

Zier und Scheinquitten:

Die wildeste Form ist die Japanische Scheinquitte, die, - da sie sehr viele Dornen hat-, vielen brütenden Vögeln Schutz vor Feinden bietet. Im Winter wird der kahle Strauch gern als Schlafplatz für diese Tiere genutzt. Die **Zierquitte** überzeugt durch ihre rote auffällige, üppig-leuchtende Blütenpracht im Frühjahr. Dieser niedrige Strauch bildet essbare Früchte, die auch genauso duften und verarbeitet werden können wie die ihre großen namentlichen Verwandten. Sie sind genauso aromatisch, jedoch wesentlich kleiner und häufiger im öffentlichen Grün zu entdecken.



Zierquitten eignen sich besonders als Heckenpflanzung. Die roten Blüten sind wunderschön. Die Früchte sind essbar, jedoch nicht viel größer als ein winziges -"Weck-Glas" (80 ml).



Natürliche Hecke. Birnenquitten in einer Hecke.
In einer Gartenanlage in Hertzen hat man diese Quitten schon vor Jahren als Außenhecken gewählt. **Heckenbilder**

Übliche Quitten, die gerne verwendet werden:

Besser bekannt sind Vielen vermutlich die großfrüchtigen Quitten. Die gelben Früchte gibt es aufgrund ihrer Form als Apfelquitte oder als Birnenquitte. Die Birnenquitte wird etwas früher reif, die runde Apfelquitte ist jedoch aromatischer. Die Früchte aller Quitten duften aromatisch, wie eine Mischung aus Rosen, Äpfeln und Zitronen. Man erhält Züchtungen als Strauch oder häufiger als Baum, und diese haben keine Dornen.

Wichtig ist jedoch hier die Unterlage (ob diese auf z.B. Weißdorn, Eberesche oder Mispel veredelt wurden) und dass diese Quittensorte, - da sie für Kleingärten bestimmt ist-, schwachwachsend ist. Der günstigste Pflanzzeitpunkt für den Jungbaum ist hierbei auch das Frühjahr. - Natürlich kann ein Quittenbaum auch selber gezüchtet werden, z. B durch Stecklinge oder Steckholz, ist aber nicht zu empfehlen.



Selbst gezogener kleiner Quittenbaum. Bis dieser kleine Baum die ersten Früchte tragen wird vergehen etwa vier Jahre.

Eine gute Baumschule bietet für ca. 30 € schon sehr gute und bereits veredelte Qualität an, die langsam wachsend und ertragsreich ist.

Die gute Quitte:

Ein Quittenbaum ist besonders gut für die Kleingartenparzelle geeignet. Der normalwüchsige Quittenbaum ist selbstfruchtend, wird, je nach Unterlage, ca. 4 -6 Meter hoch und ist in jeder Jahreszeit sehr zierend. Gern wird dieser Baum /Strauch (Mai und Juni) von Hummeln besucht und hat eine weit ausladende Baumkrone mit vielen aromatischen Früchten. Das Obst hat eine leicht trübe Flaumschicht auf der anfangs grünen Schale, die unbedingt abgerieben werden sollte, da diese bitter schmeckt



Diese Exemplare der Apfelquitte haben noch ihren Belag.



Birne noch ähnlicher.

Eine typische Birnenquitte. Manche Früchte sehen einer

Wenn die Früchte am Baum anfangen gelb zu werden, zu glänzen und der Flaum dort verschwinden, ist die Reife der Quitte optimal erreicht.-Dies ist meist Anfang bis Mitte Oktober der Fall. Wärmende Herbstsonne macht die Quitte zusätzlich noch aromatischer, deshalb sollten einige Früchte davon etwas länger am Baum verbleiben. So ist eine Ernte bis ca. November möglich. Zur Auslichtung des Baumes können einzelne Früchte schon vorher abgepflückt und dann auf der Fensterbank zum Nachreifen gelegt werden. Aber Vorsicht, die Früchte sollten keinen Frost abbekommen, denn dabei kann der Geschmack und evtl. auch das Aroma verloren gehen

Ansprüche (Pflege und Standort)

Quittenbäume sind recht anspruchslos. Außer einem Auslichten der Baumkrone ab Mitte März und je einer Kompostgabe allen zwei Jahre, liebt die Quitte einen sonnigen, leicht geschützten Standort, sowie kargen, kalkarmen Boden. Düngergaben mag die Quitte gar nicht. In trockenen Jahren sollte die Wasserversorgung jedoch gesichert sein. Bis der Quittenbaum erste Früchte trägt, vergehen meist vier oder mehr Jahre, aber es lohnt sich. Die Quitten sind sehr gesund und vielseitig verwendbar. Quitten sind besonders reich an Ballaststoffen und Kalium. Aufgrund des hohen Pektin - Gehaltes senkt dieser auch den Cholesterinspiegel und kann, besonders im unreiferen Zustand, sogar als Geliermittel verwendet werden.

Verwendbarkeit:

Quitten können gekocht, gedämpft, gebacken, als weihnachtliches Quittenbrot, für Cremes und Salben, als Gelee und Marmelade, Saft, Mus oder Kompott, Likör, Essig, zu medizinischen Zwecken, - wie etwa bei Sonnenbrand oder bei Darmträgheit-, und vielerlei mehr, Verwendung finden.

Verarbeitung als Lebensmittel:

Die Quitte ist eine echte Küchenqueen. Quittenfrüchte sollte man zur Verarbeitung abreiben, mit einem scharfen Messer und Muskelkraft zerteilen, schälen und dann erhitzen, da dieses traditionelle herbstliche Obst, wenn es noch roh ist, herb und sehr hart ist. Danach erst, wenn das Obst erhitzt wurde, ist die Quitte süß und unvergleichlich lecker.

- (Wer weniger Muskeln oder Kraft hat, kann die Quitten auch in den Backofen legen und danach das Kerngehäuse komplett entfernen!) -

Mit freundlicher Empfehlung:

Bezirksfachberater H-J. Husmann und Maria Althaus. (Bilder: Althaus.)