Dr. Helmut Pirc, www.wildobst-und-garten.at

Zitronenquitten für den Hausgarten

Innerhalb der Zierquitten unterscheidet man im Wesentlichen drei Gruppen. Die Chinesische oder Hohe Scheinquitte (*C. speciosa*) mit etwa 3–4 m Wuchshöhe und -breite. Diese Art wird wegen ihrer Wuchsstärke oft als Heckenpflanze verwendet.

Die am häufigsten verwendeten Ziersorten werden als Zierquitten (*Chaenomeles* x *superba*) bezeichnet. Dabei handelt es sich um Kreuzungen zwischen der starkwüchsigen Chinesischen und der schwachwüchsigen Japanischen Zierquitte. Dementsprechend reicht ihr Blütenspektrum von weiß über orange bis rot, ihre Wuchshöhe liegt zwischen 1,5 und 2,0 m.

Am schwachwüchsigsten ist die Japanische oder niedrige Zierquitte (*Chaenomeles japonica*). Die untenstehenden Angaben beziehen sich im Wesentlichen auf *Chaeneomeles japonica* 'Cido'.

Die Japanische Zierquitte wächst sparrig und wird etwa 1 m hoch und ebenso breit. Innerhalb dieser Art wurde in Lettland eine dornenlose Selektion mit sehr hohem Vitamin-C-Gehalt ausgelesen und als Sorte 'Cido 'in den Handel gebracht. Sie wird in Baumschulen meist als 'Cido'-Buschquitte oder Zitronenquitte angeboten. Der sommergrüne Strauch trägt bis 5 cm lange wechselständige, stängelumfassende Blätter. Ihre schalenförmigen, ziegelroten bis orangeroten, 3–4 cm großen Blüten entwickeln sich an Kurztrieben der älteren Zweige, sie werden bereits im Spätherbst angelegt. Sie sind selbstfruchtbar und erscheinen knapp vor oder mit den Blättern im März/April.

Chaenomeles speciosa

Standort, Verwendung im Garten

Schein- oder Zierquitten sowie die Zitronenquitte sind attraktive Gartensträucher mit langer Blütezeit und hohem Zierwert. Vor allem die schwachwüchsige Japanische oder niedrige Zierquitte (*C. japonica*) ist darüber hinaus als Wildobstgehölz interessant. Sie benötigen einen halbsonnigen bis sonnigen Standort. Mittelschwere bis lehmige, nährstoffreiche Böden mit neutraler bis leicht saurer Bodenreaktion und mäßige Bodenfeuchte reichen für gutes Wachstum. Nur stark kalkhaltige Böden meiden sie, unter diesen Bedingungen könnte Chlorose auftreten. Zierquitten sind auch in kälteren Regionen noch gut winterhart (bis -28°C). Darüber hinaus sind die Zitronenquitten (wie alle anderen Zierquitten) auch ökologisch wertvoll: gerne werden sie von Insekten besucht, Vögel und Kleinsäugern bieten sie guten Schutz und Nahrung. Sie stellen in kälteren Regionen als Wildobst eine Bereicherung im Garten dar, da sie unter diesen Bedingungen noch ausreichend winterhart sind.

www.rauch.co.at
RAUCH
A 8041 Graz, Liebenauer Hauptstraße 138
(+43) 0316 816821-0
Waagen & Systeme A-Z Eichservice
Mikro Sprühnebeltechnik
Lebensmittelmaschinen A-Z
Palettenwaagen Übernahmewaagen Brückenwaagen Laborwaagen Luftbefeuchtung Aufschnittmaschinen Vakuumgeräte

Schnittmaßnahmen sind in den ersten Jahren nicht notwendig. Später sollte man die zu dicht stehenden (insbesondere 5-jährige und ältere) Triebe nach der Blüte herausschneiden, damit man bei der Ernte besser zu den Früchten im Inneren der Sträucher gelangt. Langjährige Beobachtungen haben gezeigt, dass die Sträucher an den dreijährigen Trieben besonders reich fruchten, deshalb ist es günstig, die alten Triebe bodennah zu entfernen. Dadurch ist die nötige Auflockerung und stetige Verjüngung der Sträucher gewährleistet.

Gelegentlich kann Monilia-Fäule an Trieben und Früchten auftreten. Befallene Teile sind sorgfältig zu entfernen und zu entsorgen. Jungpflanzen werden gerne von Kaninchen verbissen. Ansonsten sind diese Selektionen gesund und frei von Schädlingen, allerdings sind sie ebenso wie die übrigen Zierquitten, mäßig feuerbrandanfällig.

Früchte

Die Fruchtsorte 'Cido', Zitronenquitte oder auch „Cido-Buschquitte" genannt, ist mittlerweile allgemein bekannt und in den meisten Baumschulen erhältlich. Diese in Lettland selektierte Sorte ist eine dornenlose, kaum 1 m hohe Kulturform der Japanischen Zierquitte (*C. japonica*), sie wird aufgrund des hohen Säure- und Vitamin-C-Gehaltes auch als „Nordische Zitrone" bezeichnet. Ihre orangeroten Blüten haben einen hohen Zierwert. Um sicher zu gehen, dass die Sträucher auch reich fruchten, sollte zumindest eine weitere Sorte angepflanzt werden, denn 'Cido' wird als selbstunfruchtbar eingestuft. 'Cido'-Früchte sind apfelförmig, deutlich gefurcht oder gerippt oder gefurcht, gelb, gelbgrün oder gelbrot gefärbt und dünnschalig. Die Schale ist jedoch glatt und im reifen Zustand fettig und aromatisch duftend. Das Fruchtfleisch ist festfleischig, stark aromatisch und sauer. Meist stehen die Früchte zu 2–4 zusammen. Sie sind etwa 4–5 cm groß und ihr Fruchtgewicht beträgt 30–60 g. Die Reifezeit erstreckt sich von September bis Oktober.

Die goldgelben Früchte der Zitronenquitte 'Cido' sind nicht nur attraktiv, ihr Gehalt an Inhaltstoffen ist deutlich höher als jener der Früchte der Wildform. So beträgt die Fruchtsaftausbeute 60% der Gesamtmasse. Darüber hinaus enthalten sie 2 bis 3% Zucker, bis 7,2% Säuren, bis 145 mg/100 g Vitamin C, sowie einen erfreulich hohen Mineralstoff- und Phosphorsäuregehalt.

Direktsaft von Zitronenquitte am Markt

In Lettland werden Scheinquitten auf mehr als 100 ha angebaut, die Früchte werden industriell verarbeitet. Bauern aus Lettland bieten über eine Internetplattform Zitronen-Quitten (bis zu 100 Tonnen, ca. 0,60 € pro kg) an.

Vermehrung

Eine Samenvermehrung (vorher stratifizieren) ist möglich, aber die Pflanzen spalten sich auf, das bedeutet, dass die Nachkommen in Wuchs, Blütenfarbe und Fruchteigenschaften etwas unterschiedlich sind. Aus Samenvermehrung können beispielsweise auch weißblühende Exemplare mit etwas größeren Früchten entstehen.

Auch Wurzelschnittlinge regenerieren sich, ebenso Abrisse von angehäufelten Pflanzen. Grünstecklinge im Sommer sind ebenfalls möglich. 'Cido'-Stämmchen sind meist Veredelungen auf Birnensämlinge als Unterlage, manchmal wird auch die Schwedische Mehlbeere als Unterlage für diesen Zweck verwendet.

Ukrainische Fruchtsorten – Hybriden

'Gold Calif' (*Chaenomeles* x *C. californica*) ist eine ukrainische Sorte, ist ein starkwachsender Strauch mit aufrechtem Wuchs von 1,7 m Höhe und Breite. An den fast dornenlosen Zweigen entwickeln sich aus weißen Blüten mit hellrosa Farbton große, elliptische Früchte mit gelber Schale. Die 80-150 g schweren Früchte reifen in der zweiten Septemberhälfte, ihr Fruchtfleisch ist hart, aromatisch und säuerlich. Sie hat ein hohes Ertragspotential. 'Maksym' ist mit bis 1,4 m Höhe und Breite eine früh und sehr reich tragende, ebenfalls weitgehend dornenlose Hybrid-Scheinquitte mit etwas schwächerem Wuchs als 'Gold Calif'. Sie blüht ebenfalls weiß mit hellrosa Anflug und bringt etwas kleinere rundliche Früchte (bis 6 cm groß, 60-80 g) hervor. Die bereits Ende August reifenden Früchte lassen sich leicht von den Zweigen lösen. 'Tamara' (*Chaenomeles* x *C. californica*) ist eine neue ukrainische Fruchtsorte. Die Sträucher werden 1,6-1,8 m hoch Höhe und sind ziemlich dichttriebig und leicht bedornt. Anfangs stehen die Triebe aufrecht, im zweiten oder dritten Jahr biegen sie sich unter Fruchtelast. Ihre roten Blüten sind sehr dekorativ. Die bis 130 g schweren Früchte reifen bereits Mitte August sind stark duftend, aber nur kurz lagerfähig.

'Northern Lemon' (*Chaenomeles* x *C. californica*) ist eine weitere neue ukrainische Fruchtsorte. Die Sträucher werden etwas über 1 m hoch und breit. Die dornenlosen Zweige sind überhängend und bringen weiße Blüten hervor. Die Früchte reifen im September, erreichen 5-6 cm Durchmesser sowie ein Gewicht von über 100 g. Sie sind länglich bis leicht birnenförmig) und verströmen einen außergewöhnlich intensiven Zitronenduft.

'Northern Lemon' ist mäßig feuerbrandanfällig.

Theoretisch kann man die Früchte aller Zierquitten, auch

jene der hochwachsenden Gartenformen, verwerten. Allerdings müsste man diese vorher probieren, denn die Früchte mancher Sorten schmecken etwas „parfümiert".

Ernte & Lagerung

Die Ernte der gelben aromatisch duftenden Früchte erfolgt ab Ende September bis Oktober vor dem Frost. Die Früchte sitzen ungestielt fest an den Zweigen. Mit einem leichten Dreh lassen sich die reifen Früchte problemlos von den Zweigen lösen.

Zitronenquitten können in kühlen Räumen problemlos einige Wochen (bis Monate) gelagert werden.

Man kann die rohen Früchte mittels Saftzentrifuge, oder mit einer Obst- und Beerenpresse entsaften. Die Fruchtsaftausbeute beträgt etwa 60% der Gesamtmasse. Den Saft kann man in kleinen Portionen abfüllen, beispielsweise in Eiswürfelbehälter oder Portionsbeutel für Eiswürfel. Das Ganze wird tiefgefroren und man kann ganz einfach Einzelportionen, zum Beispiel als Ersatz für Zitronensaft, oder als Eiswürfel für Getränke, entnehmen.

Verarbeitung der Früchte

Die Früchte können ungeschält verarbeitet werden. Wir vierteln die Früchte, entfernen die Kerne und, je nach Endprodukt, werden die Früchte in wenig Wasser weich gedünstet, oder roh entsaftet.

Weich sind die Früchte bereits nach 10 – 15 Minuten und können nun ohne große Anstrengung mittels Passiergerät zu einem homogenen Fruchtbrei verarbeitet werden. Die Zitronenquitte geliert sehr gut, und lässt sich für verschiedene Mischmarmeladen oder Chutneys verwenden.

Dazu ein Rezept für die Zubereitung einer Feigen-Zitronenquitten-Marmelade (Fruchtaufstrich):

Zutaten:

800 g Feigen, geputzt

400 g Zitronenquitten, entkernt

500 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Die geputzten Feigen werden in grobe Stücke geschnitten, Zitronenquitten geviertelt und entkernt. Beide Früchte in einen Topf geben und mit einigen EL Wasser langsam erhitzen. Dabei gut überwachen und öfter rühren. Wenn die Zitronenquitten weich sind, mit einem Mixstab die Früchte pürieren nach Belieben. Nun den Gelierzucker zufügen und gut verrühren. Die Marmelade langsam unter Rühren erhitzen bis zum Kochen. Vorsicht! Verbrennungsgefahr, da das Fruchtmus stark spritzt und blubbert. Anschließend die Marmelade sofort in vorbereitete saubere Gläser abfüllen und gut verschließen.

Praxistipp: Da die Feigen süß sind und die Zitronenquitten hervorragend gelieren, kann man einiges an Zucker einsparen.

Buchtipp:

Helmut Pirc: Enzyklopädie der Wildobst- und seltenen Obstarten, Stocker Verlag, ISBN 978-3-7020-1935-8

Schmarren, Palatschinken, Omelette & mehr

Irmtraud Weishaupt-Orthofer widmet sich in ihrem neuen Kochbuch den in Österreich so beliebten kulinarischen Klassikern wie Kaiserschmarrn, Palatschinken, Crepes, Waffeln, Blinis etc. Also verschiedenste Speisen aus Teigen zubereitet, aber auch pikante und ausgefallene Speisen wie Spinatschmarren mit Schinken, pikante Palatschinkentorte oder Salbei-Zucchini-Frittata zeigen die unglaubliche Vielfalt der Gerichte. Grundlegende Informationen zu den verschiedenen, einfach zu bereitenden Teigen sowie Tipps für vegane und glutenfreie Varianten zeigen die langjährige Erfahrung der Autorin und machen Lust aufs Nachkochen.

Irmtraud Weishaupt-Orthofer, Schmarren, Palatschinken, Omelette & mehr, 144 Seiten, € 19,90, ISBN 978-3-7020-1926-6, Stocker Verlag

Traditionelles Gebäck auf dreierlei Art

Klein- oder Handgebäck – „Brötchen", „Semmel", „Weckerl" & Co sind ja in jedem Haushalt beliebt und sind gar nicht so schwer herzustellen, wie Backprofi Christian Ofner in seinem neuesten Buch „der anderen Art" erläutert. Ob schnell&einfach für spontanes Backen, Übernachtgare für ofenfrisches Gebäck zum Frühstück oder die indirekte Teigführung „Slow baking", bei dem ein Vorteig bereitet, einige Zeit über reift und erst am Backtag verwendet wird – aus Grundzutaten hergestelltes, wohlschmeckendes und gesundes Gebäck stellt in Großbäckereien produziertes Gebäck bei weitem in den Schatten! Für Selbermacher traditioneller Gebäcke!

Christian Ofner, Traditionelles Gebäck auf dreierlei Art 160 Seiten, € 29,90, ISBN 978-3-7020-1946-4 Stocker Verlag Graz