

Ernte, Lagerung und Verwertung von Quitten

Die meisten Quittensorten sind zum Rohverzehr nicht geeignet und lassen sich in vollreife Zustand auch nur in begrenztem Umfang lagern. Daher stellt sich natürlich jeden Herbst die Frage: „Wann soll ich sie ernten, wie kann ich sie bevorraten und verwerten?“

1. Ernten:

- Erntezeit: je nach Witterung, meist 1. Oktoberhälfte. Geerntet werden die noch nicht vollreifen Früchte beim Farbumschlag auf Gelb.
- Reifemerkmale: Reife Quitten haben eine einheitlich goldgelbe, glatte (keinen bzw. kaum Flaum) Schale und haben einen ausgeprägten, aromatischen Duft. Unreife Früchte reifen im Lager nach, jedoch muss man den auf diesen Früchten noch vorhandenen Flaum vor der Verarbeitung entfernen.
- Pflücke, Transport: möglichst schonend pflücken und transportieren, da Druckstellen sehr schnell zum Faulen der Früchte führen. Angeschlagene Früchte und Fallobst müssen daher sofort verwertet werden.

1. Lagerung:

- Quitten sollten nicht in der Nähe anderer Obstsorten gelagert werden, da sich ihr starkes Aroma leicht auf anderes Lagergut überträgt.
- Bei 0 bis 2 C° sind sie bis zu 3 Monate lagerfähig, in einem sehr kühlen Keller maximal 2 Monate. Sind die Lagerbedingungen schlechter, verfärbt sich das Fruchtfleisch braun und die Quitte verdirbt. Da im Haushalt selten optimale Lagerbedingungen vorhanden sind, sollten sie rasch verarbeitet werden.

1. Vorratshaltung und Verwertung:

Quitten können in Gläsern eingekocht längere Zeit bevorratet werden. Aber auch das Entsaften, die Verarbeitung zu Gelee und Marmelade sowie zu Konfekt (Quittenbrot) ist möglich. Quittenlikör und –brand sind alkoholreiche Verwertungsmöglichkeiten.

Grundrezept: Quitten sterilisieren (ergibt ca. 4 Gläser á 1 l)

ca. 3,5 kg Quitten	abreiben, schälen, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden (in Essigwasser legen, um braun werden zu verhindern)
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1 l Wasser	Aufkochen und Quittenspalten ca. 5 Min. darin vorkochen, in Einmachgläser schichten und mit dem Sud aufgießen, Gläser verschließen
500 -600 g Zucker	

30 Minuten bei 90°C sterilisieren

Abwandlungen:

1/3 des Zuckers durch Honig ersetzen oder Wasser ganz oder teilweise durch Rotwein ersetzen und mit Nelken, Zimtstange, Kardamon und Sternanis aufkochen.

Grundrezept: Quittensaft (dampfentsaftet)

Pro 1 kg Quitten 100 g (für trinkfertigen Saft) / 200 g (für Sirup, zum verdünnen) Zucker	Quitten abreiben, vierteln und mit der entsprechenden Zuckermenge überstret einige Stunden ziehen lassen. Anschließend 30 – 75 Minuten im Dampfentsafter entsaften, in Flaschen abfüllen und sofort verschließen.
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Hinweis: Saft für Gelee **ohne** Zuckerzugabe entsaften!

Grundrezept: Quittengelee

3/4 l (-max .1 l) Quittensaft	Saft mit Zucker ca. 1 (bzw. 4) Minute aufkochen bis er geliert (Gelierprobe!). Sofort in Schraubgläser füllen und verschließen.
1 kg Gelierzucker 1:1 oder 0,5 kg Gelierzucker 2:1	

Abwandlungen: Vanillestange oder Zitronenschale mitkochen.

Quittenmark herstellen (für Marmelade oder Quittenbrot)

1,250 -1,5 kg Quitten (ergibt ca. 1 kg Fruchtmark)	Quitten abreiben und klein schneiden. Mit wenig Wasser weich kochen und durch ein Sieb passieren.
-------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

Grundrezept: Quittenmarmelade

1 kg Quittenmark	Mark mit Zucker kochen bis er geliert (Gelierprobe!). Sofort in Schraubgläser füllen und verschließen.
0,750 – 1 kg Gelierzucker 1:1 oder 0,5 kg Gelierzucker 2:1	

Grundrezept: Quittenbrot / Quittenpaste / Quittenkäse

1kg Quittenmark 2-4 EL Zitronensaft oder 1TL Obstessig 1kg Gelierzucker 1:1	Quittenmarmelade herstellen, diese jedoch etwas einkochen lassen bis sich mit dem Kochlöffel "breite Straßen" ziehen lassen. Die Masse sollte dick sein und klumpig vom Löffel fallen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen (max. 2 cm dick) und 24 Std. im warmen Zimmer trocknen lassen und in Stücke schneiden. Diese in Hagelzucker wenden. Danach nochmals einige Tage nachtrocknen lassen (oder einige Stunden im Backofen) und dann in einer gut verschlossenen Dose aufbewahren.
Hagelzucker	

Quittenlikör aus Quittensaft

1 l Quittensaft (roh gepresst) 400 g weißer Kandis	Quittensaft mit Kandis aufkochen, abkühlen lassen. Danach mit den übrigen Zutaten mischen und in Flaschen füllen. 2 Monate durchziehen lassen, filtern und in neue Flaschen umfüllen.
1 l Branntwein, Korn o. Wodka 1 Fl. Bittermandelaroma 20 g Korianderkörner	

Quittenlikör aus geraspelten Quitten

3 kg Quitten 3 l Alkohol (Branntwein o. Korn)	Quitten trocken abreiben und grob raspeln. Mit Alkohol übergießen und 4 Wochen stehen lassen.
2 l Wasser 3 kg Zucker	Wasser mit dem Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Den abgeseibten Quittenauszug damit vermischen und den Likör in Flaschen abfüllen. Vor Genuss noch 1-2 Monate lagern.

Quelle:

Eva Morgenstern

eva.morgenstern@dlr.rlp.de

<http://www.gartenakademie.rlp.de/>

Weitere Informationen: www.quittenmost.de