

Eine eher unbekannte Frucht überrascht

Obstsorte des Jahres / Die Quitte erlebt eine Renaissance. Die Post widmet ihr eine Sondermarke und die Band Züri West einen Song.

BERN Herbst ist Quittenzeit. Die gelbe, wollige Frucht ist die Obstsorte des Jahres 2017. Jedes Jahr wird diese von Fructus (Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten) gekürt.

Rückgang wegen Feuerbrand

Es wird vermutet, dass die Quitte ursprünglich aus Südwestasien stammt. Sie soll schon 4000 Jahre vor Christus kultiviert worden sein. Die Römer nannten sie «wolliger Apfel». Sie wächst eigentlich überall auf der Welt und gehört zu den ältesten Obstsorten.

Gab es in der Schweiz in den 1950er-Jahren noch über 100 000 Quittenbäume, waren es in den 1990er-Jahren nur gerade noch die Hälfte. Grund dafür ist, dass Quittenbäume sehr anfällig auf Feuerbrand sind, der seit 1989 in der Schweiz auftritt. Sie müssen deshalb auch regelmässig auf Feuerbrand kontrolliert werden.

Die pelzige Frucht kommt im Spätherbst nur für kurze Zeit auf den Markt. Sie ist nicht lange haltbar, ist äusserst vitamin- und ballaststoffreich und eignet sich in der Regel nicht zum roh essen. In der Türkei wird die Shirin-Quitte angebaut, die einzige

Sorte, die nicht gekocht werden muss.

Intensiv duftend

In eine Obstschale gelegt, verbreitet sie einen angenehm fruchtig-erdigen Duft. Frische Quitten zu verarbeiten ist jedoch ein hartes Stück Arbeit: Es braucht Zeit und gutes, robustes Werkzeug. Vor der Verarbeitung muss der Flaum mit einem Tuch oder Lappen abgewischt werden. Die wohl bekanntesten Produkte sind Quitten-Gelee, Quittenpöstchen, Quittenschnaps oder Pralinen mit Quittenschnaps parfümiert.

Aber auch zu Fleischgerichten passt die Frucht wunderbar. Wieso nicht einmal Kaninchen, Lamm, Wild oder Metzgete mit Quitten? Vor zehn Jahren hat der Fona-Verlag ein Kochbuch zu Quitten herausgegeben. Im Buch finden sich nebst Rezepten auch viel Hintergrundwissen zur Geschichte, zu Anbau und Pflege, zu Inhalts-

Quitten für alle Sinne und Situationen. Wer eine bei der Hochzeit in der Hand hält, dem winkt das Eheglück. (Bild et)



Auch in der Kosmetik kommt man an der Quitte nicht vorbei. Die Naturkosmetiklinie Dr. Hauschka hat eine Tagescreme, Körpermilch, Wimperntusche und Kajal damit im Sortiment. Die Produkte versprechen straffe und erfrischte Haut und voluminöse Augenaufschläge.

Für alle Sinne

Die Post hat der gelben Frucht zu ihrem Feierjahr sogar eine Sondermarke gewidmet. Diese hat den Wert von zwei Franken, gilt für den Versand von Grossbriefen und duftet sogar nach Quitte. Und als hätten sie es gerochen, hat die Mundartband Züri West auf ihrem neusten Album, das im Frühjahr auf den Markt kam, einen Quittensong veröffentlicht. Kuno Lauener, der Sänger der Band, wünscht sich darin, den Charakter einer Quitte zu haben. Im Jahr der Quitte gibt es also eine geballte Ladung Quitte für alle Sinne, nur schade, dass das frostige Frühjahreswetter der Frucht arg zugesetzt hat und die Ernte gering ausfällt.

Esther Thalmann

Mehr zum Thema:

Kochbuch, Lucas Rosen, Freddy Christandl,

«Quitten», Fona-Verlag, 128 Seiten, Fr.

28.-. Sondermarke «Quitte» der Post, duftet nach Quitten,

für Grossbriefe, Fr. 2.-

Züri West, Album Love 2017, Song

«Quitte», Fr. 19.90 (Exlibris)

Kosmetik, Dr. Hauschka

(im Reformhaus erhältlich)

Kleine Ernte, grosser Preis

Die Quitte ist in der Schweiz ein Nischenprodukt. Zurzeit wird sie auf 7,79 Hektaren angebaut, meist sind es vereinzelt Bäume. Der grösste und mit über 150 Jahren älteste Quittenbaum der Schweiz steht in Basel.

Quitten gesucht

Auch die Quitten sind von den Frostschäden im Frühjahr betroffen. Es wird eine sehr kleine Ernte erwartet. Der Inlandbedarf kann bei Weitem

nicht gedeckt werden. Es werden Quitten und verarbeitete Produkte von Quitten importiert. Heute ist das Hauptanbaugebiet von Quitten die Türkei.

Noch nie da gewesen

Die Knappheit hat Preise im Detailhandel von bis zu 5.80 Franken zur Folge. Hubert Zufferey vom Schweizer Obstverband hat solch hohe Quittenpreise noch nie erlebt. *et*

stoffen und zu medizinischen Aspekten.

«Allerweltshilfkraften»

Bereits Hildegard von Bingen nahm die Quitte in ihre naturheilkundlichen Bücher auf. Sie empfahl sie gegen Gicht, Ekzeme und

Geschwüre. In der Volksheilkunde finden sich Rezepte gegen Mundgeruch, Entzündungen oder zur Förderung der Haarpracht. In anderen Quellen wird die Quitte in Zusammenhang mit Fruchtbarkeit und Eheglück genannt. Aus diesem Grund

wurden Quitten während der Trauung in der Hand gehalten oder Quitten zum Hochzeitsmahl verspeist. Ebenfalls wurde Schwangeren ein hoher Quittenverzehr nahegelegt, da dies kluge Kinder versprach.

Hören Sie in den Song «Quitte» von Züri West gewinnen Sie die CD unter: www.bauernzeitung.ch/quitte

Kalettes - schmeckt auch Rosenkohlverächtern

Wintergenuss / Das neue Gemüse Kalettes ist schnell zubereitet und bringt Abwechslung in die Winterküche.

RIED BEI KERZERS Sie sind grün-violett und haben das Zeug zum Superfood: Kalettes, eine Kreuzung aus Rosen- und Federkohl. Seit vier Jahren wird das Gemüse auch in der Schweiz angebaut, erst unter dem Namen Flower Sprout, ab dieser Saison als Kalettes.

«Die Namensänderung geschah weltweit und auf Initiative des englischen Saatgut-Produzenten, der Kalettes gezüchtet hat. Wir haben uns dem angepasst», erklärt Vincent Egger, Produkt- und Projektmanager bei Proveg. Die Produzenten-Vermarktungsorganisation in Ried bei Kerzers vertreibt Kalettes exklusiv in der Schweiz.

Zwei Schweizer Produzenten

«Zwei Produzenten im Berner und Freiburger Seeland bauen Kalettes an», erklärt Vincent Egger weiter. «Die Anbaufläche beträgt rund zehn Hektaren. Die Setzlinge kamen im April auf die Felder, die Ernte dauert von Ende Oktober bis März.»

Das neue Wintergemüse entspricht den Bedürfnissen vieler

Konsumenten. So ist der Geschmack von Kalettes mild und nussig und kommt damit auch bei Rosenkohlverächtern an. Kalettes sind kalorienarm und enthalten doppelt so viel Vitamin C und B6 wie Rosenkohl. Die offenen Rosetten sind zudem reich an Ballaststoffen und Antioxidantien.

Nicht zuletzt sind Kalettes schnell zubereitet: Sie müssen nicht gerüstet werden. Sie

können roh genossen werden, zum Beispiel in einem Salat oder Smoothie. Und in der Bratpfanne oder im Wok brauchen sie nur rund fünf Minuten, im Salzwasser reichen gar drei Minuten.

Cornelia von Däniken

Mehr Infos: www.kalettes.ch



Rezept für Kalettes-Quiche

Zubereiten: zirka 15 Minuten
Backen: zirka 40 Minuten
Für vier Personen

Zutaten:

1 runder Kuchenteig (Ø 24 cm)
3 Eier
5 dl Vollrahm
180 g Speckwürfeli
80 g Greyerzermilch, gerieben
120 g Kalettes
¼ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle,
Muskat frisch gerieben

Zubereitung:

- Den Kuchenteig mit Backpapier in Backform legen. Den Rand auf Blechrandhöhe nach innen falten und andrücken.
- Kalettes abbrausen und der Länge nach halbieren. Kalettes dicht und mit der Schnittstelle nach unten auf dem Kuchenboden verteilen.
- Speckwürfeli knusprig anbraten, auf Haushaltspapier abtropfen lassen und über das Gemüse verteilen.



- Eier, Rahm und Greyerzermilch in einer Schüssel gut miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Kalettes und den Speck geben.

- Ofen auf 220 Grad vorheizen. Rund 20 Minuten auf der untersten Rille backen. Dann Hitze auf 180 Grad reduzieren und weitere 20 Minuten fertig backen.