

# Quitte

## Sorten

- **Apfelquitte** (z. B. "Konstantinopler") – rund, intensiver säuerlich-herber Geschmack
- **Birnenquitte** (z. B. "Vranja") – birnenförmig, milder, weicher, saftiger, gut verarbeitbar
- Selbstbefruchtend – ein einzelner Baum genügt für eine gute Ernte

## Standort & Boden

- Vollsonniger, windgeschützter Standort – mindestens 6–8 Stunden direktes Sonnenlicht täglich
- Nährstoffreicher, humoser, gut durchlässiger Boden – kein Kalkboden, keine Staunässe
- pH-Wert idealerweise 5 bis 6,6
- Flachwurzler – Wurzeln reichen weit über den Baumumfang hinaus, daher großflächig mulchen statt häufig jäten

## Aussaat & Pflanzung

- Pflanzzeit: Frühjahr oder Herbst
- Jungbäume in den ersten Jahren mit Vlies gegen starke Fröste schützen
- Erste Früchte frühestens nach 3–5 Jahren, volle Ernte ab dem 8.–10. Standjahr
- Zweites Exemplar verbessert die Ernte durch Fremdbestäubung (nicht zwingend)

## Pflege

- Sehr pflegeleicht und genügsam – kommt mit kurzen Trockenperioden gut zurecht
- Alle 2 Jahre Kompost großflächig unter dem Baum verteilen genügt
- Alle 2–3 Jahre Auslichtungsschnitt – Krone luftig halten zur Pilzprävention
- Schnitt: nach der Ernte oder im Frühjahr bei trockenem, frostfreiem Wetter
- Wassertriebe und nach innen wachsende Triebe entfernen
- Veredelte Bäume treiben oft Schösslinge aus der Wurzel – entfernen

## Ernte

- Erntezeit: Ende September bis November (je nach Sorte und Witterung)
- Reife erkennbar am Farbwechsel von grün auf goldgelb und intensivem Duft
- Früchte vorsichtig von Hand pflücken – Druckstellen verkürzen die Haltbarkeit
- Nicht warten bis Frost einsetzt – Ernte muss vor dem ersten Frost abgeschlossen sein
- Quitten sind roh meist ungenießbar (zu hart, bitter, pelzig) – Ausnahme: Shirin-Quitte

## Lagerung

- Kühl (3–10 °C), dunkel, gut belüftet – hält bis zu 8 Wochen
- Nicht zusammen mit Äpfeln, Birnen oder Bananen lagern – Quitten geben starke Ethylengase ab, die andere Früchte schneller reifen lassen
- Starke Geruchsentwicklung beim Nachreifen ist normal
- Alternativ: einfrieren (Flaum vorher entfernen) oder direkt verarbeiten zu Gelee, Kompott, Saft, Marmelade

## Schädlinge & Krankheiten

- **Feuerbrand** (*Erwinia amylovora*) – schwarz verfärbte Triebspitzen, sehen wie verbrannt aus; **Meldepflicht!** Befallene Pflanzen müssen über den Hausmüll entsorgt werden
- **Schorf** (*Venturia inaequalis*) – braune, rissige Flecken auf Früchten; Falllaub entfernen, da der Erreger darin überwintert
- **Blattläuse und Spinnmilben** – bei trockenem, warmem Wetter; biologisch mit Neemöl bekämpfen oder Nützlinge fördern
- **Spitzendürre** – Pilzkrankheit; welkende Triebe tief ins gesunde Holz zurückschneiden

## Nährwerte

- **Kalorien/Energie (pro 100 g):** ca. 38–47 kcal
- **Wassergehalt:** über 80 %
- **Kohlenhydrate:** ca. 7–10 g
- **davon Zucker:** gering (Frucht ist roh kaum süß)
- **Eiweiß:** ca. 0,4 g
- **Fett:** ca. 0,5 g
- **Ballaststoffe:** ca. 5,9 g – besonders reich an Pektin (gelierend, verdauungsfördernd, cholesterinsenkend)
- **Vitamine:** Vitamin C (gut), Vitamin E, Beta-Carotin
- **Mineralien:** Kalium, Eisen, Zink, Kalzium, Kupfer, Mangan, Fluor
- **Sekundäre Pflanzenstoffe:** Gerbstoffe (wirken entzündungshemmend, lindern Magen-Darm-Beschwerden), Antioxidantien, Lignin
- **Glykämischer Index:** niedrig

# Hinweise / Notizen

---

Revision #1

Created 2026-06-19 10:52:51 UTC by dakazanak

Updated 2026-06-19 10:52:51 UTC by dakazanak