Die Quitte [G

ydonia oblonga]

QUITTENWITZ (entdeckt von Max Goldt)

Ein Mann geht in einen Obstladen.

Er sagt: **„Zwei Zentner Quitten, bitte.“**
Der Händler ist irritiert, aber schafft es tatsächlich, zwei Zentner Quitten herbeizuschaffen. Nun sagt der Kunde:

„Schön und gut. Aber wo bleibt eigentlich die Quittung?“

Der Witz sei ohne jeden Zweifel unterirdisch schlecht, bemerkt Goldt, aber er sei immerhin der weltweit einzige existierende Quittenwitz und somit der Beweis dafür, dass man alles, wirklich alles mit Hilfe einer Quitte herstellen kann.

»Cydonia o

WARUM WOLLEN WIR DIE QUITTE RETTEN?

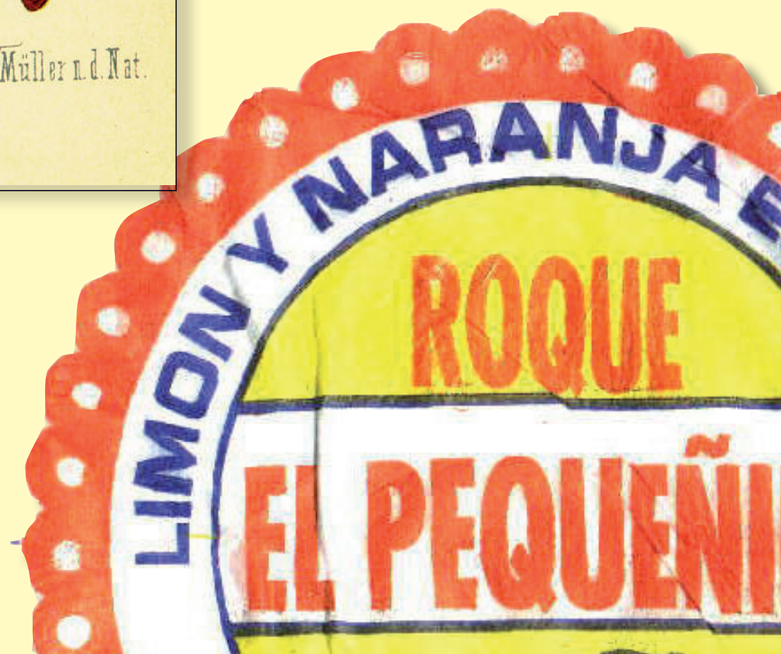
Quitten gehören zu den vergessen Früchten. Gerade in West-und Mitteleuropa spielen sie eine untergeordnete Rolle. Der erwerbsmäßige Anbau ist in Deutschland selten. Wenige wissen um ihre Talente. Und bestrafen sie mit Missachtung, obwohl ihre betörende und heilende Wirkung unumstritten ist. Wir wollen der Ignoranz endlich ein Ende setzen!

oblonga«

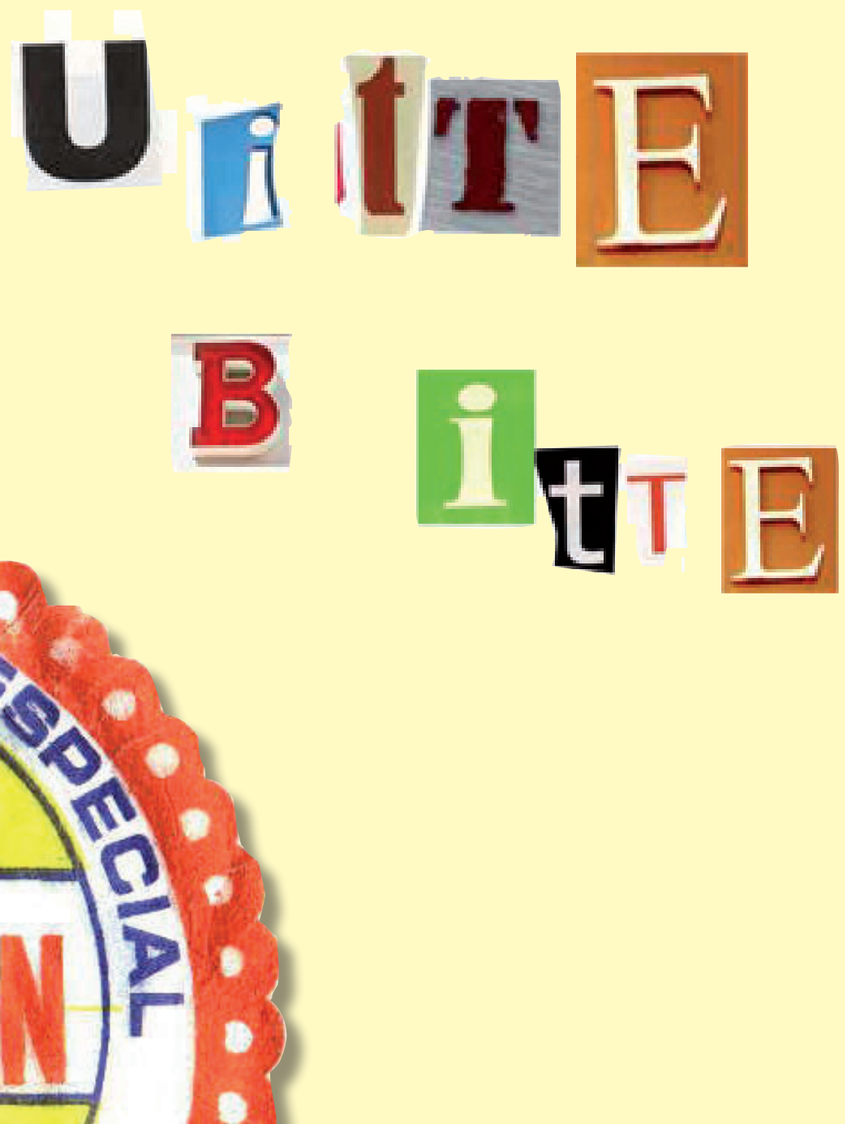
A
1
11
8
B
10
12
7
9
W.Müller n.d.Nat.
Cydonia vulgaris Pers.

»H

Q


LIMON Y NARANJA
ROQUE
EL PEQUEÑI

Honigapfel‹‹



Fakten

Name
Die Quitte verdankt ihren Namen der griechischen Stadt Kydonia, heute Chania, im Nordwesten der Insel Kreta. Die Quitte ist außerdem Namensgeber für die Marmelade (portug. marmelo für Quitte, aus dem griech. melimelon „Honigapfel“).

Herkunft
Die ursprüngliche Heimat liegt wohl im Süden des Kaukasus. Auf manchen Mittelmeerinseln, im südlichen Russland, in Armenien und im Iran wächst die Quitte wild. Als wärmeliebende Pflanze gedeiht sie bevorzugt in Weinbaugebieten.

Mythologie
Eigentlich, so glauben Wissenschaftler, war der goldene Apfel des Paris oder die Hesperiden-Äpfel Quitten. Als Frucht der Liebesgöttin Aphrodite standen sie für Glück, Liebe und Fruchtbarkeit. Im alten Rom fanden sich die Quitten in den Herrenzimmern – als Weihegabe an die Nachtgöttin. Ihr stark zitronenähnlicher Duft sollte die Liebenden betören.

Pflanzzeit
Die Quitte blüht (weiß bis rosa Blüten) sehr spät im Frühjahr. Und dann auch nur ganz kurz. Geduld, denn geerntet wird erst 4 bis 8 Jahre später.

Verwertung

Die Quitte kann, nach dem man den Flaum und das Kerngehäuse entfernt hat, unter Zugabe von wenig Zucker, mit oder ohne Schale gekocht und zu Quittenmus oder Quittenkompott verarbeitet werden. Für Quittengelee muss die Quitte entsaftet werden. In der alternativen Medizin werden alle Teile der Quitte, auch die Kerne, gerne verwendet zur Stärkung des Magens, bei Nervosität und Schlaflosigkeit, bei zu hohem Cholesterinspiegel und sogar gegen Mundgeruch. Äußerlich angewendet hilft sie bei Entzündungen..

QUITTE_2008

AUFRUF

Sind wir denn schon quitt? Noch lange nicht. Bequittet uns mit Links, Reimen, Stories, Rezepte, Songs, Mode, Bilder/Podcasts.
Einfach alles zur Quitte, bitte! An: rettetdiequitte@buero-gelb.de

A quince
a day,
keeps the
doctor away.
Dr.Holsteiner Cox

STELLUNGNAHMEN VERWANDTSCHAFTLICHER FRÜCHTCHEN

„Die Quitte ist gegenüber dem Apfel und der Birne benachteiligt. Ich verstehe das gar nicht, denn sie vereint uns doch beide."
Granny Smith, Apfel aus Überzeugung

„Diese Formen, dieses Aroma, diese Farbe…. wer würde sich davon keine Scheibe abschneiden wollen?"
Clapps Liebling, Birne mit Leidenschaft

„Edel und süß, das bin nicht nur ich. Da muss ich wohl oder übel auf meinem Früchtetreppchen Platz machen."
Williams von Christ, Gutsherr auf Quittingfield

»Schmeckb

Heilkraft

Aufgrund des hohen Gehalts an Gerbstoffen und Fruchtsäuren nutzte schon Hippokrates die rohe Frucht als blutstillendes Mittel. Auch heute noch arbeitet die moderne Naturheilkunde mit der Kraft der Quitte: So lassen sich Zahnfleischbeschwerden, Mundgeruch, Magen- und Halskrankheiten, Allergien, Nervosität oder Schlaflosigkeit behandeln. Noch wichtiger aber sind die Quittenkerne: Sie helfen, innerlich angewendet, bei Husten und Magen-Darm-Entzündungen oder in Form von Umschlägen bei rissiger Haut und Verbrennungen. Achtung: Werden die Kerne zerstoßen, setzen sie Blausäure frei, die sehr hitzestabil und schon in kleineren Mengen giftig ist.

Botanik

- Quitten zählen zu den Kernobstgewächsen. Anders als alle anderen ihrer Art wird sie als letztes geerntet.
- Es gibt birnenförmige und apfelförmige Quitten. Sie ähneln auch im Geschmack Äpfeln und Birnen.
- Quitten haben einen Flaum auf der Schale, der sehr viel Bitterstoffe enthält. Die Samen sind fett und leicht toxisch.
- Das Fruchtfleisch ist sehr vitaminreich und enthält viele Mineralstoffe und Spurenelemente: Vitamin B1, B2 und C sowie Kupfer, Eisen, Zink, Mangan, Phosphor, Natrium, Kalium und Fluor sowie Gerb- und Schleimstoffe, Pektin und organische Säuren.

Standort und Pflege

Quitten bereiten in der Anzucht kaum Probleme. Sie sind gut winterhart, verlangen nach einem sonnigen Standort und einer regelmäßigen Wasserzufuhr. Quitten brauchen in der Regel mehr Wasser als andere Obstgehölze, weshalb feuchter Boden (keine Staunässe!) sich als vorteilhaft erweist.

Quittenbäume sind zwar verglichen mit anderen Obstgehölzen eher klein, haben aber einen ausgeprägten Solitärcharakter. Sie haben einen ausladenden, sparrigen Wuchs, der sich auch mit der Schere nicht in Form bringen lässt. Die Zweige hängen oft bogig über (besonders unter der Last der heranreifenden Früchte), so dass ein Quittenbäumchen gerade in der Breite ein paar Meter Platz haben sollte. Gelegentlich sollte man tote, schwächliche und sich überkreuzende Zweige herausschneiden, ansonsten kann man die Quitte einfach wachsen lassen.

Unterklasse:	Rosenähnliche (Rosidae)
Familie:	Rosengewächse (Rosaceae)
Untertribus:	Kernobstgewächse (Pyrinse)
Gattung:	Quitto
Art:	Echte Quitte
Wissenschaftlicher Name der Gattung:	Cydonia
Wissenschaftlicher Name der Art:	Cydonia oblonga