

Geschrieben vom Obst- und Gartenbauverein Gernlinden
für alle, die Bäume nicht nur pflanzen, sondern auch verstehen wollen.

Mit unserer Kolumne „**Unser Baum des Monats**“ möchten wir jeden Monat einen Obstbaum vorstellen: seine Geschichte, seine Pflege – und warum er es verdient, erhalten zu werden.



Unser Baum des Monats September: Der Quittenbaum

Ein bisschen aus der Zeit gefallen – und gerade deshalb wieder im Kommen: Die Quitte ist ein traditionsreicher Obstbaum mit Charakter. Roh kaum genießbar, entfaltet sie erst verarbeitet ihr ganzes, unverwechselbares Aroma – intensiv, duftig und wunderbar herbstlich. Wer sie einmal für sich entdeckt, wird ihren besonderen Geschmack nicht mehr missen wollen.

Herkunft & Bedeutung

Die Quitte gehört zu den ältesten Kulturpflanzen überhaupt und stammt ursprünglich aus dem Kaukasusraum. Schon in der Antike wurde sie geschätzt – bei den Griechen galt sie sogar als Symbol für Liebe, Glück und Fruchtbarkeit.

In Mitteleuropa war sie lange ein fester Bestandteil der Bauerngärten, geriet dann etwas in Vergessenheit und erlebt heute eine kleine Renaissance – vor allem bei Liebhabern alter Obstsorten und traditioneller Küche.

Standort & Pflege

Quitten lieben sonnige, warme Standorte und sind insgesamt recht anspruchslos. Ein nährstoffreicher, durchlässiger Boden ist ideal – Staunässe mögen sie gar nicht.

Sie sind robuster als viele denken, reagieren aber empfindlich auf sehr kalte, zugige Lagen. Ein geschützter Platz im Garten zahlt sich also aus.

Schnitt & Jahrespflege

Der Schnitt fällt eher moderat aus. Wichtig ist eine lockere Krone, damit Licht und Luft gut zirkulieren können.

Größere Schnittmaßnahmen erfolgen am besten im Spätwinter oder nach der Ernte. Insgesamt gilt: lieber weniger schneiden als zu viel – Quitten danken es mit gesundem Wachstum.

Blüte & Ernte

Die zartrosa bis weißen Blüten erscheinen vergleichsweise spät im Frühjahr und sind dadurch weniger frostgefährdet.

Geerntet wird im Oktober bis November. Reif sind die Früchte, wenn sie ihre leuchtend gelbe Farbe entwickeln und intensiv duften. Vor dem ersten Frost sollten sie jedoch vom Baum.

Tipps aus dem Verein

- Nicht roh essen – Quitten entfalten ihr Aroma erst gekocht oder verarbeitet
- Beim Ernten Handschuhe tragen – der Flaum kann die Haut reizen
- Gut lagern – kühl und luftig halten sie mehrere Wochen
- Perfekt für Gelee, Mus oder Likör – ein echter Herbstklassiker

Die Quitte ist kein Obst für den schnellen Genuss – aber genau das macht ihren Reiz aus. Ein Baum für alle, die Tradition, Duft und handgemachte Köstlichkeiten schätzen. 🍏

Die Quitte verlangt ein wenig Zeit und Hingabe – schenkt dafür aber ein Aroma, das den Herbst im Glas einfängt.