

Quitte (*Cydonia oblonga*)

Ihre Heimat ist Südwestasien, was dieses Rosengewächs als wärmeliebenden, in Weinbauregionen vorkommenden Obst- und Zierbaum auszeichnet. Im unterfränkischen Maintal laden Quittenlehrpfade dazu ein, bis zu 100 alte Sorten kennenzulernen. Die Quitte ist selbstbefruchtend, trägt aber viel mehr Früchte, wenn sie auch von Wildbienen besucht wird. Sie werden vom intensiven Duft der scheibenförmigen Blüten angelockt. Quittenbäume sollte man daher mindestens als Paar pflanzen. Das Quittengelb der großen Früchte kommt von Flavonoiden wie Quercetin, das süße Aroma von einem Bouquet dutzender Esterverbindungen. Wichtige Samenverbreiter der Quitte sind Siebenschläfer. Vor der Zubereitung des „Baumwollapfels“ sollte man den flaumigen Haarpelz abreiben, der Bitterstoffe enthält. Beim Schneiden der Frucht spürt man den Widerstand harter Steinzellen. Unsere „Marmelade“ verdanken wir dem portugiesischen „marmela“, was Quittenmus heißt. Für die Quitte, bei den alten Griechen „Liebesapfel“ genannt, gibt es viele Verwendungsmöglichkeiten.

