



„Gehölze – prägende Bestandteile von Weinbergen“

Aktion

Die Quitte

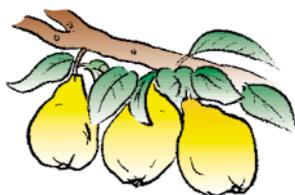
Baum des Jahres 2001
für Frankens Weinberge



Direktion für Ländliche Entwicklung Würzburg



Die Quitte



Die **Quitte**, ein buschiger Baum von etwa 3–5 m Höhe, besitzt markante tiefgrüne, etwas ledrige Blätter. Ihre Blüten sind weiß bis rosafarben. Im Herbst trägt sie leuchtend gelbe, pelzige Früchte. Die Früchte verbreiten einen aromatischen Duft.



Verwendungsmöglichkeiten

Für die **Quitte** sind vielfältige Verarbeitungs- und Veredelungsmöglichkeiten bekannt:

Quittengelee
Quittenbrot
Quittenlikör
Quittenbrand
Sirup und Saft
Süß-sauer eingelegt
Quitten-Kompott

Quittenbrot
1000gr. Quittenmark
(durch Sieb gestrichen)
mit 750gr. Zucker rührend
einkochen. Auf einem
Blech im Ofen bei wenig
Hitze langsam trocknen.
Würfeln und in Hagel-
zucker o. Kokos wälzen.

Durch den herben Geschmack und das harte Fruchtfleisch eignen sich **Quittenfrüchte** nur bedingt zum Rohgenuss.

Und zum Schluss noch ein alter Bauernbrauch: Legen Sie einige **Quitten** in Ihren Wäscheschrank- der angenehme Duft wird Sie lange begleiten.



Herkunft, Standort und Pflege

Die Urheimat der **Quitte** ist Asien. Sie verbreitete sich von Kreta und Griechenland aus über ganz Europa. Man unterscheidet je nach Form der Früchte Apfel- oder Birnenquitten.

Die Bodenansprüche der **Quitte** sind ähnlich denen der Birne. Ein tiefgründiger und ausreichend feuchter Boden wird zwar bevorzugt, die **Quitte** kann jedoch auch genügsam sein. Auf einem sonnigen und warmen Standort („Weinbergklima“) fühlt sie sich wohl.

Da die **Quitte** erst im Mai blüht, ist die Frostgefährdung ihrer Blüten gering. Alljährliche Erträge sind ihr daher sicher.

Der Schnitt beschränkt sich in der Jugendphase auf den Aufbau des Baumes. Später ist nur noch eine Auslichtung erforderlich. Die Schnittmaßnahmen sind außerhalb der Frostperiode in das Frühjahr zu legen. Die **Quitte** ist anfällig für den Feuerbrand. Bei Befall sind die geschädigten Pflanzen zu entfernen.



Die Aktion



Die Gebietswinzergenossenschaft Franken e.G. lädt im Frühjahr ein, die in der heimischen Reb-landschaft nur noch selten vorkommende **Quitte** wieder in den Weinbergen einzubürgern.

Sie stellt dazu den Weinbauvereinen in Franken ein kostenloses Exemplar der **Apfelquitte** bereit.

Doch auch Sie als Winzer sind angesprochen!



Helfen Sie mit, die Weinberge Frankens noch attraktiver und erlebnisreicher zu gestalten. Die Projektgruppe „Erlebnislandschaft Weinfranken“ des Weinbauverbandes Franken hat die **Quitte** zum Baum des Jahres 2001 für Frankens Weinberge ausgewählt.

Pflanzen auch Sie ihre „**Weinbergs-Quitte**“!

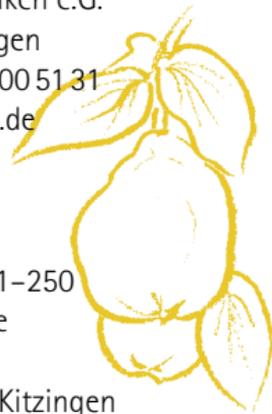
Junge **Quitten** können Sie sowohl im Herbst als auch im Frühjahr pflanzen. Pflanzmaterial ist bei den fränkischen Baumschulen ausreichend vorrätig.

Information

Gebiets-Winzer-genossenschaft Franken e.G.
Alte Reichsstraße 70 - 97318 Kitzingen
Tel: 093 21/70 05-0 - Fax: 093 21/7 00 51 31
E-Mail: reiner.wein@gwf-kitzingen.de

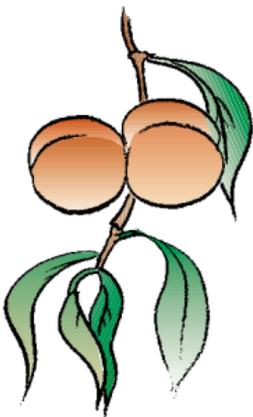
Direktion für Ländliche Entwicklung
Zeller Straße 40 - 97082 Würzburg
Tel. 0931/4101-288 - Fax: 0931/4101-250
E-Mail: poststelle@dle-wu.bayern.de

Beratungsteam Weinbau am AflUE Kitzingen
Mainbernheimer Straße 103 - 97318 Kitzingen
Tel. 093 21/3 00 90 - Fax: 093 21/3 77 65
E-Mail: poststelle@aflue-kt.bayern.de



Hier ist auch die Broschüre „Gehölze - prägende Bestandteile von Weinbergen“ und das Falblatt „Roter Weinbergpfirsich“ erhältlich.

Der Rote Weinbergpfirsich



Die Aktion **Roter Weinbergpfirsich** – Baum des Jahres 2000 für Frankens Weinberge – hat ein breites Echo gefunden. Bisher wurden schon 850 neue **Rote Weinbergpfirsiche** gepflanzt. Ab Herbst 2001 bieten fränkische Baumschulen junge Weinbergpfirsiche aus eigener Anzucht an. Pflanzen Sie auch weiterhin den **Roten Weinbergpfirsich** in Weinberge und Gärten!

Impressum:

Layout und Zeichnungen

JONATH
DESIGN

Herausgeber, Foto, Satz und Druck:
Direktion für Ländliche Entwicklung Würzburg



Unterstützt durch die Volksbanken und Raiffeisenbanken in Unterfranken