

Helfen Sie mit und unterstützen Sie FRUCTUS ...

Was macht FRUCTUS ?

... mit Ihrer Mitgliedschaft

Name _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Mail _____

- Mitglied Jahresbeitrag CHF 60.-
- Kollektivmitglied Jahresbeitrag CHF 160.-
- Mitglied auf Lebenszeit Einmalbeitrag CHF 800.-

... mit Ihrer Spende

Konto 80-16350-4
IBAN CH82 0900 0000 8001 6350 4
Vereinigung **FRUCTUS** Wädenswil

- Alte Obstsorten suchen, erhalten, vermehren und weitergeben
- Sorten beschreiben und erfassen
- Informieren und beraten
- Exkursionen und Weiterbildungen organisieren
- Vier informative Bulletins pro Jahr herausgeben
- Sortenausstellungen organisieren



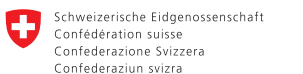
Diese Früchte stammen vom wohl grössten und mit über 150 Jahren ältesten Quittenbaum der Schweiz. Der erst 2014 von «Pro Arbore» entdeckte Baum mit der namenlosen Sorte steht in der Stadt Basel. Darum erhielt die Sorte vorläufig den Namen **Basilea**. Recherchen von FRUCTUS haben ergeben, dass es vier weitere Standorte mit über 100 jährigen Bäumen der gleichen Sorte in der Nordwestschweiz gibt.

FRUCTUS c/o Agroscope
Schloss 1
Postfach
8820 Wädenswil

www.fructus.ch

Mit der Unterstützung folgender Baumschulen konnte die Obstsorte des Jahres 2017 realisiert werden:

Baumschule Dubler	2576 Lüscherz
Brühlhart Baumschulen AG	3186 Düringen
Hauenstein AG	Rafz, Zürich, Baar
Baumschule E. Dickenmann AG	8566 Ellighausen
Hämmig Baumschulen AG	8132 Egg



Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Bundesamt für Landwirtschaft BLW



Schweizer Obstsorte des Jahres 2017



Apfelquitte der alten, kleinblättrigen Sorte Konstantinopler

Die Quitte



Blüte der Sorte Ronda

Die Quitte Geschichte und Verbreitung

Das Ursprungsgebiet der Quitte, *Cydonia oblonga*, wird in Transkaukasien (Südwestasien) vermutet. In Babylonien soll der Quittenbaum schon 4000 Jahre vor unserer Zeitrechnung kultiviert worden sein. Die Römer nannten die Frucht mit der pelzigen Schale *malum cotoneum*, also wolliger Apfel und brachten sie auch auf die Alpennordseite. Den botanischen Namen verdankt die Quitte der antiken Stadt Kydonia, dem heutigen Chania auf der Insel Kreta. Heute liegen die grössten Anbaugelände für Quitten in der Türkei.



1951 wurden im Schweizer Feldobstbau 113'000 Quittenbäume gezählt, 1991 waren es nur noch rund 50'000. 1989 trat die für das Kernobst gefährliche Bakterienkrankheit Feuerbrand erstmals in der Schweiz auf. In den folgenden Jahren fiel der Krankheit ein Grossteil der Quittenbäume zum Opfer. Die feuerbrandanfällige Quitte geriet als Infektionsherd für Apfel- und Birnbäume in Verruf und die professionelle Produktion brach fast vollständig ein.

Inzwischen konnte der Umgang mit Feuerbrand angepasst werden. Eine professionelle Quittenproduktion ist jedoch nur an Standorten mit wenig Krankheitsdruck denkbar. Deshalb kann die Nachfrage nach Schweizer Quitten trotz einer leichten Zunahme der Anbaufläche aktuell nicht gedeckt werden.

Alte und neue Sorten Krankheiten

Während bei anderen Obstsorten die Verwendung des Sortennamens selbstverständlich ist, werden Quitten aller Sorten landläufig einfach «Quitte» genannt. Auch in den alten Pomologien ist meistens nur von Birnen- und Apfelquitten die Rede, was nur die äussere Form umschreibt. Im Obstfachbuch der Eidg. Forschungsanstalt Wädenswil von 1997 sind fünf Quittensorten aufgeführt: Ronda (Schweiz, 1984), Vranja (Serbien, 1898), Champion (USA), Berezki (Ungarn, 1883) und Bourgeault (Frankreich). Ronda, ein Sämling der amerikanischen Sorte Reas Mammuth, wurde in Wädenswil selektioniert. Heute sind in den Baumschulen weitere Sorten erhältlich. Darunter Cydora Robusta, eine Züchtung aus Geisenheim (D, 1998), die verspricht weniger anfällig für Feuerbrand zu sein, was in der Praxis jedoch noch nicht bestätigt wurde.

Quittenbäume jeden Alters müssen regelmässig auf meldepflichtigen Feuerbrand kontrolliert werden. Wo die Überwachung der Bäume nicht garantiert ist, sollten keine Quitten gepflanzt werden. Zur Vorbeugung gegen Pilzkrankheiten, insbesondere der Quittenblattbräune, wird der Baum am besten an einem sonnigen und warmen Standort gepflanzt.

Die noch lebenden, alten Quittenbäume in der Schweiz wurden bis heute bezüglich Sortenunterschiede noch nicht untersucht. FRUCTUS hat sich zum Ziel gesetzt, das zu ändern und startet 2017 in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Landwirtschaft das Inventarisierungsprojekt Quitten.



Bei solchen Blattverfärbung vom Blattstiel her besteht Feuerbrandverdacht. Dieser muss der örtlichen Feuerbrandkontrollstelle gemeldet werden. Mehr zu Feuerbrand unter www.feuerbrand.ch

Symbol seit der Antike Saisonale Spezialität

In der griechischen Mythologie werden der Quitte Glück, Liebe und Fruchtbarkeit zugeschrieben. Dieser Mythos zeigt sich auch in einem alten deutschen Sprichwort: «Quitten für die Hochzeitsleut, schafft Lieb und Lust und Kinderfreud.»

Zumindest glücklich macht der intensive Duft reifer Quitten. Aromen verschiedener Kernobst- und Zitrusfrüchte, aber auch süsser und erdiger Töne entfalten ein unverkennbares Bouquet. In rohem Zustand macht der Gehalt an Bitter- und Gerbstoffen die Frucht allerdings fast ungeniessbar. Am häufigsten wird die Quitte in Form von Gelées, Konfitüre, Quittenpöstli oder als Schnaps genossen. Im Norden Afrikas ist die Kombination von Quitte und Lammfleisch Tradition. In einem Sud aus Orangen, Weisswein und Gewürzen geköchelt, werden Quitten zu einem orientalischen Dessert.

Ein Glück ist aber auch, einem Quittenbaum während der Blüte zu begegnen. Die grossen, weiss- bis zartrosafarbenen Blüten, die im späten Frühling auf dem dunkelgrünen Laub erscheinen, sind ganz besonders hübsch.

Quitten lassen sich nur wenige Wochen lagern. Wegen ihrer kurzen Saison und dem Verschwinden der Bäume ist diese Obstspezialität fast in Vergessenheit geraten.

FRUCTUS will, dass diese Obstsorte weiterhin Teil der Vielfalt, des traditionellen Obstbaus und des regionalen Kulturguts bleibt. Darum ernannt FRUCTUS für einmal keine einzelne Obstsorte, sondern kürt die Quitte zur

Obstart des Jahres 2017 !

