

### ***Pflanze und Herkunft:***

Die Quitte ist kein Apfel und keine Birne, auch wenn sie so ähnlich aussieht, sondern die einzige Pflanzenart innerhalb der Gattung Cydonia (monotypische Gattung) und kommt ursprünglich aus Westasien.

Quitten wachsen am Baum, der 4-6 Meter Höhe erreicht, ein Baum kann eine Tragkraft von 140-180 kg, eine Quittenfrucht ohne Weiteres 1 kg Gewicht erreichen.

Die grüne bis goldgelbe Schale ist ledrig-hart und glatt. Ist die Quitte vollreif, leuchtet sie zitronengelb und ist mit einem leichten, selbstabfallenden Flaum bedeckt.

Die Erntezeit beginnt meist nach den ersten Nachtfrösten, also im September und November.

### ***Geschichtliches***

Die Quitte geriet lange Zeit in Vergessenheit, unter anderem auch deshalb, weil ihr Geschmack nicht jedermanns Sache ist.

Hauptsächlich wurde sie zu Marmelade verarbeitet, das Wort leitet sich vom Portugiesischen „marmelo“ (Quitte) ab.

Mittlerweile feiert sie eine Renaissance, unter anderem auch deshalb, weil Wildfrüchte wieder im Kommen sind und die Quitte gut in das derzeitige Gesundheitsbewusstsein passt.

### ***Inhaltsstoffe:***

In der Quitte sind viel Vitamin C, Kalium, Natrium, Zink, Eisen, Kupfer, Mangan, Fluor, Gerbstoffe, Gerbsäure und Pektin enthalten. Pektin fördert die Verdauung, bindet Schadstoffe und entschlackt damit den Körper.

### ***Verarbeitung:***

Roh schmecken sie nicht, sie müssen gekocht werden, erst dann entfalten sie ihr volles Aroma. Quitten sind schwer zu verarbeiten, da ihr Fruchtfleisch erst beim Kochen weich wird. Vor der Verarbeitung muss der Pelz abgeschrubbt werden, die Früchte werden mit einem (starken!) Messer zerteilt und das Kerngehäuse weg geschnitten.

## ***Einsatz im...***

### ***... Biologie und Sachunterricht:***

- Obstsorten kennenlernen
- Vergleich von Steinobst und Kernobst
- Aufbau der Quittenfrucht
- Wahrnehmung der unterschiedliche Obstsorten mit allen Sinnen: Schmecken, Fühlen, Riechen, Tasten, Sehen
- Beobachtung der Geruchsentwicklung der Quitte im Laufe der Reifung

### ***... Hauswirtschaftsunterricht:***

- Herstellung von: Gelee, Kompott, Marmelade, Quittenbrot, Quittenkuchen

### ***... Kunstunterricht:***

- Zeichnen der Frucht, auch aufgeschnitten
- Woher kommt die Bezeichnung „Quittegelb“?

### ***... Mathematikunterricht:***

- Langzeitgewichtsmessung: Verliert die Quitte durch Lagerung ihr Gewicht? Wie ist das im Vergleich mit anderen Früchten, z.B. auch der Walnuss?
- Welches Gewicht hat die Schale im Vergleich zur gesamten Frucht, im Vergleich zum Fruchtfleisch?

