Saison zu haben. Bei der Herbstdüngung sollten keine schnell wirksamen bzw. als „Mausfutter" geeigneten Dünger verwendet werden.

Durch das Hacken werden gleichzeitig Falllaub und Fruchtmumien mit eingearbeitet. Dadurch wird deren Abbau gefördert und in weiterer Folge das Ausgangspotential verschiedener Erreger (z.B. Schorf, Marssonina, Alternaria, Monilia) reduziert.

Zusätzlich gibt es auch die Möglichkeit mit einer **Vinassedüngung** (siehe Vinasseeinsatz) zum Laubfall, den Laubabbau zu fördern und dadurch den Sporendruck für das kommende Jahr zu reduzieren. Ein weiterer Vorteil eines beikrautfreien Pflanzstreifens ist ein reduziertes Mausrisiko. Für eine generelle Bodenverbesserung wäre jetzt auch der richtige Zeitpunkt für eine Kompostausbringung.

Kalken der Stämme

Vor den ersten Frösten im Herbst ist es sinnvoll, Bäume bis zum 5. Standjahr mit einem **Weißanstrich** zu schützen. Durch die weiße Farbe werden Temperaturunterschiede besser ausgeglichen und der Entstehung von Frostrissen und in weiterer Folge dem Eindringen von Krankheitserregern (z.B. Pseudomonas) entgegengewirkt.

Es handelt sich dabei um eine mechanische und keine Pflanzenschutzmaßnahme (siehe BMK, Hinweis S. 120). Neben dem im BMK gelisteten Produkt Preicobakt Stammanstrich können auch weitere Produkte, wie proagro Baumweiß (Fa. Biohelp), Arbo-Flex (Fa. Flügel), Sedumin Baum-Schutzfarbe (Fa. PBI), Weißanstrich (Fa. Schacht), etc. verwendet werden.

Die Handelsprodukte sind teilweise langlebig und haben zum Teil auch einen wildvergrämenden Effekt. Bei einer Selbstherstellung ist wichtig, dass keine Pflanzenschutzkomponenten enthalten sind, die in der biologischen Landwirtschaft nicht erlaubt sind.

Bio-Pressobst-Verkauf

Die meisten, die über Ökoland (nur BIO AUSTRIA-Betriebe) vermarkten, haben hoffentlich rechtzeitig ihre Pressobst-Meldungen abgegeben. Sollte es jedoch auch Betriebe geben, die keine klassische Vermarktungsstruktur nutzen bzw. nicht bei BIO AUSTRIA Mitglied sind und größere Mengen an Bio-Pressobst verkaufen möchten, ist die Mohr-Sederl Fruchtwelt GmbH (www.mohr-sederl.com) in NÖ vielleicht auch eine passende Option.

Ing. Georg Innerhofer, Silberberg

Verarbeitung der Quitte

Die Quitte (Cydonia oblonga) zählt bei uns zu den nicht alltäglichen Früchten. Auch vollreif ist die Quitte zu fest für den Frischgenuss, sie ist in Mitteleuropa eine klassische Verarbeitungsfrucht. Neben der Gewinnung von Quittenbrand werden sie vorwiegend zu Konfitüren, Gelee, Saft und zu „Quittenkäse", einer getrockneten Quittenpaste verarbeitet.

Quitten wachsen auf kleinen, schon fast buschartigen Bäumen. Bekannt sind die Bäume für ihren sperrigen Wuchs und die wunderschönen großen Blüten, welche aber gerade auch durch ihre lange Blühdauer Feuerbrandinfektionen begünstigen. Quitten reifen zwischen Ende September und Anfang November. Das Reifen der Früchte erkennt man am Farbumschlag von grün auf gelb, auch verlieren viele Sorten dabei vieles von ihrem Flaum. Zu früh geerntete Früchte bleiben trotz Nachreife geschmacklich unbefriedigend. Vollreife Quitten hingegen verströmen einen betörenden Duft, weswegen sie auch schon früher als Duftspender in Wohnräumen aufgelegt wurden.

Frische Quitten enthalten *):	
Wasser	81 g
Kohlenhydrate	13 g
Pektin	1,5 g
Organische Säuren	0,8 g
Mineralstoffe	0,5 g
Rohprotein	0,4 g
Fett	0,4 g
Gerbstoffe	0,3 g

*) Angaben pro 100 g Fruchtgewicht

Aber auch reife Früchte haben ein mit Steinzellen durchsetztes, knorpelig-holziges, festes und trockenes Fruchtfleisch mit stark säuerlich-herbem Geschmack. Gekocht und gesüßt entfalten sie jedoch ein typisches, hervorragendes Aroma.

Quittensäfte

Die reifen, aber dennoch harten Quitten ergeben nach dem Zerkleinern eine recht trockene Maische. Entgegen aller Erwartungen

Quitten: Kydonische Äpfel

Griechische Sagen behaupten, dass in der antiken Stadt Kydonia auf der Insel Kreta der erste Quittenbaum gepflanzt wurde. Erste Berichte aus Griechenland sprechen schon 650 v. Chr. vom „mala cydonia", dem Apfel aus Kydon. Die Botaniker sehen den Ursprung dieser Frucht allerdings in Nordpersien. Dennoch blieb der griechische Name «Apfel aus Kydon» erhalten und spiegelt sich in der botanischen Bezeichnung für die Quitte wider: Cydonia oblonga. Die Germanen, die den Baum von den Römern kennen lernten, veränderten das Wort, daraus wurde im Althochdeutschen der Begriff «Quitina» und später «Kittenapfel».

lässt sich diese aber recht gut abpressen. Selbst mit Hydropressen erzielt man ohne Enzymierung Ausbeuten knapp unter 60 %. Der Saft läuft schon recht blank von der Presse ab, schmeckt relativ sauer und nicht sehr aromatisch. Dennoch: Für Freunde vom Quittenaroma eine willkommene Abwechslung im Saftglas.

Pasteurisierte reine Quittensäfte sind allerdings nur selten erhältlich, da viele Hersteller mit der Stabilität des Safts ihre Schwierigkeiten haben. Neben dem eher sauren Geschmack und hohem Pektingehalt enthält der Saft erhebliche Mengen an Gerbstoffen. Werden diese alle aus dem Saft herausgeschönt (Gelatineschönung) geht leider auch sehr viel vom Aroma verloren. Setzt man die Gelatine in geringeren Dosierungen ein, schont das zwar das Aroma, kann aber zu einer grobflockige Nachtrübung in der Flasche führen. Reine Quittensäfte sind daher am ehesten bei Liebhabern dieser Obstart zu finden, die auch Trübungen im Saft tolerieren.

Durch die Herstellung von Mischsäften – am bekanntesten ist Apfel-Quittensaft – oder Quittennektar (mit 50% Fruchtanteil) kann man das „Gerbstoffproblem" schon recht gut in den Griff bekommen.

Quittenkonfitüre, -gelee und Quittenkäs' (Quittenbrot)

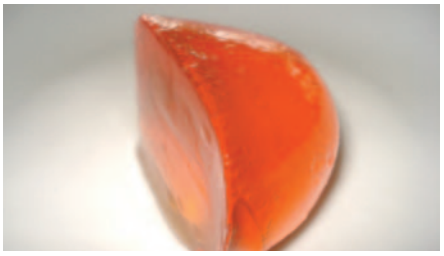
Auch dazu wird der Flaum der Quitten abgerieben und die Früchte zerkleinert. So-

wohl für Quittenkonfitüre als auch für das Quittenbrot kann das Kerngehäuse mitverarbeitet werden.

Nach dem Zerkleinern der Frucht (im Haushalt eventuell mit der Brotschneidemaschine in Scheiben schneiden) werden die Fruchtstücke mit Wasser (Saft) überzogen und so lange köcheln gelassen, bis die Stücke weich sind und anschließend passiert. Dieses Fruchtmus wird danach mit Zucker (Gelierzucker ist nicht unbedingt notwendig) vermengt, für die Konfitürenbereitung nochmals aufgekocht und heiß in Gläser abgefüllt.

Für den Quittenkäs' wird die gezuckerte Fruchtmasse bei geringer Hitze und unter gelegentlichem Rühren dick eingekocht. Das Fruchtmus sollte dabei dick sein und klumpig vom Löffel fallen und wird anschließend etwa 1 bis 1,5 cm dick auf ein Blech aufgestrichen, das man im Backrohr (60°C) oder in einem warmen Raum trocknen lässt. Dabei färbt sich die anfangs helle Fruchtmasse bernsteinfarben.

Zur Geleebereitung wird entweder gleich verfahren, nur wird an Stelle des Passierens der Saft abgepresst.



Quittenbrand

Zur Quittenbrandbereitung eignen sich Apfel- und Birnenquitten gleichermaßen. Während die eine Art noch mehr in die Zitrusaromatik zielt, bringt der andere Typ eher vollmundigere Produkte, aber beide feinfruchtig und zart.

Um manche Schärfe im Destillat zu vermeiden, hat sich ein Bürsten der Quitten vor dem Einmaischen eingebürgert. Dabei wird der Flaum entfernt, der einige Fette enthält, die im fertigen Brand einen unangenehmen kratzigen Geschmack verursachen könnten. Nach dem Einmaischen ist auf einen baldigen Gärbeginn zu achten, der Zusatz von Gärhefen ist dabei üblich. Da man Quittenmaischen nur sehr schlecht rühren kann und für einen besseren Gärverlauf ist es mitunter sinnvoll, der Maische etwas Wasser zuzusetzen. (Der Zusatz von Wasser ist auch für Abfindungsbrenner möglich.)

Nach dem Gärende soll die Maische nicht mehr zu lange lagern und alsbald destilliert werden.

In Quittenbränden verursacht der Methanolgehalt immer wieder Probleme. Diese häufig diskutierte Substanz stammt aus der Aufspaltung des Pektins und findet sich vorwiegend im Nachlauf der Brände (trotz eines Siedepunkts von knapp unter 65°C). Um den Grenzwert von 1350 mg/100 ml rA nicht zu überschreiten, wird daher empfohlen, nur vollreifes und zuckerreiches Obst einzumaischen und die Nachlauftrennung exakt durchzuführen.

Von einer Quittenmaische aus qualitativ hochwertigem Früchten lässt sich meistens nur die vorgegebene Ausbeute von 2 l Alk./100 kg realisieren, höhere Ausbeuten sind in Einzelfällen aber möglich.

Fazit

Aus der Quitte lassen sich neben den erwähnten Produkten sicherlich auch noch andere hocharomatische Produkte wie Kompotte, Chutneys, eingelegte Früchte, Essig, Likör und noch vieles mehr herstellen.

Durch ihre hohe Anfälligkeit dem Feuerbrand gegenüber und der damit verbundenen zahlreichen Rodungen hat der Quittenanbau in den letzten Jahren in der Steiermark spürbar an Bedeutung verloren.

Für die Liebhaber dieses einzigartigen Geschmacks sind aber mit Sicherheit auch in Zukunft sicherlich ausreichend Früchte verfügbar.