Die Quitte (*Cydonia oblonga*)

Die Quitte ist ein Blickpunkt im Garten. Große, dekorative Einzelblüten zieren sie ab Mitte April bis in den Mai. Ab Mitte/Ende September verfärben sich ihre Früchte quittengolden und verströmen einen unnachahmlichen Duft. Das sehr aroma-, vitamin- und ballaststoffreiche Obst ist nicht nur in der Küche, sondern auch als Naturheil- und Kosmetikmittel vielfältig verwendbar. Es spielte bisher bei uns im Erwerbsobstanbau keine große Rolle, wird aber seit Jahren für den Hausgarten und nun auch von der Getränkeindustrie wiederentdeckt.

Heimat, Geschichte, Verbreitung

Ihre Urheimat liegt in den Ländern im Süden des Kaukasus. Von dort bürgerte sie sich im Nahen, Mittleren, Fernen Osten und in ganz Südeuropa ein. Die Phönizier und Griechen verbreiteten sie wohl rund ums Mittelmeer. In die nördlichen Provinzen Roms gelangte sie vermutlich vor etwa 2000 Jahren mit dem florierenden Fernhandel.
Heute gedeiht sie weltweit dort, wo ihr das Klima zusagt, erfreut sich ständig steigender Nachfrage und wird nicht mehr nur als schwachwachsende Birnenunterlage verwendet. Sortensammlungen in Deutschland und weltweit weisen zusammen sicher mehr als 1.000 Sorten und Lokalvarietäten auf. Allein das Vavilov-Institut (Leningrad) listet über 400 Sorten und Typen auf. Die Türkei ist wohl der weltweit größte Quittenanbauer.

Der Name

Der griechische Dichter Alkmán (2. Hälfte des 7. Jh. v. Chr.) bezeichnete sie als kodýmalon, aus malon = apfelartige Frucht und kodý, vermutlich ihr älterer klein-asiatischer Name. Die Griechen bezogen den Namen (fälschlich) auf die kretische Stadt Kydonía, jetzt Kanae, und bildeten ihn um zu kydónion (mälon). Daraus ent-wickelte sich das lateinische "malum cydonium", die botanische Bezeichnung "*Cydonia*" und unser Begriff "Quitte". Aus "melimelon" (Quitten und Honig), dem Proviant früher Reisender und Entdecker, entstand über das portugiesische Wort "marmelo" (für Quitte) der Begriff Marmelade.

Botanisches

Sie gehört zur Familie der Rosengewächse und ist u.a. mit Apfel, Birne, Mispel, Zierquitte verwandt, jedoch als Gattung völlig eigenständig. Der Internationale Ver-band zum Schutz von Pflanzenzüchtungen (UPOV) und das Bundessortenamt (Prüfstelle Wurzen) unterteilen die Quitte in fünf Typen. Die Einteilung nur in Apfel- und Birnenquitten wird ihrem Formenreichtum nicht gerecht und ist auch weltweit nicht üblich. Oftmals wachsen unterschiedlich geformte Früchte in der Krone eines einzigen Baumes/Strauches. Es gibt sehr wohl typische Sortenmerkmale, aber keine Eigenschaften, die für die zwei Haupttypen prägnant wären, etwa Größe der Blätter, Reifezeit der Früchte, weiches oder hartes Fruchtfleisch, Steinzellen, Duft oder Pektingehalt.

Blüte und Befruchtung

Die dekorativen, einzeln stehenden Blüten sind eine gute Bienenweide. Der Blühzeitpunkt der bei uns derzeit angebauten Sorten liegt wenige Tage auseinander; in den letzten Jahren hat sich der Abstand zur Apfel- und Birnenblüte verringert. Auch Quittenknospen und -blüten bleiben in ungünstigen Lagen von Nachtfrösten nicht verschont. Außer 'Leskovacz' gelten die bei uns angebauten Sorten als selbstfruchtbar. Es reicht daher eine Pflanze im Garten aus.

Anbau, Pflege und Schadfaktoren

Da die Quitte meist strauchartig wächst und bei uns eine Höhe von drei bis vier Metern erreicht, ist sie auch für kleinere Gärten geeignet. Im Kaukasus gedeiht sie noch auf 1.000 bis 1.200 m Höhe, nicht aber nördlich des Alpenhauptkamms. In unseren Breiten sollte in rauen Lagen, außerhalb von Weinbaugebieten, ein geschützter Platz gewählt werden, da das Holz frostempfindlich ist. Um Frost-schäden zur Zeit des Einwurzelns und Anwachsens zu vermeiden, liegt der beste Pflanztermin für raue Gegenden im Frühjahr und für niederschlagsärmere Gegenden wie z.B. Unterfranken im Herbst. Bei zu kalkhaltigen, schweren und mageren Böden können Blattaufhellungen und/oder Wuchsstörungen auftreten. Die Baumscheibe wird während der ersten fünf Jahre - der Anwachs-zeit - freigehalten. Ausreichend Wasser während Trockenperioden und Kompostgaben im zeitigen Frühjahr verbessern die Fruchtqualität.
Quitten sind gegenüber Schädlingen, wie Läuse, Spinnmilben, des weiteren Viren und vor allem Pilzen (Blattbräune, Frucht- und Trieb Monilia) anfällig. Besonders muss aber auf Feuerbrand geachtet werden, der meist zur Blüte oder nach Hagelverletzungen infiziert. Das schuppige Abblättern der Borke ist ein natürlicher Vorgang älterer Pflanzen.
Große Schnittmaßnahmen sind in der Regel nicht notwendig, wenn das Wachstum beobachtet und maßvoll, am besten jährlich eingegriffen wird (Auslichten ohne junge Fruchttriebe zu entfernen). Als bester Schnittzeitpunkt erweist sich die Zeit von Ende Februar bis Anfang März, wenn keine tieferen Fröste (unter -5 °C) zu erwarten sind. Ein Sommerschnitt oder -riss bringt das Risiko einer späten Feuerbrandinfektion mit sich.

Früchte, Reife, Fleischbräune, Aufbewahrung

Die Früchte erreichen bei uns ein Gewicht von ca. 150 bis 500 g (vereinzelt auch bis 800 g), in südlichen Ländern sogar bis zu 1,5 bis 2 kg pro Frucht. Der typische feine Duft reifer Früchte wird durch 150 flüchtige Aromastoffe hervorgerufen. Geerntet wird gegen Ende September bis Mitte Oktober, in kühleren Gegenden bis Anfang November. Auf die goldgelbe Schalenfarbe und den feinen Duft wartet man mancherorts und in manchen Jahren vergebens, auch wenn sich die Früchte abdrehen lassen und die Kerne braun gefärbt sind. Spätestens pflückt man deshalb vor den ersten, länger anhaltenden Frösten. Bei zu später Ernte oder längerem Lagern baut sich Pektin ab. Dann kann es auch sortenbedingt zu erhöhter Fleischbräune kommen.
Daher erntet man Früchte, die zur sogenannten "Fleischbräune" neigen, wenn die grüne Grundfarbe in Gelb umschlägt. Die mehr oder weniger starke Verbräunung des Fruchtfleischs ist nicht gesundheitsschädlich. Die Stoffwechselstörung kann verschiedene Ursachen haben. Äußerlich erkenntlich ist sie mitunter durch eine leichte Verdunklung der Schale oder durch stecknadelkopfgroße schwarze oder braune Pünktchen (ähnlich der Stippe). Diese Früchte werden sofort verarbeitet.

Der wollige Belag auf der mehr oder weniger empfindlichen Schale schwindet bis zur Vollreife, bei manchen Sorten bleibt er erhalten. Er wird vor jeder weiteren Verarbeitung gründlich abgerieben.
Schonend lassen sich gesunde Früchte z.B. einreihig auf Obststeigen lagern, evtl. auf einer Unterlage aus Papierschnipseln, Stroh oder Holzwolle. Sie halten je nach Sorte und Jahr bis Dezember, bei besten Lagerbedingungen sogar bis April.

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 sogar noch teilweise. Hieronymus Bock (1539 n. Chr.) bezeichnete sie als eine "Apotheke für arm und reich".
Auch bei uns wachsen Früchte, die feines Fruchtfleisch haben und roh angenehm schmecken, etwa als dünne Schnitze oder Spalten von Sorten wie 'Cydora', 'Cydopom', 'Krymska' und 'Limon Ayvasi'. Man kann sie sowohl süß als auch pikant verarbeiten, z.B.

- • roh in Honig einlegen, trocknen oder zu
- • feinen fruchtigen Gelees, Marmeladen, Kompott, Konfekt (Quittenbrot), Kuchen,
- • Beilagen von Fleisch, aromatischen Likören, Bränden, Saft, Wein, Essig und noch mehr.

Literaturhinweis:

Monika Schirmer: "Die Quitte – eine fast vergessene Obstart", ISBN: 978-3-930167-75-3 Pflanzenkunde, Kulturgeschichte, Heilkundliches gestern und heute, zahlreiche Rezepte und Verbrauchshinweise

Empfehlenswerte Sorten und weitere Sortenkunde/-hinweise

- Für wärmere Lagen: 'Bereczki', 'Portugieser Quitte'
- Als frostunempfindlicher gelten: 'Konstantinopler', 'Leskovacz', 'Radonia', 'Wudonia'
- Weitere gute Sorten: 'Champion', 'Cydora', 'Cydopom', ';Muskatnaja', 'Ronda', 'Vranja', 'Triumph'
- 'Cydora Robusta', gezüchtet an der Forschungsanstalt Geisenheim, wird u.a. als "robust" gegen Feuerbrand bezeichnet, was sich jedoch nicht bewährt hat
- Derzeit sind viele osteuropäische und türkische Sorten im Versuchsanbau, die sich zum Teil durch besondere Wuchs- und Fruchteigenschaften auszeichnen.
- 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. Seit Jahrhunderten werden auch Wurzelausläufer weitergegeben, was jedoch weniger empfehlenswert ist.

Bezugsquellen

Quitten sind in gut sortierten Endverkaufs-Baumschulen erhältlich.

Mustea Quittenbaumschule, Hadergasse 19, 97247 Untereisenheim
www.mustea.de oder www.quittensorten.de (v.a. seltene und lokal ausgelesene Sorten)

Ein breites Sortiment führen u.a.

- - Mustea, www.mustea.de
- - Baumschule Herian (www.clematis-herian.de; hier: Shop
- - Baumschule Ritthaler (www.baumschuleritthaler.de

IMPRESSUM
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)
An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim,
Telefon +49 931 9801-0, www.lwg.bayern.de
Bayerische Gartenakademie, Fax +49 931 9801-3330, bay.gartenakademie@lwg.bayern.de
© LWG Veitshöchheim, Nachdruck und Veröffentlichung, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers. Stand: Juli 22