

Wiesen, Weiden, Äcker, kleine Wälder und Hecken – die Genussregion Münsterland ist eine vielseitige Parklandschaft. Rad-, Wander- und Reitwege laden zum aktiven Erleben ein; Romantiker schwärmen von den liebevoll instand gehaltenen Bauernhöfen, imposanten Gutshäusern und beeindruckenden Schlössern.

Das malerische Stromberg ist eingebettet in eine leicht hügelige Kulturlandschaft mit großzügigen Obstwiesen, Acker- und Waldanteilen. Vom hochgelegenen Burgberg mit Paulusturm und Kreuzkirche bietet sich ein phantastischer Blick auf Streuobstwiesen und Pflaumenplantagen an den Hängen und in den Ebenen ringsum.

Seit 800 Jahren ist das Burgdorf Wallfahrtsort und präsentiert sich mit prächtigen Jahrhunderte alten Häusern und einem reizvollen Ortskern. Mit einer anerkannten Freilichtbühne, dem idyllischen Gaßbachtal und dem nahe gelegenen Literaturmuseum im Haus Nottbeck ist es für Tagesausflügler und Kurzurlauber ein attraktives Reiseziel.



Traditionelle regionale Märkte haben ein besonderes Flair: lebhaft, bunt und persönlich ist die Atmosphäre.

Der vom Stromberger Forum organisierte und immer am 2. September-Wochenende stattfindende »Stromberger Pflaumenmarkt« zieht alljährlich kleine und große Besucher aus dem Münsterland und darüber hinaus ins Burgdorf Stromberg.

In diesem Jahr, am 7. und 8. September 2013, wird mit einem ganz besonderen Programm auch das 10jährige Marktjubiläum und der 5. Geburtstag der Schutzgemeinschaft Stromberger Pflaume e.V. begangen.

Alle Gäste sind herzlich eingeladen, gemeinsam mit der amtierenden Pflaumenkönigin Victoria I und den Strombergern die Ernte dieses naturreinen und gesunden Lebensmittels aus landwirtschaftlicher Produktion zu feiern. Dabei werden sie ausreichend Gelegenheit haben, die vielseitige Verwendung von Zwetschgen in Bratwurst, Senf, Brot oder Pfannkuchen und als Marmelade, Mus oder Chutney zu kosten.



Schutzgemeinschaft Stromberger Pflaume e.V.

1. Vorsitzender: Gerhard Stemich

Nottbeck 4 | 59302 Oelde-Stromberg

info@stromberger-pflaume.de | www.stromberger-pflaume.de



Schutzgemeinschaft
Stromberger Pflaume e.V.

*Eine
kleine aber feine
Zwetschge*



Die Schutzgemeinschaft Stromberger Pflaume e.V. präsentiert:

eine kleine aber feine Zwetschge

Alljährlich im April bezaubern im münsterländischen Stromberg die Pflaumenbäume mit einem schmückenden Blütenflor, bevor Anfang September das „goldene Blau“, wie die Stromberger ihr Produkt liebevoll nennen, geerntet wird.

Die Hauptrolle spielt dabei eine sehr alte, mittelspäte Zwetschgensorte, die um 1790 von dem Amtsschreiber und Reisenden Ludwig Niediek aus Südfrankreich und Spanien in die Region mitgebracht und nach ihrer neuen Heimat benannt wurde.



Seitdem werden Anbautradition, Erfahrung und Kenntnis für den behutsamen und verantwortungsvollen Umgang mit der Natur von Generation zu Generation unter den Landwirten, Hobbygärtnern und Produzenten weitergegeben.

Sie, die die Zwetschgenbäume pflanzen und kultivieren, eint die Leidenschaft für die Ursprünglichkeit ihrer Früchte, die Überzeugung, dass man nicht aufgeben darf, was Generationen zuvor aufgebaut haben, und ein gemeinsames Ziel: 2008 gründeten ambitionierte Produzenten die Schutzgemeinschaft Stromberger Pflaume e.V., um für dieses Produkt eine „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) bei der EU eintragen zu lassen.

Dafür mussten sie nachweisen, dass alle Erzeugungsschritte, vom Pflanzen des Setzlings über das Wachsen mit Erziehungsschnitt, die Ernte, das Sortieren und Abfüllen innerhalb der Ortsgrenze Strombergs zuzüglich einer umlaufenden Zone von 500 m Breite geschieht.

Die Schutzgemeinschaft will die Einzigartigkeit regionaler Produkte sichern und fördern und zukünftig mit einer geschützten Bezeichnung vor missbräuchlicher Verwendung bewahren.



Mit ihrer Initiative entspricht die Schutzgemeinschaft Stromberger Pflaume e.V. – weitere Mitglieder sind ausdrücklich gewünscht – auch dem Bedürfnis und Ernährungsbewusstsein der Kunden. Ihr Engagement folgt dem zunehmenden Wunsch durch alle Generationen, unverwechselbare, regionale Lebensmittel aus nachvollziehbarer Herkunft und einem überwachten Produktionsprozess vertrauensvoll genießen zu können.

Auf den mergelhaltigen Boden, das Klima und die schützende Hanglage der münsterländischen Bucht führen die Pflaumenproduzenten zurück, dass sich die schöne Südländerin Ende des 18. Jahrhunderts in der neuen Heimat schnell etablierte, prächtig gedieh und dabei einen einzigartigen aromatischen Geschmack entwickelte.

Heute sind die etwa 15.000 Pflaumen- und Zwetschgenbäume der Mitglieder der Schutzgemeinschaft, die das Landschaftsbild des historischen Burgdorfes verschönern, von dieser Sorte. Zu den im Jahr 2012 in Nordrhein-Westfalen etwa 2.900 t geernteten Pflaumen und Zwetschgen trugen die Stromberger Produzenten mit ca. 650 t und damit zur Pflaumenvielfalt bei.



Kenner schätzen das kleine aber feine Naturprodukt, da die Frucht mit niedrigem Wasseranteil mildaromatisch und gut steinlöslich ist, was sie zum Kochen und Backen qualifiziert, und von hoher Süße, weshalb sie sich auch zum Brennen eignet.