

Marunke „Lausitzer Marunke“ aus dem wendischen Lacoma / Łakoma

Gelbe Pflaume: slawisch, tschechisch, polnisch, ostmitteldeutsch, ostelbisch.

mundartlich: *tschechisch:* meruňka ; *polnisch:* mierzunka, marunka ;

»Aprikose/Aprikosenpflaume« *lateinisch:* „Prunus domestica subspecies?“ »Pflaume«

Dieser Marunkenbaum ist ein Geschwister aus Lacoma, dem 2005 abgebaggerten Dorf nördl. Cottbus.

Schöne weiße Blüten im April. Die Früchte sind etwa 40-50 mm länglich groß, mit gelb-rot-violetter Schale und auf der Sonnenseite etwas violett werdend und bläulich bereift. Das Fruchtfleisch ist grünlichgelb, aromatisch, süß und saftig. Es löst sich nur im vollreifen Zustand vom Kern.



Eine frühe hoch wachsende Sorte mit Erntezeit je nach Standort, Jahr & Witterung zwischen Anfang Juli und Ende August. Selten krank & fast nie Maden. Sie haben einen konstanten Ertrag. Die 4-8 m Bäume hängen oft, wortwörtlich zum Brechen voll und man sollte regelmäßig ernten gehen, denn einige Früchte sind noch nicht reif, ein Großteil aber schon Futter der Wespen, die sie gerne mögen.



Die Marunken halten sich nicht lange, am besten im Kühlschrank, das ist 2-3 Wochen möglich.
Man sollte sie frisch essen, in einen Kuchen backen, entsaften oder für einen Wein vergären.



Der Einfachheit halber die Maische (den Fruchtbrei) für den Wein mit Kern ansetzen.
Erstens wäre es sehr mühselig diese Mengen zu entkernen und zweitens will sich das Fruchtfleisch nicht so recht vom Kern lösen. Der Wein sollte bis Weihnachten, besser bis zum Frühjahr gären und reifen und heraus kommt ein schöner, rötlicher, klarer, aromatischer Pflaumenwein.
Am besten leicht gekühlt genießen. Guten Appetit!

