

Quitten: Tipps gegen braune Früchte

Wenn sich das Fruchtfleisch der Quitten braun verfärbt hat, kann das mehrere Ursachen haben. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie die sogenannte Fleischbräune verhindern können.

Die Fleischbräune bei Quitten ist eine Stoffwechselstörung. Sie tritt vor allem dann auf, wenn der Baum während der Fruchtreife unter Wassermangel gelitten hat

Mit ihrem hohen Gehalt an Pektin, einem gelierenden Ballaststoff, eignen sich [Quitten](#) sehr gut zur Herstellung von Gelee und Marmelade, schmecken aber auch als Kompott, auf dem Kuchen oder als Konfekt. Pflücken Sie die Früchte, sobald die Schalenfarbe von Apfelgrün nach Zitronengelb umschlägt und sich der anhaftende Flaum leicht abreiben lässt.

Gießen gegen Fleischbräune

Die braune Verfärbung des Fruchtfleischs, die erst nach dem Aufschneiden der Quitten zu sehen ist, kann mehrere Ursachen haben. Wartet man mit der Ernte zu lange, wird das Pektin abgebaut und das Fruchtfleisch färbt sich braun. Auch eine längere Lagerung voll ausgereifter Früchte kann dazu führen, dass sich das Fruchtfleisch braun verfärbt. Aus den zerstörten Zellen tritt Saft ins umliegende Gewebe aus, das durch Kontakt mit Sauerstoff braun wird. Die sogenannte Fleischbräune kann aber auch auftreten, wenn die Wasserversorgung während der Fruchtentwicklung schwankt. Deshalb ist es wichtig, dass man seinen Quittenbaum während der Fruchtreife bei Trockenheit rechtzeitig wässert.

Wenn die Schale der Quitten sich goldgelb färbt und ihren Flaum verliert, ist es Zeit für die Ernte. Je nach Sorte ist es meist Anfang bis Ende Oktober soweit.

Braune Flecken durch Stippigkeit

Manchmal zeigen Quitten neben dem verbräunten Fruchtfleisch auch direkt unter der Schale noch dunklere braune Flecken. Dabei handelt es sich um die sogenannte Stippigkeit, die auch bei [Äpfeln](#) vorkommt. Die Ursache ist ein Calciummangel, er tritt vor allem auf sandigen Böden mit niedrigen pH-Werten auf. Vermeiden können Sie die Stippigkeit, wenn Sie die Bäume im Frühjahr regelmäßig mit Gartenkompost versorgen. Er hat in der Regel einen pH-Wert im leicht alkalischen Bereich und hebt damit langfristig auch den pH-Wert des Bodens.

Die Verarbeitung der braunen oder stippigen Früchte zu Gelee oder Kompott ist problemlos möglich – es handelt sich in beiden Fällen um einen rein optischen Mangel, der sich auf die Qualität der Verarbeitungsprodukte nicht auswirkt. Tipp: Ernten Sie Ihre Quitten bereits beim Farbumschlag von Grün nach Gelb, denn frühzeitig geerntete Früchte lassen sich in der Regel bis zu zwei Wochen lagern, ohne nachträglich braun zu werden. Wenn die ersten Nachfröste drohen, sollte man sich mit der Ernte beeilen, denn Quitten können schon ab minus zwei Grad erfrieren und verbräunen dann ebenfalls.

Apfel- und Birnen-Quitten

Man unterscheidet bei Quitten Sorten mit apfelförmigen Früchten wie 'Konstantinopel' und birnenförmige Züchtungen wie 'Bereczki'. Apfel-Quitten haben ein mit zahlreichen harten Zellen, den sogenannten Steinzellen durchsetztes, sehr aromatisches Fruchtfleisch. Birnen-Quitten sind meist weicher und milder im Geschmack. Beide Quitten-Typen werden ausschließlich gekocht verzehrt, nur die vom Balkan und aus Asien importierte Shirin-Quitte ist roh essbar.