

Damasson-Konfitüre

## Die kleine Wilde aus dem Jura

Sie ist violett und klein. Schon die Kreuzritter sollen die Damasson-Pflaume aus dem Orient mitgebracht haben. Jetzt gedeiht sie prächtig in der Ajoie, im Norden des Kantons Jura.

### Damasson-Konfitüre

*1 kg rote Damasson-Pflaumen*  
*700g Zucker*

Früchte vorbereiten und abwägen. Halbieren und mit dem Zucker in eine weite Pfanne geben.

Gut mischen und zum Kochen bringen, umrühren und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Gläser heiss waschen und warmhalten. Randvoll füllen

und sofort verschliessen. Die Konfitüre ist so mehrere Monate haltbar.

**Tipp:** Die jurassische Damasson rouge ist leider in der Deutschschweiz schwer erhältlich. Die Konfitüre kann daher auch mit Zwetschgen oder Pflaumen hergestellt werden.



*Eine Spezialität aus dem Kanton Jura.*

*Bild: Corinne Gerber*

*Bild: Stephan Rüegg*

#### Rezeptbäuerin Corinne Gerber: «Veränderungen bieten neue Chancen»



Darauf sind die Jurassier stolz: als ältestes Anbaugebiet von Pflaumen der Sorte Damasson rouge in der Schweiz zählt die Ajoie. Im Unterschied zur Schweizer Tafelzwetschge wird die Damasson-Pflaume nicht von den Bäumen ge-

pfückt, sondern täglich mit Netzen eingesammelt, sobald sie reif ist und vom Baum abfällt.

Auf ihrem Landwirtschaftsbetrieb in Pruntrut/JU baut die Familie Gerber selber Damasson-Pflaumen an. Daraus stellen sie Konfitüren und Edelbrand her. Familie Gerber hatte jahrelang Milchkühe und das Melken war hauptsächlich die Aufgabe von Bäuerin und Landwirtin Corinne Gerber. Sie haben sich schweren Herzens dazu entschieden, mit dem Melken aufzuhören und auf Mutterkuhhaltung umzustellen.

Veränderungen bringen neue Chancen. Als neues Standbein hat Corinne Gerber Anfangs Juni ihren Hofladen eröffnet – eine wahre Schatztruhe von Spezialitäten. Ne-

ben den Konfitüren und Edelbränden aus der Damasson-Pflaume bietet Corinne Gerber auch zwei verschiedene Brotsorten, Zopf, Bretzeli, Nussöl, Eier, Honig und Kalbfleisch an. Alle Produkte stammen von ihrem eigenen Betrieb. Am Wettbewerb der Schweizer Regionalprodukte in Courtemelon/JU, der alle zwei Jahre stattfindet, stellen zahlreiche Produzenten aus der ganzen Schweiz ihre Spezialitäten vor.

Auch die Jurassier Bäuerinnen sind mit einem Stand vertreten, Corinne Gerber ist deren Präsidentin. Sie bieten Spezialitäten aus dem Kanton Jura an, wie zum Beispiel «Striflates», ein typisch jurassisches Dessert, das mit Vanillesauce serviert wird.

**Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband Frauen-Netzwerk mit Zukunft**  
[www.landfrauen.ch](http://www.landfrauen.ch)

Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte, 28./29. September in Courtemelon/JU. Herzlich willkommen am Stand der Jurassier Bäuerinnen und im Geschmacks-Workshop.

**Weitere Rezepte**  
finden Sie unter  
[www.ufarevue.ch](http://www.ufarevue.ch)