzeitung

R. b. b.
Zulassungsnummer: GZ02Z034225
Erscheinungsort Wien
Verlagspostamt 1080

Dörrzwetschken und Powidl

Die Blüte der Zwetschkenbäume war schon im April und ihre Früchte werden im Sommer und Herbst reif für die Ernte

Von Dipl.-Ing. Helmut Reiner*)

sein. Der größte Teil der Zwetschken wird frisch konsumiert, jedoch sind Zwetschken immer ein wichtiges heimisches Obst für den Konditor und den Bäcker.

Im Frühjahr sieht man besonders in wärmeren Lagen überall die weißblühenden dornigen Schlehengebüsche. Die Früchte der Schlehen (*Prunus spinosa*) sind sauer und adstringierend und werden daher vor allem zum

Schnapsbrennen verwendet. Als Pfropfunterlage für Marillenbäume kennen wir die Myrobalane, auch Kirschpflaume (*Prunus cerasifera*). Aus diesen beiden *Prunus*-Arten ist durch Kreuzung unsere Zwetschke und Pflaume (*Prunus domestica*) entstanden, die in der Römerzeit zu uns gekommen ist. Die Nutzung vieler anderer Unterarten der Pflaumen, wie z. B. Kriecherl, Zieberl, Bidling oder Spelling, ist aber schon seit der Jungsteinzeit bekannt und in den Pfahlbauten von Weyregg am Attersee wurden Steine von Kriecherl gefunden. In Edlach bei Windischgarsten fand man eine Moorleiche aus der Bronzezeit mit Steinkernen einer alten Zwetschkenart im Magen. Über die Jahrhunderte haben sich diese alten Formen der Zwetschke erhalten, als Naschbaum, für Marmelade, Saft und Schnaps. Wer heute noch eine solche seltene Kulturpflaume in seiner Umgebung hat, sollte sie keinesfalls roden, sondern versuchen mit



Von den weißblühenden Zwetschkenbäumen bis hin zum tiefdunklen Powidl. Ein Beitrag über den Rohstoff Zwetschke in Konditorei und Bäckerei.

*) Dipl.-Ing. Helmut Reiner arbeitet als Berater für Lebensmittel- und Biotechnologie. Tel. + Fax 0043/1/3105962, e-mail: helmut.reiner@teleweb.at

KOENIG
TECHNOLOGY

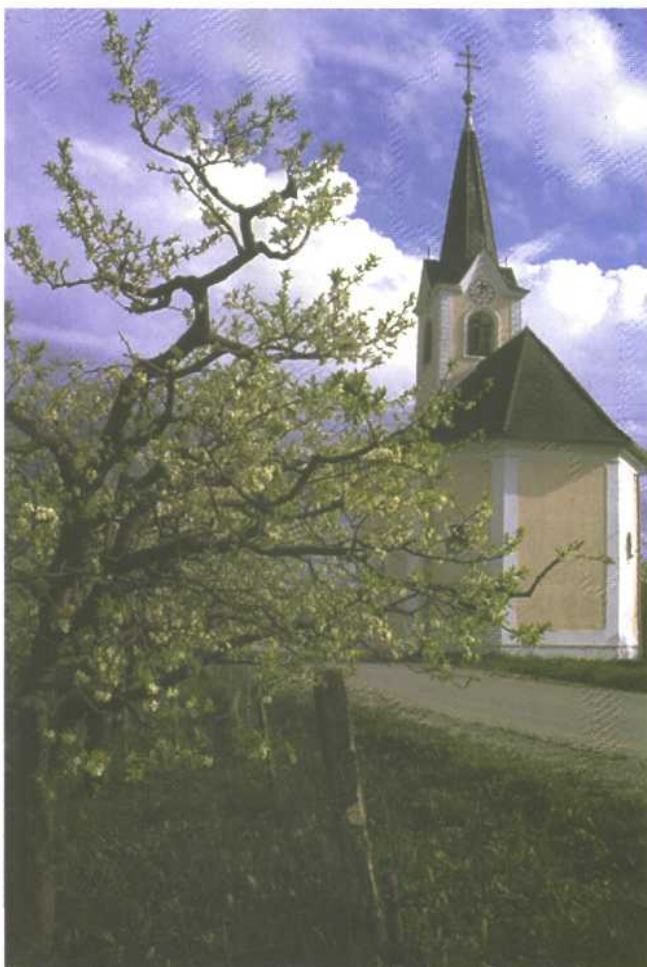
DIE BESSERE LÖSUNG

ECO Twin

- der Maßstab für kompakte, kombinierte Semmelanlagen

► Hilfe von Obstbaufachleuten, ihre Identität herauszufinden. Es handelt sich dabei um seltene und aussterbende Kulturpflanzen und nicht um Wildgehölze!

Im Mittelalter hat sich in vielen Landstrichen der Anbau und die Herstellung von Dörrzwetschken zu einem wichtigen Wirtschaftszweig entwickelt. In Frankreich wurde die Provinz Lot et Garonne mit der Hauptstadt Agen zum Zentrum der Pflaumenkultur. Die heutigen Sorten in Kalifornien mit einem Weltmarktanteil von ca. 70% stammen alle von „La Petite d’Agen“ ab. So wie sich viele Schlösser der Weinkultur verschrieben haben, so betreibt z. B. das Chateau de Born heute einen Musterbetrieb für Dörrpflaumen inmitten dieses berühmten Anbaugesbietes. In Deutschland wurden die Dörrpflaumen aus dem mittleren Saaletal in Thüringen ein begehrtes Handelsgut, besonders für die Seefahrer der Hanse zur Verhinderung von Skorbut. Große Heringsfässer wurden nach Thüringen gebracht und kamen als Fässer voll mit Dörrpflaumen wieder in die Hafenstädte.



Zwetschken sind in unserer Ernährungskultur tief verwurzelt. Das Bild zeigt einen blühenden Zwetschkengarten in der Oststeiermark.

Die größte Bedeutung aber haben die Dörrpflaumen sicher für die Vorratshaltung und die Selbstversorgung der bäuerlichen Bevölkerung erlangt.

Inhaltsstoffe

Frische Zwetschken haben einen Wassergehalt von ca. 85%. Dörrzwetschken sind nicht gleich Dörrzwetschken: es gibt essfertige (halbgedörnte) Dörrzwetschken mit ca. 30% oder die bäuerlichen Dörrzwetschken mit ca. 20% Wassergehalt. Hier wollen wir uns auf die essfertigen Dörrzwetschken mit ca. 30% Wassergehalt ohne Stein beziehen. Die Beliebtheit der Trockenzwetschken ist historisch durch den hohen Zuckergehalt begründet, gab es doch in früheren Zeiten in unseren Breiten außer dem Honig kaum Süßungsmittel. Schon frische Zwetschken haben einen Gesamtzuckergehalt von 10%. Umgerechnet auf die essfertigen Dörrzwetschken sind dies 20% Zucker, aufgeteilt auf Glucose, Fructose, Saccharose und Sorbit in natürlicher Zusammensetzung; alle mit erheblicher Süßkraft. Ein weiter

er wichtiger Inhaltsstoff ist das Polysaccharid Pektin. Die Äpfelsäure gibt der Zwetschke eine sehr angenehme leicht saure Geschmacksnote.

Ein ganz besonderer Inhaltsstoff der Zwetschke ist der schon erwähnte Zuckeralkohol Sorbit (auch Sorbitol). Sorbit ist ein natürlicher Zucker mit etwas geringerer Süßkraft als Saccharose, der besonders in Stein- und Kernobst vorkommt. Dieser Inhaltsstoff gibt den Backwaren eine natürliche Weichheit und Saftigkeit und erhöht die Lagerfähigkeit, da er von Mikroorganismen nicht so leicht angegriffen wird. Sorbit wird ja auch in vielen Backmitteln eingesetzt und ist in der Zwetschke natürlich vorhanden.



Im Sommer und Herbst ist Erntezeit: Der größte Teil der Zwetschken wird frisch konsumiert.

Übrigens darf man Sorbit nicht mit der Sorbinsäure verwechseln. Sorbit ist ein Zucker; die Sorbinsäure und ihr Salz, das Kaliumsorbat hingegen ist eine organische Säure, die ihren Namen auch von der Vogelbeere (*Sorbus aucuparia*) hat. Sie ist schon sehr lange als ein sehr effektives Konservierungsmittel für Backwaren bekannt und sie wird auch zum Konservieren der essfertigen Trockenpflaumen verwendet. In den Trockenpflaumen finden sich also letztlich das natürliche Sorbit und die künstlich zugegebene Sorbinsäure bzw. das Kaliumsorbat (Zusatzstoff E202).

Eine weitere Gruppe von Inhaltsstoffen sind die Pflanzenphenole, die die wichtigste Rolle bei der hohen Haltbarkeit von Trockenzwetschken und Powidl haben. Sie haben eine besonders hohe Antioxidationskraft und zusammen mit dem hohen Zuckergehalt wird das Wachstum von Mikroorganismen fast vollständig gestoppt. Bäuerliche Trockenpflaumen und Powidl halten ungekühlt jahrelang.

Bäuerliche Trockenpflaumen

Dörrpflaumen haben in unserer Lebensmittelkultur eine sehr große Bedeutung. Sucht man in Google diesen Begriff, so kommen über 5.000 Treffer, meist Rezepte mit Wildgerichten und Fleischspeisen, aber auch zahlreiche Mehlspeisen. Eine neue Studie der ÖVAF (Österreichische Vereinigung für Agrarwissenschaftliche Forschung) über ►

► Dörrobst in Österreich zeigt, dass große Mengen von Dörripflaumen importiert werden müssen. Im Wirtschaftsjahr 2002/2003 waren dies 1.300 Tonnen mit einem Wert von über 2,5 Millionen Euro. Dörripflaumen sind der stärkste Importposten bei Trockenfrüchten, Apfel und Marillen getrocknet werden nur je 400 Tonnen importiert.

In ihrer Diplom-Arbeit auf der BOKU (1998) hat sich Frau Dipl.-Ing. Schuh mit den Mostviertler Dörrihäusern befasst und dabei auch besonders auf die Dörripflaumen Rücksicht genommen. In fachgerecht renovierten Dörrihäusern in Pyhra oder Wilhelmsburg können hochqualitative Dörriwzschken hergestellt werden. Die Zwetschken werden halbiert, entsteint und schonend bei 60–80 °C in 3–4 Tagen auf 20–25 % Restfeuchte gedarrt. An vielen landwirtschaftlichen Schulen gibt es heute wieder Projekte zur Herstellung dieses bäuerlichen Trockenobstes und der bäuerlichen Dörriwzschken. Dabei werden interessante Dörrigeräte und Dörriverfahren im kleinen Maßstab ausgetestet und entwickelt. Die mit hoher Sicherheit entsteinten bäuerlichen Trockenwzschken könnten für die Bäcker ein wichtiger Rohstoff sein für alte und neue kreative Rezepte, gerade in Gegenden, wo es eine Tradition der Dörrobstherstellung gibt und eine Geschäftsverbindung zwischen den Bäckern und den Dörrobstbetrieben leicht möglich ist.

Dörripflaumen bzw. Soft-Pflaumen

Die heute importierten Trockenwzschken, die als Snackprodukt und für Backwaren verwendet werden, sind jedoch verzehrfertige Dörripflaumen mit etwa 30 % Wassergehalt, die maschinell entsteint wurden und die für den Endverbraucher mit Schutzatmosphäre unter Stickstoffgas (N₂) verpackt werden. Damit die Pflaumen nach dem Öffnen der Packung nicht gleich verzehrt werden müssen, wird trotzdem eine Konservierung mit Sorbinsäure vorgenommen.

In normalen Erntejahren wird fast der gesamte heimische Bedarf durch kalifornische Dörriwzschken und Zwetschkenprodukte abgedeckt. Wer auf der Website der Vermarkterorganisation: californiadriedplums.org sucht, findet zahlreichen Spezifikationen für diese entsteinten Trockenwzschken

(engl.: pitted dried plums oder pitted prunes). Kalifornien ist Weltmarktführer geworden, weil die maschinelle Entsteintung dort am weitesten fortgeschritten ist. Es gibt verschiedene Verfahren und Maschinenhersteller, wie Ashlock und Elliott, die sich unterscheiden, welcher Reststeingehalt für ihre entsteinten Zwetschken garantiert werden kann, z. B. ein E-Typ mit max. 1–2 % Steinen oder Steinteilen, ein A-Typ mit max 0,5–1 % Steinen oder Steinteilen und ein speziell patentiertes Verfahren, das 0,1 % Steine oder Steinteile erreicht). Diese „pitted dried plums“ liegen im Wassergehalt zwischen 25 und 35 %. Im Warenhandel wird die Größe in Anzahl/pound (count/lb) angegeben (1 lb = 0,454 kg): < 30 = Jumbo, 40 bis 49 = Extra-Large, 50 bis 61 = Large, > 80 = Small. Diese Pflaumen sind direkt essfertig und sehr weich. Sie sind eine beliebte Trockenfrucht und ein leicht konsumierbarer Snack für Sport und Ausflüge geworden. In der Bäckerei können sie als Ganzfrüchte in Golatschen und vielen anderen Gebäcken Verwendung finden.

Powidl und Pflaumenfüllen

Das wichtigste Produkt für den Konditor und den Bäcker ist das Pflaumenmus oder der Powidl. Die genaue Herstellung findet sich in Franz Maier-Brucks's „Vom Essen auf dem Lande“: „Vollreife Zwetschken werden halbiert, entsteint, in ein irdenes oder gut glasiertes flaches Geschirr gegeben und unter fleißigem Rühren etwa acht Stunden ohne Zucker zuerst auf starkem Feuer, dann mit schwacher Hitze dick und dunkel eingekocht, bis ein Löffel zuletzt stecken bleibt. Noch kochheiß wird der Powidl in irdene Töpfe oder Gläser gefüllt.“

In Szatmar, einem Landstrich im Nordosten Ungarns, wird heute noch das Pflaumenmus nach alter Tradition hergestellt. Die Pflaumen werden vorgekocht, durch ein Sieb entsteint und dann bis auf 60 % Trockensubstanz eingekocht. Heute wird nach HACCP-Standards gearbeitet, für das Produkt wird daher eine Haltbarkeit von 2 Jahren angegeben, obwohl es sicher nach 5 und mehr Jahren auch noch konsumiert werden könnte. Das Mus steht immer auf dem Tisch und die oberste Schicht trocknet dann ein und bildet eine

Schutzschicht. So hatte man das Pflaumenmus auch ohne Kühlschrank wie ein modernes Convenience-Produkt immer bereit und konnte auch viele Gerichte damit zubereiten oder verfeinern. In Böhmen, Mähren und Ungarn ist dies eine alte Tradition.

Der Rohstoff Pflaumenmark oder Pflaumenmus wird heute von den großen Marmeladefirmen als Halbfabrikat importiert und mit Rumaroma, Zimtaroma, Zucker oder Glucosesirup oder weiteren Zutaten versehen und auch nochmals fein vermahlen oder passiert und in Standardgebinden vermarktet. Für eine optimale Verarbeitung in großen Backwarenbetrieben kann der Zuckergehalt und die Konsistenz auch speziell angepasst werden. Es sind



Eine echte Pflaumenmus-Spezialität: Frucht de Bereg, ein „szilvalekvar“, hergestellt in der Region Szatmar im nordöstlichen Ungarn nach alter Tradition. Szilvalekvar ist das ungarische Pendant zum tschechischen „svestkova povidla“.

auch viel Pflaumenfüllungen am Markt: die Firma Breganzia in Lochau in Vorarlberg stellt z. B. eine Kuchenfülle mit 80 % Pflaumenanteil her, fein passiert aus Frisch- und Trockenpflaumen.

Die Vielfalt der Pflaumenprodukte

Jede Bäckerei und Konditorei sollte im Sommer, wenn die frische heimische Ernte kommt, Zwetschkenleck und Zwetschkenkuchen ins Programm stellen. Häufig werden auch tiefgekühlte Zwetschken verwendet. Früher wurden diverse Zwetschkenkonserven und ►



Powidl Plunder und Pragerspitz der Konditorei Bürger im 9. Bezirk in Wien.

► Zwetschenröster auch viel in der Konditorei verwendet.

Die neue Technologie der Trockenfrüchte bietet mittlerweile gehackte Trockenpflaumen (diced dried plums

1/4 inch bis 1/2 inch = ca. 0,6 bis 1,3 cm, 1 inch = 2,54 cm). Oder die Trockenpflaumen werden extrudiert und in feine Stückchen gehackt (dried plum bits). Diese Produkte könnten besonders in feine Backwaren eingearbeitet werden und bieten ein weites Feld für die Produktentwicklung. Schließlich gibt es sogar Pflaumenmehle, herunter getrocknet auf 3,5 bis 5,0% Wassergehalt, die in den USA für „fat replacement in baking“ beworben werden.

Nicht zu vergessen sind die flüssigen Produkte aus Zwetschken: Pflaumenkonzentrate und Pflaumensirup finden sich am Markt und Zwetschkenwasser und Slivovitz eignen sich zum Parfümieren von Cremes und Füllungen.

Bekannte Mehlspeisen

Dörrzwetschken und Soft-Zwetschken werden vor allem in der Vorweihnachtszeit verarbeitet in Kletzenbrot oder auch in Lebkuchenfüllungen. Besonders beliebt ist Powidl als Füllung für Krapfen. Derzeit sind die Bojaren, längliche Krapfen mit Powidl, sehr beliebt. Viele Bäckereien führen auch frische Buchteln mit Powidl. Bekannte Mehlspeisen sind der Prager Spitz und das wohl bekannteste Produkt, der Powidplunder, ein Powidltascherl mit Plunder Teig. Meist gut versteckt in den

feinen Backwaren, werden die gute Zwetschke und ihre Produkte oft übersehen und man vergisst leicht, wie vielfältig ihre Verwendung in der Bäckerei und Konditorei ist. ■

Wolf ButterBack

Backschulungen in Fürth

Von Mitte Juni bis Ende Oktober 2005 finden bei Wolf ButterBack in Fürth wieder regelmäßig Backschulungen statt. Seminarleiterin Gudrun Möricke – Bäcker- und Konditormeisterin – zeigt anhand praktischer Beispiele in ca. 2 Stunden alles rund um das Thema Backen von Tiefkühlteiglingen. Die Seminarteilnehmer erhalten wertvolle Tipps von der ansprechenden Veredelung der Produkte über die richtige Programmierung des Ladenbackofens bis hin zur schnellen Zubereitung von Snacks. Der Besuch der Schulungen ist für Kunden von Wolf Butterback kostenlos. Die Schulungen finden jeweils am Montag, ab 19.00 Uhr statt, und zwar am 13., 20. und 27. Juni, am 4., 11., 18. und 25. Juli, am 5. und 12. September sowie am 24. Oktober. Weitere Informationen finden Sie unter www.butterback.de ■

Seminarkalender

*Die LMakademie
des österreichischen Gewerbes*

Datum:	Von-bis:	Ort:	Thema:	Inhalt:
23. 5. 2005	14.00-16.00	Graz	Neuerungen bei der Lebensmittelkennzeichnung	Änderungen bei zusammengesetzten Zutaten/Allergenkennzeichnung
24. 5. 2005	14.00-18.00	Wels	Hygiene und HACCP in gewerblichen Mühlenbetrieben	Rechtliche Grundlagen/Lebensmittelmikrobiologische Grundlagen/Personalhygiene/Reinigung und Desinfektion/Eigenkontrolle nach HACCP-Grundsätzen
1. 6. 2005	8.00-17.00	Wels	Frische durch Kältetechnik	Qualität von Backwaren aus der Sicht der Konsumenten/Grundlagen der Kältetechnik/Gärsteuerung, Gärverzögerung, PATT, Gärunterbrechung, Unterbruchbackmethode/Praktische Beispiele in der Backstube
7. 6. 2005	13.00-17.00	Hohenems	Tortendekoration-Basiskurs	Herstellung origineller Tortendekoration und Dessertvariationen/aktuelle Techniken vom Einsetzen, Kühlen und Ausfertigen von Torten und Desserts/Anfertigen von Dekorteilen
5. 7. 2005	12.00-16.00	Linz	Sensorikworkshop	Sensorische Qualität/Arten der Sinneseindrücke/Methoden der sensorischen Prüfung/Möglichkeiten der Prüferschulung/Praktische Übungen (Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit, Erkennen der Grundgeschmacksarten, Schwellenprüfung, Unterschiedsprüfung)

Detaillierte Infos und Anmeldeformulare erhalten Sie über die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes:
Telefon: +43/0590900-3634, Fax: +43/15043613, E-Mail: lm-akademie@wko.at