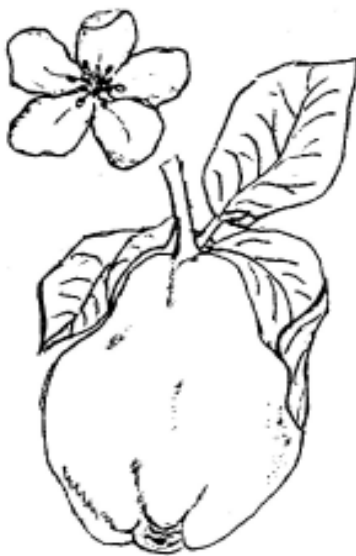


## Verwertungsobst Quitte

### Herkunft und Verwendung

Die Quitte - *Cydonia oblonga* - stammt aus Kleinasien-Persien. Von dort brachten die Römer diese Obstart aus der Familie der Rosengewächse nach West- und Mittel-europa, zusammen mit anderen Baumfrüchten. Die Römer kultivierten schon Apfel- wie auch Birnenquitten (Abb. 1).

#### Birnenquitte



Apfelquitte

Abb. 1: Fruchtformen bei Quitte (Zeichnungen: J. Schmidt)

Im Gegensatz zu den anderen Kernobstsorten sind die Quittenfrüchte zum Frischverzehr ungeeignet. Um so beliebter waren und sind die Verarbeitungsprodukte wie z.B. Gelee, Marmelade (pur oder im Mix), Quittenbrot, Quittenbonbons, Saft, Likör und nicht zuletzt der Quittenbrand. Die vielfältigen Verarbeitungsweisen sind auch Ausdruck der Heilwirkungen, die man der Quitte nachsagt: sie soll bei Verstopfung, Darmträgheit, Husten und Brandwunden helfen. Viele schätzen die Quittenfrüchte einfach ihres aromatischen Duftes wegen: schon eine Quitte genügt, um ein Zimmer nach Quitte „riechen“ zu lassen.

Obstbrenner sehen die Quitte mit dem sprichwörtlichen lachenden und weinenden Auge, denn sie gibt sich eigenwillig und will nach eigenen Regeln behandelt werden, bevor man das Produkt mit der typischen Geschmacksnote erhält. „Trockene“ Maische, Verkleben der Brennblase, dies sei hier beispielhaft angeführt. Doch schon das Obstgehölz verlangt entsprechende Pflanzen- und Sortenkenntnisse als Voraussetzung für den Ernteerfolg. Weil die Quitte also gewissermaßen individuelle Behandlung braucht, ist sie geradezu prädestiniert für den Kleinbrenner, der Obst aus eigenem Anbau zu Bränden verarbeitet.



## **Wuchsverhalten, Baumbiologie**

Der Quittenbaum ist während seiner ersten vier Jahre sehr frostempfindlich, bedingt durch die sehr geringe Resistenz der jungen Wurzeln gegenüber Bodenfrost. Es gilt also, von Anfang an das Tiefenwachstum der Wurzeln zu fördern. Das gelingt am wirkungsvollsten, indem man jegliche Pflanzenkonkurrenz in der Nähe des Baumes unterbindet. Jeder Gras- und Krautaufruchts im Bereich der Baumscheiben oder im Baumstreifen ist sorgfältig zu entfernen.

Im Gegensatz zu jungem Holz und jungen Wurzeln sind die Blüten kaum frostgefährdet, weil sie erst Mitte bis Ende Mai blühen. Auch die lange Blütezeit von 10 bis 14 Tagen fördert die Blütenfrosthärte. Regelmäßiger Fruchtansatz darf zudem deshalb erwartet werden, weil viele Quittensorten selbstfruchtbar sind.

In ihren Bodenansprüchen ähnelt die Quitte der Birne: sie liebt mittelschweren Boden, der lehmhaltig und nicht zu trocken sein soll. Staunässe verträgt die Quitte nicht, und wie die Birne ist sie wärmebedürftig.

Frisch gepflanzte Quittenbäumchen erweisen sich häufig als nicht standfest. Es ist deshalb unbedingt zu empfehlen, mit dem Baum einen Pfahl zu setzen. Ist der Jungbaum gut eingewachsen, entwickelt er sich zügig und erweist sich als ziemlich robust, denn es gibt kaum Probleme durch Befall mit Krankheiten oder Schädlingen.

Die Frostempfindlichkeit des Holzes bleibt allerdings erhalten. Deshalb schneidet man die Quitte möglichst erst im ausgehenden Winter. Es empfiehlt sich, durch Pflanz- und Aufbauschnitt eine Rundkrone zu erziehen, wie sie von Apfel und Birne bekannt ist. Im Ertragsalter werden Quittenbäume nur ausgelichtet. Bei Bedarf kann Verjüngungsschnitt durchgeführt werden.

Wer Quitten anpflanzt, wünscht sich eine gleichmäßige Baumentwicklung. Dies erreicht man - wie bei den anderen Kernobstarten auch - durch Veredlung. Quitten werden auf Quitte veredelt. Die Marken-Obstbaumschulen verfügen über ausgewählte Quittenunterlagen.

Die Pflanzabstände richten sich nach der angestrebten Baumgröße und nicht zuletzt nach dem vorhandenen Maschinenbesatz. Zwischen 3,50 x 4,50 m und 4,0 x 5,0 m sind alle möglichen Variationen denkbar.

## **Sortenbeschreibungen**

Quitten werden in zwei Formengruppen eingeteilt: in Apfel- und Birnenquitten, abgeleitet von den Fruchtformen (siehe auch Abb. 1!). Sorten mit apfelähnlichen Früchten besitzen trockenes aber sehr aromatisches Fruchtfleisch. Dem gegenüber besitzen Birnenquitten relativ weiches Fruchtfleisch bei meist weniger intensivem Duft.



### Sobu Quitte (Birnenquitte)

Sie stammt aus der Türkei, ist selbstfruchtbar und eine gute Befruchtersorte.

Wuchs: mittelstark, mit sehr großen Blättern (Windempfindlich)

Frucht: ist birnenförmig, sehrgroß (ca. 500 g), die Fruchtschale ist goldgelb mit wenig filzigem Belag; das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß und der Saft wird rötlich

Ernte: Anfang Oktober und haltbar bis November

Gering anfällig für Schorf und Blattfleckenkrankheit

Verwertungsreife: Oktober bis Mitte November

Refraktometerwert: 75 - 78° Oechsle

Ausbeute pro 100 l Maische: 3,1 – 4,9 l

Cydora-Robusta (Birnenquitte) Kreuzung : Konstantinoperler x Rondo  
aus Geisenheim und ist selbstfruchtbar.

Wuchs: mittelstark, aufrecht

Frucht: mittelgroß mit leuchtend gelber Fruchtschale; das Fruchtfleisch ist cremegelb und der Saft ist dunkelgelb

Ernte: Ende September, im Kühllager haltbar bis Dezember

Toleranz gegen Mehltau, Blattflecken und Feuerbrand

Verwertungsreife: bis Ende November

Refraktometerwert: 72 - 75° Oechsle

Ausbeute pro 100 l Maische: 3,2 – 4,6 l

### Portugiesische Quitte (Birnenquitte)

Zufallssämling unbekannter Herkunft, in Bulgarien weit verbreitet;  
selbstfruchtbar, doch besserer Ansatz bei Fremdbefruchtung.

Wuchs: aufrecht, stark, dichter Aststand

Frucht: groß, birnenförmig; mit gelber, flaumig behaarter Fruchtschale und saftigem, festem Fruchtfleisch; gutes Aroma; Fruchtfleisch färbt beim Kochen dunkelrot!

Ernte: Oktober bis November; Erträge setzen früh ein und sind hoch

Verwertungsreife: Oktober bis November; für alle Verwertungszwecke bestens geeignet

Refraktometerwert: 73 - 78° Oechsle

Ausbeute pro 100 l Maische: 3,3 - 4,5 l



## Konstantinopeler (Apfelquitte)

Sie stammt vermutlich aus der Türkei; man pflanzt sie am besten zusammen mit anderen Sorten auf, denn sie gilt als guter Pollenspender.

Wuchs: mittelstark, buschartig; besonders frosthart und robust gegenüber Krankheiten und Schädlingen

Frucht: groß bis mittelgroß (250 - 300 g), sehr unregelmäßig geformt mit auffallenden Wülsten am Stielende und mit hellgelber, nach grün schimmernder und flaumig behaarter Fruchtschale; das Fruchtfleisch ist saftig und sehr aromatisch

Ernte: Anfang bis Ende Oktober; die Erträge setzen früh ein, sind regelmäßig und hoch.

Verwertungsreife: Oktober bis November

Refraktometerwert: ca. 70° Oechsle

Ausbeute pro 100 l Maische: 3,4 - 4,6 l

## Tips für Brenner

### Sortenunterschiede

Sorte	Verwertungsreife	Fruchtfleisch	Ausbeutesatz pro 100 l Maische
Sobu-Quitte	X bis Mitte XI	gelblichweiß; saftig	3,1 - 4,9 l
Cydora-Robusta	Ende IX bis XI/XII	cremegelb; saftig;	3,3 - 4,8 l
Portugiesische Quitte	Ende X bis XI	färbt beim Kochen dunkelrot; saftig; weniger herb	3,3 - 4,7 l
Konstantinopeler	Ende X bis XI	hellgelb	3,4 - 4,6 l

Das Abbrennen oder Abtrieb der Maische in der Brennblase sollte nicht unter 1,5 Std. durchgeführt werden, also langsames Brennen.

Großzügig den Vorlauf 1,2 - 1,8 l. abtrennen. Den Mittellauf bis Maximal 60° Oechsle laufen lassen und dann mit dem Nachlauf beginnen.

## Hinweise zum Einmaischn bzw. zur Behandlung der Maische

- Quitten nach der Ernte noch etwa 2 Wochen lang nachreifen lassen, das verstärkt das Aroma
- vor dem Musern die Früchte sortieren, faule entfernen, Faulstellen ausschneiden und den Pelz auf der Schale entfernen
- langsam Musern und dazu feingezähnte Messer einsetzen
- keine großen Fruchtstücke in die Maische gelangen lassen
- damit die Gärung optimal verläuft ist beim Einmaischn Reinzuchthefen mit einzurühren und zur besseren Verflüssigung ist es ratsam entsprechende Enzymen beizumischen
- Maische zweimal wöchentlich umpumpen (macht Mühe, denn die Quittenmaische ist sehr trocken!)
- Wasserzusätze machen die Maische flüssiger, führen aber zu Aroma-Verlusten
- beim Umpumpen sehr sorgfältig auch die oberen Maischeanteile einbeziehen, sonst gärt die Maische nicht ganz durch, was zu Ausbeuteverlusten führt



## Quittenaroma

Nach unseren Beobachtungen verstärkt sich das Aroma auch noch, wenn der Quittenschnaps schon in Flaschen abgefüllt ist: Langes Lagern im Dunkeln und Kühlen (unter 15° C) wirkt sich positiv aus.

## Quittenbrand Beurteilung

Die Destillate wurden auf Geschmack und Geruch bewertet.

Die Quittensorte Sobu hat das intensivste reintönigste Fruchtaroma.

Bei der Konstantinopel Birnenquitte war das Fruchtaroma etwas schwächer aber mit einem Bitterton belegt.

Zuviel Schärfe und zuwenig Fruchtaroma im Geschmack wurde bei der Portug. Birnenquitte festgestellt.

Die neue Quittensorte Cydora-Robusta war das Fruchtaroma zuflach, wässrig und muffig.

Bei allen Quittensorten war die Geruchsbeurteilung mit gut befunden worden.

Um eine optimal Aussage machen zu können muß der Quittenvergleichversuch noch einige Male wiederholt werden.

## Quitten im direktvermarktenden Betrieb

Für direktvermarktende Obstbrenner ist die Quitte eine hochinteressante Frucht: neben dem Quittenbrand als gewissermaßen Basisprodukt bietet sie die Möglichkeit vielseitiger Verwertung, wodurch die Angebotspalette attraktiv erweitert werden kann. Wer z.B. ab Hof verschiedene landwirtschaftliche Produkte absetzt, kann sehr gut auch Fruchtsäfte und Gelees/Marmeladen aufnehmen. Quittenbrot oder Quittenbon-bons könnten eine willkommene Aufmerksamkeit für kleine Besucher sein, Quitten-liköre als Mitbringsel Absatz finden. Nicht übersehen werden darf, dass sich Quitte sowohl in der Maische als auch mit Bränden gut mischen läßt, so dass betriebs-typische Spezialitäten kreiert werden können.

Es lohnt sich also, sich mit Quitten und ihren Eigenarten zu beschäftigen.