

Liebe Leut',

liebt Ihr es auch, dieses Gefühl in einen saftigen Pfirsich zu beißen? Der köstliche Fruchtsaft schickt sich an Euer Kinn herunterzutropfen und das schmackhafte Fruchtfleisch besetzt alle Geschmacksrezeptoren. Ja, so eine Genussexplosion ist toll! Leider gibt es, wie viele von Euch sicher schon bemerkt haben, gerade in diesem Jahr einige Probleme was das von vielen geliebte Steinobst angeht. Wobei diese Mimosen unter den Früchten wirklich so einiges wegzustecken hatten.

Erinnert Ihr Euch noch an den Sommerstart, der bei feucht-kalter Witterung seinen Namen kaum verdient hatte, oder an die darauffolgende Hitzewelle, die uns alle mit voller Wucht erwischte?

Nicht nur wir Menschen, auch die Früchte und insbesondere das kapriziöse Steinobst hatte unter den schwierigen Bedingungen zu leiden.

In Spanien haben die Fröste im April nicht nur die Blüte stark beeinträchtigt, sondern bei den bereits befruchteten Blüten und Fruchtaussetzungen zu einer Schädigung bei der Entwicklung des Steins geführt, was Ihr daran merken könnt, dass die Früchte oft deutlich kleiner als in den Jahren zuvor ausfallen. Die Weinberg- oder auch Tellerpfirsiche genannten Früchte haben dabei insbesondere das Problem, dass sich die Frucht am Blütenansatz nicht schließt und durch Feuchtigkeit dort Pilze ein leichtes Spiel haben. Die Stürme und starken Niederschläge im Mai und Anfang Juni in weiten Teilen Spaniens, wo viele Eurer Früchte herkommen, führten zu weiteren Ernteverlusten. Früchte, die kleine Verletzungen erlitten haben, sind verstärkt durch Pilzbefall bedroht. Dieser Befall zeigt sich häufig buchstäblich über Nacht, sodass Früchte, die wir für Euch als einwandfrei einstufen und dementsprechend in Eure Kisten packen, am nächsten Tag, also bei der Anlieferung bei Euch, bereits befallen sein können. Insgesamt ist die Menge an Steinobst in diesem Jahr leider recht gering, was sich natürlich letztendlich auch auf die Preise auswirkt.

Meine Empfehlung:

Steinobst immer dann essen, wenn es schön reif ist, also durchaus lieber den Pfirsich oder die Nektarine wählen, die schon etwas „angeschrumpelt“ aussieht, denn dann klappt das auch mit der Genussexplosion und dem tiefenden Saft auf dem Kinn. Stellt also immer einige Früchte gut sichtbar und appetitlich angerichtet bereit, die Mitmenschen in Eurem Haushalt werden dankend zugreifen und genießen.

Als zweiten Tipp habe ich ein leckeres Rezept für einen köstlichen Nektarinen-Fruchtaufstrich für Euch, den Ihr auch mit nicht mehr so ganz ansehnlichen Früchten zaubern könnt. Es geht ganz schnell, ist selbst getestet und kommt super an, auch als Geschenk:

- 500 g Nektarinen (ohne Stein gewogen)
- 1 Zitrone
- 170 g Gelierzucker 3:1
- 1 Päckchen Vanillezucker

Nektarinen pürieren. Von 1/2 Zitrone Zesten (oder den Abrieb) und den Saft der ganzen Zitrone in den Fruchtbrei einrühren. Vanillezucker und Gelierzucker dazu und 3 Min. aufkochen lassen. In saubere Gläser füllen, verschließen und 5 Min. auf den Kopf stellen.

Falls Ihr aber bei aller Liebe und Zuneigung zum „zickigen“ Steinobst Reklamationen haben solltet, zögert bitte nicht, Euch mit meinen Kolleginnen Daniela, Melanie, Doris, Heike, Friederike und mir in Verbindung zu setzen. Wir freuen uns auf Eure aussagekräftigen Fotos und erstatten Euch selbstverständlich den Kaufpreis für Euer „Mimosenobst“, falls wirklich einmal etwas nicht in Ordnung sein sollte.

Wir hoffen übrigens weiterhin auf eine stabiler werdende Saison und ganz tolle, saftige Genusserlebnisse

Eure Susanne