



Quitte (*Cydonia oblonga*)

Heimat, Geschichte und Verbreitung

Ihre Urheimat liegt in den Ländern im Süden des Kaukasus. Von dort bürgerte sie sich in ganz West- und Kleinasien ein, sowie in Süd- und Südosteuropa. Phönizier und Griechen verbreiteten sie rund ums Mittelmeer. Vermutlich gelangte sie schon vor etwa 2000 Jahren mit dem florierenden Fernhandel in die nördlichen Provinzen Roms.

Ihr botanischer Name „Cydonia“ geht auf die antike Stadt Kydon auf Kreta zurück; daraus entwickelte sich auch unser Name „Quitte“. Aus „*melimelon*“ (Quitten und Honig), dem Proviant früher Reisender und Entdecker, entstand über das portugiesische (und japanische) Wort „*marmelo*“ (für Quitte) der Begriff Marmelade.

Heute ist die Unterlage Quitte für Birnen (meist Quitte A) verbreiteter als die Obstart selbst. Unbekannt ist, wie viele Sorten weltweit existieren; vermutlich sind es weit mehr als zweihundert.

Familie und Botanisches

Sie gehört wie Apfel, Birne, Mispel, Weißdorn, Felsenbirne, Vogelbeere, Schein- oder Zierquitte zu den Rosengewächsen (*Rosaceae*), unterscheidet sich aber von ihnen allen deutlich.

Blüte

Große, dekorative Blüten zieren die Quitte von Ende April bis Ende Mai und machen sie zu einem Blickpunkt im Garten. Die einzeln stehenden Blüten verfärben sich von zartrosa nach weiß. Wegen der späten Blütezeit sind die Blüten selten frostgefährdet.

Frucht

Weltweit teilt man die Quitte nicht nur in Apfel- und Birnenquitten ein, wie dies bei uns nach der Form ihrer Früchte geschieht. Es gibt Zwischenformen, d.h. Formen, die man bei Apfel und Birne nicht findet. An einem einzigen Baum können verschieden geformte Früchte wachsen. Das Bundessortenamt unterscheidet fünf Typen (UPOV-Liste). Die Früchte erreichen bei uns ein Gewicht von circa 100 g bis 700 g und mehr, in südlichen Ländern sollen es bis zu 2 kg pro Frucht sein. Der typische feine Quittenduft wird durch 150 flüchtige Aromastoffe hervorgerufen.

Die Erntezeit ist ab Ende September bis Oktober. Der wollige Belag auf der empfindlichen Schale schwindet bis zu Vollreife, bei manchen Sorten bleibt er auch erhalten. Die Früchte leuchten golden (quittengelb), glänzen oder schimmern matt. Früchte, die zur sogenannten „Fleischbräune“ neigen, sollten geerntet werden, wenn die grüne Grundfarbe in Gelb umschlägt. Spätestens pflückt man sie aber vor den ersten, länger anhaltenden Frösten.

TIPP: Schonend lassen sich die Früchte z.B. einreihig auf Obststeigen lagern. Man kann Papierschnipsel oder Holzwolle unterlegen. Sie halten, je nach Sorte und Jahr, bis Dezember oder April. Früchte, die zur Fleischbräune neigen (einzelne Früchte nach der Ernte durchschneiden und kontrollieren) sollten gleich nach der Ernte verarbeitet werden.

Besonderheiten

Da die Quitte meist strauchartig wächst und nur etwa eine Höhe von drei bis vier Metern erreicht, ist sie auch für kleinere Gärten geeignet. Neben der Verwertbarkeit der Früchte ist der hohe Zierwert durch die Blüte und durch die Frucht- und Herbstfärbung erwähnenswert.

Als Standort sollte ein geschützter Platz ausgewählt werden, da das Holz frostempfindlich ist. Um Frostschäden zur Zeit des Einwurzeln und Anwachsens zu vermeiden, liegt der beste Pflanztermin im Frühjahr. Bei zu kalkhaltigen und schweren Böden können Blattaufhellungen und Wuchsstörungen auftreten. Gegenüber Schädlingen und Pilzkrankheiten (mit Ausnahme von *Monilia* und Blattbräune in feuchten Jahren) ist die Quitte wenig anfällig, auf Feuerbrand muss aber stets geachtet werden.

Verwendung

Schon in der Antike war die Quitte als heilkräftige und symbolträchtige Frucht bekannt. Ihre Inhaltsstoffe sind denen von Apfel oder Birne ebenbürtig, übersteigen sie teilweise noch. Hieronymus Bock (1539 n. C.) bezeichnete sie als eine „*Apotheke für arm und reich*“.

Quitten kann man sowohl süß als auch pikant verwerten. Besonders wichtig ist es, den Flaum gründlich zu entfernen. Die Früchte verarbeitet man zu feinen fruchtigen Gelees, Marmeladen, Kompott, Konfekt (Quittenbrot), Kuchen, Beilagen zu Fleisch, aromatischen Likören, Bränden, Saft, Wein, Essig und noch mehr.

Literaturhinweis mit vielfältigen und außergewöhnlichen Rezepten:
Monika Schirmer: „Die Quitte – eine fast vergessene Obstart“, IHW-Verlag, ISBN 3-930167-45-X

Empfehlenswerte Sorten

Für wärmere Lagen: 'Bereczki', 'Portugieser Quitte'

Sorten, die als frostunempfindlicher gelten: 'Konstantinopler Quitte', 'Leskovacz', 'Radonia', 'Wudonia'

Weitere gute Sorten: 'Champion', 'Cydora', 'Cydopom', 'Ronda', 'Vranja'.

Die Sorte 'Cydora Robusta', gezüchtet an der Forschungsanstalt Geisenheim, wird als „robust“ gegen Feuerbrand bezeichnet.

Außer 'Lescovac' sind Quitten nach bisherigem Kenntnisstand ganz oder teilweise selbstfruchtbar. Es reicht daher eine Pflanze im Garten aus.

In Liebhaberkreisen werden viele osteuropäische Sorten getauscht, die sich zum Teil durch besondere Frucht- und Lagereigenschaften auszeichnen. Auch bei uns wachsen Früchte, die feines Fruchtfleisch haben und auch roh schmecken, etwa als dünne Schnitze oder Spalten, unter anderem von Sorten wie 'Cydora'.

Als Veredlungsunterlagen werden heute hauptsächlich spezielle Quittenklone wie Quitte A, BA 29, Adams, die auch für die Veredlung von Birnen verwendet werden, eingesetzt. Die früher üblichen Unterlagen *Crataegus* oder auch *Sorbus* werden weniger oft benutzt.

Bezugsquellen

Quitten sind in gut sortierten Baumschulen erhältlich.

Oktober 2007