

Quitten für die Bergstraße am Laudenbacher Blütenweg

ILEK: Quittenprojekt Bergstraße pflanzt 12 Bäume am „Taubenberg“

Seit Sommer 2015 sind die Ziegen von Jens Klemm am Laudenbacher „Taubenberg“ schon am Werk und haben ganze Arbeit geleistet. Inzwischen ist von dem ehemals teilweise übermannshohen Brombeergestrüpp nicht mehr viel zu sehen. Weinbergspfähle und Drähte sind inzwischen auch geräumt. Jetzt hat der einzige Obstbaum auf der gemeindeeigenen Pflegefläche am „Taubenberg“ Gesellschaft bekommen, indem eine Obstwiese mit Quittenbäumen angelegt wurde. Gepflanzt wurden robuste krankheitsresistente Birnenquitten. Träger der Maßnahme ist das „Quittenprojekt Bergstraße“ aus Sulzbach, das sich um den Erhalt der Sortenvielfalt dieser interessanten Obstart bemüht und nicht nur am Taubenberg, sondern auch in der Ebene engagiert. So wurde erst jüngst eine 2000 qm große überwucherte und vermüllte Fläche an der B 3 zwischen Hemsbach und Sulzbach hergerichtet und mit 57 Quittenbäumen bepflanzt.

Ursprünglich war die Quitte im Iran, in Armenien und im Kaukasus beheimatet. Ihren botanischen Namen "Cydonia" verdankt sie der antiken Stadt Kydonia auf Kreta, dem heutigen Chania, wo sie erstmals als Feldobst von Bauern angebaut wurde. „Goldapfel“ nannten die alten Griechen diese herrliche Frucht, die als Symbol der Liebe und Fruchtbarkeit hoch geschätzt wurde. Brautleute aßen vor der Hochzeitsnacht gemeinsam eine dieser Früchte der Liebesgöttin Aphrodite. Neben ihrem süßlichen weist die Quitte gleichzeitig einen herb bitteren Geschmack auf. Dies wurde in der Antike als Vorgeschmack für die Freuden als auch die möglichen Schattenseiten einer Ehe interpretiert. Noch im 8. Jhdt. n. Chr. am Hofe Kaiser Karls des Großen wurde diese Tradition gepflegt. Im alten Rom waren die gelben Früchte als Gabe an die Nachtgöttin in Herrenzimmern zu finden und sollten mit ihrem verführerischen Duft die Angebetete betören. Diesen fing man auch in Form von Parfüms ein. Seit der Antike gibt es auch zahlreiche Quellen, die die besondere Heilkraft von Quitten preisen. Karl der Große wies sogar seine Untertanen in einer Landgüterverordnung an, Quitten anzubauen, denn er schätzte ihre Heilwirkung.

Quitten finden vielfältige Verwendungsmöglichkeiten als Lebensmittel. Die in der Schweiz, Deutschland und Österreich wachsenden Quittensorten sind zwar für den Rohverzehr nicht geeignet, da sie hart und durch die Gerbstoffe bitter sind – anders als z.B. die in der Türkei angebaute Shirin-Quitte. Aus Quitten kann man Marmelade, Kompott, Mus, Saft und daraus Gelee, Likör, Wein, Schnaps sowie Secco herstellen. Von regionaler Bedeutung ist die Zugabe in der Apfelwein- oder -saftherstellung. Quittenbrot ist eine aus mit Zucker vermischtem eingedicktem Quittenmus hergestellte Süßigkeit, das im deutschsprachigen Raum im Handel fast nicht

erhältlich ist, auf der iberischen Halbinsel aber eine verbreitete traditionelle Weihnachts- oder Wintersüßigkeit darstellt.

Quitten sind mittlerweile an der Bergstraße sowohl in der freien Landschaft als auch in den Hausgärten trotz ihrer großen und wunderschön anzusehenden Blüte selten geworden. Das „Quittenprojekt Bergstraße“ ist eine Initiative zum Erhalt von Quittenbeständen durch Nutzung. Hergestellt werden vielfältige Produkte wie Sirup, Fruchtaufstriche, Fruchtbalsamessig oder Quittenpralinen, die man im Sulzbacher Hofladen kaufen kann. Auch ein Likör ist gerade in der Testphase. Mit Veranstaltungen wie dem Blütenwegfest, das dieses Jahr am 23. April zwischen Weinheim Schlosspark und Großsachsen Talstraße stattfindet, bietet das ILEK-Management solchen Initiativen die Möglichkeit, sich mit ihren Ideen und Produkten einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren.

Informationen zum ILEK-Projekt:

Bernhard Ullrich

Tel. 06201 / 2 59 58 90

E-Mail: ILEK-Bergstrasse@bhmp.de

Internet: www.ILEK-bergstrasse.de

Infos zum Blütenwegfest: www.ilek-bergstrasse.de/bluetenwegfest



Die neuen Quittenbäume am Taubenberg – im Hintergrund Rainer Stadler vom „Quittenprojekt Bergstraße“ beim Baum-Binden (Quelle: Rainer Stadler)