

# Hauszwetschge



<b>Weitere Namen</b>	Deutsche Hauszwetschge, Hauspflaume, Bauernpflaume, Basler Zwetschge, Quetsche, Dro-Zwetschge, Bestercei, Pozegaca, Fränkische Teilnbacher, Salemer, Brechpflaume
<b>Herkunft</b>	Sehr alte Sorte unbekannter Herkunft. Seit dem 17. Jh. in Deutschland stärker verbreitet. Ähnliche Fruchtsteine wurden schon in Aalen in römischen Brunnen aus dem 2.–3. Jh. n. Chr. gefunden. Es gibt verschiedene Typen mit unterschiedlicher Reifezeit.
<b>Baum</b>	<p>Der Baum ist mittelstark bis stark wachsend, die Krone typisch hochgehend, die Leitäste steil aufragend, durch das oft hohe Fruchtgewicht wird das feine Fruchtholz meist hängend.</p> <p>Das Blatt ist nicht besonders groß, länglich oval, nach beiden Enden zugespitzt mit feiner, meist doppelter Zahnung, es greift sich aufgrund der Bewollung auf Ober- und Unterseite weich an.</p>
<b>Pflückreife</b>	Ende August bis Ende September
<b>Genussreife</b>	direkt nach der Ernte
<b>Frucht</b>	Die Frucht ist mittelgroß, etwa 39 mm lang, 29 mm dick, 26 mm breit, länglich-oval, auf der Bauchseite stärker gewölbt als auf der Rückenseite, mittelbauchig, bisweilen auch leicht stielbauchig. Der Stempelpunkt ist meist sehr klein ausgebildet, hell-gelblich-braun, sitzt obenauf ohne Vertiefung, die Fruchtnaht ist durch die starke hellblaue Bereifung nicht oder nur äußerst undeutlich wahrzunehmen, weist weder eine Einsenkung noch eine Furche auf.

	<p>Die Schale ist zur Reifezeit von einem dunkelblau-rötlich-braun-violett zu einem beinahe Schwarz-Dunkelblau sich verfärbend, feine helle Punktierungen und Strichelungen können vorkommen, der Großteil oder die gesamte Frucht ist hell-weißlich-blau bereift, kleinere oder größere Roststellen kommen vor.</p> <p>Das Fruchtfleisch ist gelbgrün bis gelblich, fest, gut steinlösend, zuckerreich, Säuregehalt höher als bei Pflaumen, Fruchtfleisch wird jedoch beim Kochen nicht sauer.</p>
<b>Geschmack</b>	sehr saftig, süß-aromatisch, leicht herb, angenehm würzig mit viel Aroma
<b>Verwendung</b>	Tafelobst, Frischobst, Mus, Kompott, Einkochen, Kuchenobst, Backobst, Saft, Wein, Obst-Brand, Trockenobst, Dörrobst, Lagerobst