

Wildpflaumen – Ungezähmte Destillate

Daniel Z'graggen, Sonia Petignat-Keller, Jonas Inderbitzin, Max Kopp¹

¹ INFORAMA, www.destillate.agroscope.ch

Problematik

Züchtungsbemühungen durch den Menschen führen zu konsumentenorientierten Früchten, was eine zunehmende Entfernung von natürlichen Erscheinungsformen zur Folge hat. Auf der Suche nach nicht alltäglichen Alternativen für die Verwertung in der Brennerei, können Wildpflaumen als **Nischenprodukt** ein Mittel zur **Förderung der Diversität** in den Kulturobstanlagen darstellen.

Was genau sind Wildpflaumen?

Strenggenommen handelt es sich um Pflanzen, die sich ohne menschliches Zutun entwickelt haben. Durch das natürliche Kreuzen mit Kultursorten ist eine eindeutige Identifizierung kaum mehr möglich. Wildfrüchte mit ihren oftmals **kleinen, herben** und manchmal gar **adstringierenden Früchten**, frohlocken nebst dem ökologischen Nutzen mit ihrer **komplexen Aromatik**.

Versuchsdurchführung

Fünf Wildpflaumentypen wurden in den Jahren 2013, 2015 und 2018 bei denselben Einmischbedingungen **sortenrein vergoren** (Abb. 1-5). Die Destillate wurden anschliessend mit vordefinierten Attributen beschrieben (Abb. 6).

Erkenntnisse

- **Intensiv** fruchtig und blumige Destillate mit merklichen Jahrgangsunterschieden
- **Ausbeute** zwischen 2.6 und 4.4 Liter r.A. pro 100 kg
- Hoher **Arbeitsaufwand** durch geringe Behangdichten und kleine Fruchtgrössen

Fazit

Die Bewahrung von Wildobst hat mit dem Erhalt der **Biodiversität** und der bäuerlichen Kultur nicht nur ökologische und ethische Aspekte, sondern kann auch für die **Züchtung** neuer **krankheitsrobuster Sorten** Bedeutung haben. Leider sind Wildpflaumen anfällig auf den Befall mit **Kirschessigfliegen**, wodurch die Förderung dieser pflegeleichten Wildkultursorten hinterfragt werden muss.



Abb. 1: Schwadernauerli



Abb. 2: Myrobalane



Abb. 3: Schlehpflaume



Abb. 4: Ziparte blau



Abb. 5: Ziparte gelb

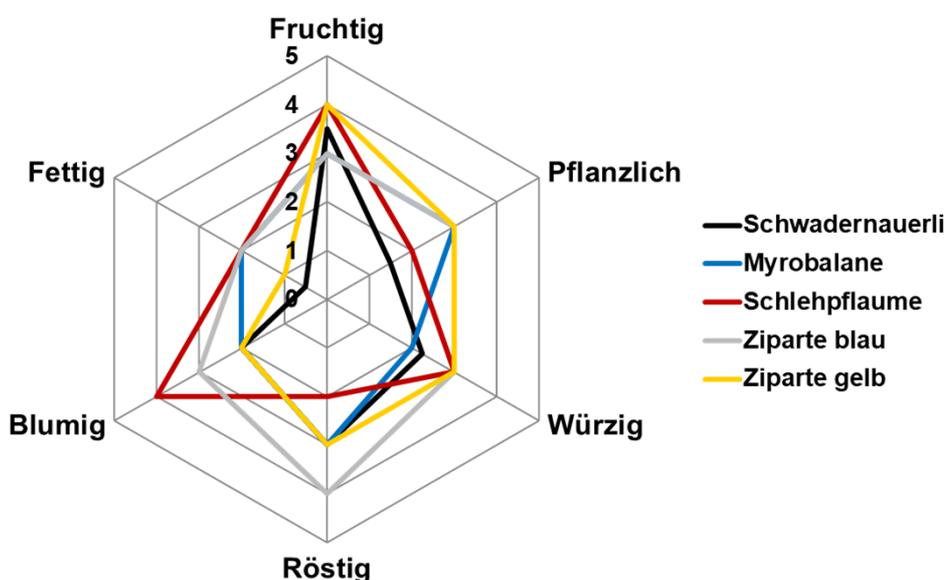


Abb. 6: Sensorische Profilierung der Wildpflaumendestillate