



Die Stromberger Pflaume blickt auf eine sehr lange Tradition zurück. Schon im Jahre 1790 brachte der Amtsschreiber Ludwig Niedieck aus Südfrankreich Pflaumenbaumreiser mit. Durch den mergelhaltigen Stromberger Boden gedieh die Frucht besonders gut und entwickelte eine vorzügliche Qualität, sodass der Pflaumenanbau sich rasant entfaltetete.

Zur Erntezeit wurden Leitern in den Baum gestellt und ein Jutelacken ausgebreitet. Das war sehr aufwendig und man



benötigte eine große Anzahl an Helfern. Die Pflaumen wurden abgestreift und dann aufgesucht.

Ein Problem war jedoch der Vermarktungsweg. Außer Pferd und Leiterwagen gab es keine Transportmöglichkeit. So wurden mit diesem Fuhrwerk um 1880 die ersten frischen Pflaumen in Weidenkörben ins Ruhrgebiet gefahren. Anfang des 20. Jahrhunderts wurde die Bahnlinie ins Ruhrgebiet gebaut, dadurch nahm der Pflaumenanbau und der Frischversand durch den Eisenbahngüterverkehr noch mal stark zu. In einem Bericht in der Zeitung von 1940 wurde erwähnt, dass Stromberg deutschlandweit die Gemeinde mit den meisten Obstbäumen ist.

In und nach dem 2. Weltkrieg pilgerten die Menschen nach Stromberg, um Pflaumen zu kaufen oder gegen Waren zu tauschen.

Ein weiteres Problem war die Haltbarmachung der Pflaumen. Zwar stand auf jedem Hof ein Dörrofen, in dem die Pflaumen getrocknet wurden, eine Prozedur, die sehr arbeitsintensiv war und mindestens 2 Tage dauerte. Vom heutigen modernen Dörrautomat war man noch weit entfernt.

Anfang der 60er Jahre wurde das Ernteverfahren revolutioniert. Durch einen Traktor wurde das Arbeitsgerät, der Pflaumenrüttler, angetrieben. Die Erntehilfe wurde mit einem Stahlseil am Baum befestigt, welches die durch einen Exzenter umgeleitete Bewegungen übertrug. Der Baum wurde „geschüttelt“ – die Pflaumen fielen auf das Laken. Das anstrengende Aufsuchen blieb immer noch. So arbeiten heute noch viele Erzeuger.

Mit dem Aufkommen der Zitrusfrüchte wurde der Handel schwieriger. Dies änderte sich Mitte der 70er Jahre, als die Industrie auf unsere Pflaume aufmerksam wurde. Es setzte ein schwunghafter Handel ein, die Stromberger Pflaume war wortwörtlich wieder in aller Munde. Annahmestellen wurden eingerichtet, an denen die Pflaumen abgegeben werden konnten. Von dort wurden sie dann zu Marmeladen- und Konservenfabriken gebracht.

Dieser Trend wurde aber gebremst durch Pflaumen aus dem Ausland. Die Preise waren dementsprechend permanent auf einem sehr niedrigen Level.

Die Ernte wurde jedoch einfacher und schneller, seit 2000



setzen die größeren Betriebe Vollernter ein.

2007 machte das Land NRW auf den g.U.-Schutz aufmerksam. Wir sahen das als Chance uns von anderen Pflaumen abzuheben und beim Endverbraucher besser zu etablieren.

2010 bekamen wir den Schutz in Deutschland und im November 2013 wurde die Stromberger Pflaume durch die EU



als „geschützte Ursprungsbezeichnung“ eingetragen.

Seit 2004 gibt es einen Pflaumenmarkt und eine



Pflaumenkönigin die alle zwei Jahre neu gewählt wird.

Der Pflaumenmarkt,



der jedes Jahr über 10.000 Besucher nach Stromberg bringt, findet immer am 2. Wochenende im September statt.

Unser einzigartiges Produkt



wird heute in der traditionellen als auch in der modernen Küche verarbeitet.