

## Alles über Quitten

Am 13.10.2019 präsentierte der OGV Schwäbisch Gmünd das Fachthema: „Quitten“ im Streuobstzentrum.

Durch Kurzreferate von Waltraud Burkhardt und den beiden Fachberatern Rudolf Zeller und Walter Cerny wurden dem reichlich erschienenen Publikum allgemeines und interessantes Wissen über Quitten erzählt.

Quitten stammen aus Westasien und gelangten über den Kaukasus zu uns. Es gibt sie seit über 6000 Jahren. Sie zählen zu den ältesten Obstsorten überhaupt. Die antiken Griechen haben die Quitte kultiviert, und Karl der Große hat im Jahre 812 in seiner legendären Landordnung den Anbau der Quitte offiziell angeordnet, erklärte Rudi dem interessierten Publikum.

Wir konnten die Fragen des Publikums beantworten und haben auch mit einzelnen Personen Beratungsgespräche geführt.

Wir konnten die Fragen des Publikums beantworten und haben auch mit einzelnen Personen Beratungsgespräche geführt.

**Quitten sind: schwachwüchsig – pflegeleicht – benötigen keinen jährlichen - Schnitt - tragen jedes Jahr und sind vielseitig verwendbar.**

Quitten duften – sie haben unter den Obstsorten die meisten Aromastoffe.

Beim Kauf einer Quitte, soll darauf geachtet werden, dass die Quittensorte selbstfruchtend ist. Der Jungbaum braucht einen Pfahl. Die Quitte ist ein Flachwurzler, daher sollte zumindest in den ersten Jahren die Baumscheibe offen gehalten werden.

Alle 3-4 Jahre können Korrekturschnitte erfolgen. Seitenäste, die nach innen wachsen werden entfernt. Bereits 2-3 Jahre nach der Pflanzung hat man die ersten Erträge. Und da die Quitte nicht alternierend ist, erhält man dann jedes Jahr Früchte. Quitten blühen und tragen am einjährigen Holz. Sie haben einen sparrigen Wuchs und gehen mehr in die Breite.

### Standort:

Die Quitte will einen sonnigen Standort, aber keine Zugluft. Sie ist frostempfindlich (das Fruchtfleisch wird braun). Quitten vertragen keine Staunässe. Auf stark kalkhaltigen Böden sollten nur Quitten gepflanzt werden, die auf der Unterlage BA26 veredelt sind. Quitten haben unter den Obstarten die späteste Blüte. Zu dieser Zeit herrscht erhöhte Feuerbrandgefahr (Bakterienkrankheit). Ein Befall zeigt sich an einzelnen Zweigen mit dünnen Blättern, die Triebenden formen sich „spazierstockähnlich“. Die befallenen Triebe werden weit (bis zu 40cm) ins gesunde Holz zurückgeschnitten und das Schnittgut verbrannt. Das Schnittwerkzeug ist mehrere Minuten in



70% Alkohol zu desinfizieren um eine Übertragung des Bakteriums über die Schere zu vermeiden.

Während der Fruchtreife sollte bei Trockenheit gewässert werden. So kann der Fruchtbräune vorbeugt werden.

### Sorten:

Von der Form her unterscheidet man zwischen Apfel- und Birnenquitten. Birnenquitten haben ein weicheres Fruchtfleisch als Apfelquitten, sind aber nicht so aromatisch. Man sollte beim Kauf darauf achten, dass die Quittensorte eine glatte Oberfläche und keine Furchen hat. Sonst tut man sich bei der Verarbeitung schwer und hat viel unnötigen Abfall.



### Ernte:

Der richtige Erntezeitpunkt ist gekommen, wenn die Quitte beginnt sich von grün nach gelb zu verfärben. Quitten sind sehr druckempfindlich und sollten sich bei der Lagerung nicht berühren. Noch nicht voll ausgereifte Früchte können bei ca. 7°C noch bis Weihnachten gelagert werden.



### Verwendung:

Bevor die Quitten verarbeitet werden, muss der flaumige, bitter schmeckende Belag entfernt werden. Dies gilt auch, wenn die Quitten zur Safftherstellung verwendet werden. Rudi verwendet hierzu Arbeitshandschuhe, die mit klebrigen Kunststoffnoppen bestückt sind.

**Quittenspalten** können auf Vorrat eingedünstet werden. Für einen leckeren Kuchenbelag verwendet man weich gekochte (oder eingedünstete) Quittenspalten. Waltraud hat dieses Jahr erstmals ungekochten Quittenspalten auf den Rührteig gelegt und gebacken. Sie war sehr überrascht, dass auch diese gar wurden. Durch die Zugabe von Ingwer oder anderen Gewürzen kann der Kuchenbelag variiert und noch weiter verfeinert werden. Auch die von Ihr gebackenen Blätterteig-Quittenschnitten fanden begeisterten Absatz (in Auflaufform braunen Zucker streuen, dünne Quittenscheiben darauf legen und mit Blätterteig abdecken. Nach dem Backen das Ganze stürzen und portionieren. Durch den hohen Pektingehalt eignen sich Quitten besonders gut für Gelees und Marmeladen. Das angebotene **Quittengelee** hatte Waltraud aus dem Quittenrohsaft erstellt. In der Vergangenheit hat sie die Quitten gehackt und den Saft im Dampfsafter bei 75°C gewonnen. Zum Verkosten wurden den Standbesuchern **Quittentarten**, **Quittenkekse** angeboten. Waltraud hatte neben ihrem frisch hergestellten **Quittenspeck** auch noch ein volles Glas Quittenspeck aus dem Jahr 2014 im Angebot, um zu zeigen, wie gut sich Quittenprodukte halten.

In Gesprächen mit unseren interessierten Gästen wurde uns zugetragen, dass man die harten Quitten auch mittels eines Gartenhäckslers schreddern kann. Der Häckslers sollte zuvor mit einem Hochdruckreiniger penibel gereinigt werden.

Die Mosterei Seiz in Straßdorf nimmt an ausgewiesenen Quittentagen auch ihre Quitten entgegen. Sie werden gemahlen, gepresst und auf 78°C erhitzt und können als Saft in „Bag-in-Box“ in den Größen 3 l bzw. 5 l abgeholt werden.

Rudi hatte einen so hergestellten **Quittensaft** zum Probieren mitgebracht. Jeder, der diesen Saft verkostet hat, war überwältigt von der Geschmacksfülle und dem vollmundigen Aroma.



Rudi hat auch selbst hergestellten **Quittenmost** angeboten. Dazu wurde dem Quittenrohsaft Hefe zugesetzt, der Most nach der Vergärung von der Hefe abgezogen, leicht geschwefelt und in Flaschen abgefüllt. Von seinem vorzüglichen **Quittenschnaps** waren die Gäste begeistert. Durch Waltrauds wohlschmeckenden **Quittenlikör** wurde das „Probiersortiment“ geschmacklich abgerundet.

Quitten werden nicht nur zum Verzehr, sondern auch in der **Kosmetik** als Salbengrundlage, zur **Körperpflege** und in der Augenheilkunde verwendet.

Die geraspelte Frucht wird eingekocht. So kann sie bei Bedarf einfach auf die Haut aufgelegt werden. Die Anwendungsgebiete reichen von rissiger Haut, Linderung bei Verbrennungen, bei Gelenkschmerzen bis hin zu Rheuma und Gicht.

Unverletzte Quittenkerne können auf Pergamentpapier getrocknet und im verschlossenen Glas aufbewahrt werden. Verletzten Kernen dürfen nicht verwendet werden, da sie Blausäure enthalten. Bei Entzündungen im Rachenraum kann mit Quittenkernwasser gegurgelt werden. Dazu werden 1 TL getrocknete Kerne in warmes Wasser gelegt, bis dieses schleimig wird (ca. 1h). Auch gelutschte Kerne sondern einen Schleim ab und wirken entzündungshemmend.

Im Streuobstzentrum wurden zu Kaffee und Tee, wie könnte es anders sein, auch Quittenkuchen und Quittenschnecken zum Verzehr angeboten.