



Hallo liebe Gartenfreundinnen und -freunde,

heute möchte ich Euch die **Zierquitte** vorstellen. Die meisten von Euch werden sie als Zierstrauch kennen, der in den Farben von weiß bis leuchtend rot von Ende März bis Mai blüht. In Braunschweig finden wir die Zierquitten als Begleitgrün entlang von Straßen, oft als niedrige Hecken. Wenn sie stark beschnitten wird blüht sie nicht so stark. Da die Blüten schon vor der vollen Belaubung erscheinen fallen sie dann trotzdem auf. Im Herbst fallen dann die apfelähnlichen Früchte auf, die auch nach dem Laubfall noch hängen bleiben.

Für unsere Gärten sind die Zierquitten als früh blühende Zierpflanzen interessant und sowohl als Obst. Die Zierquitten enthalten sehr wenig Zucker und eine Konfitüre ist sehr sauer. Der Geschmack geht eher Richtung Chutney.



Die Früchte werden zur Verarbeitung geviertelt, dann das Kerngehäuse entfernt. Da wir den sauren Geschmack mögen, verwenden wir den Gelierzucker 1:3. Mit einem Pürierstab zerkleinern wir dann die weich gekochten Früchte und füllen sie teils in Gläsern ab, beziehungsweise stellen wir im Dörrautomaten Fruchtleider her:



Das Fruchtleider schneiden wir dann in Streifen oder Quadrate und füllen es dann in Beutel ab. Es schmeckt dann so ähnlich wie die sauren Fruchtgummis. Unser Enkelkind ist ganz verrückt danach.

Da die Zierquitte so wenig Zucker enthält lässt sie sich im Gegensatz zu anderen Obst, in Salzlake fermentieren:



Wir verwenden immer eine 2 prozentige Salzlake. Sicher könnte man hier auch noch Gartenkräuter hinzufügen. Die Deckel schließen wir anfangs nicht fest, da nach Start der Fermentation eine starke Bläschenbildung einsetzt. Nach zwei Wochen ist die dann abgeschlossen. Die gesundheitlichen Vorteile von fermentierten Lebensmitteln sind vielfältig. Speziell bei der Zierquitte bleibt nach meinen Infos nach der hohe Vitamin C Gehalt bestehen, der beim Kochen verloren geht. Nach der

Ernte verwenden wir die ersten frischen Zierquitten als Zitronenersatz in Salaten, später nehmen wir dann die fermentierten Früchte. Dazu hacken wir sie dann klein.

Die Zierquitten die in der Küche liegen geben einen guten Duft ab. Weitere Verwendungsmöglichkeiten, die wir aber noch nicht ausprobiert haben sind als Likör oder für Smoothies, bzw. als Saft. Vielleicht könnte man die Zierquitte auch als Zutat für das koreanische fermentierte Kimchi nehmen.

In unserem Garten und in zwei weiteren Gärten in der Nähe wächst eine Zierquitte unbekannter Sorte, die lachsfarben blüht und etwa 2 Meter hoch wird. Die Früchte bleiben bei dieser Sorte auch bei Reife grün und der Geschmack ist nicht so gut wie bei den niedriger bleibenden Sorten Jettrail, Cido und Fusion, die wir auch anbauen und bei denen zur Reife ein Farbwechsel von grün nach gelb stattfindet. Es gibt wohl Zuchtrichtungen, die ausschließlich auf eine spektakuläre Blüte abzielen. Bei der Recherche fand ich einen Hinweis, dass dort bittere Früchte vorkommen können. Als Bezugsquelle für Fruchtarten ist die Baumschule Carya zu nennen: [Scheinquitte \(Chaenomeles\) - Ertragssorten - Baumschule Carya](#) . Auf der Seite findet ihr noch zusätzliche Infos zu den Zierquitten und ausführliche Beschreibungen, der oft ukrainischen Sorten. Zierquittten und speziell die weit verbreitete dornenlose Sorte Cido gibt es sonst sicher bei den meisten Gartencentern/versendern zu kaufen.



Falls ihr keinen Gartennachbarn mit Zierquitte habt, solltet ihr zwei Sorten pflanzen, da Fremdbestäubung nötig ist.

Hier noch die Links zu Youtubevideos:

[Kann man Zierquitten fermentieren? - YouTube](#)

[Zierquitten ernten, verduften und gelieren - YouTube](#)

[Zierquitte entsaftet wie Zitrone - nach Frost - nordisches Zitronenwasser Zitronensaft Quittensaft - YouTube](#)

Michael Proniuk

Gartenfachberater KGV Hopfenkamp