

A man, Rainer Stadler, stands in front of a large, arched wooden door. He is wearing a white polo shirt with a small logo on the chest and dark trousers. He is holding a large, green pear in his right hand. The door is dark wood with a reddish-brown archway. The background is a light-colored wall. There are some plants and flowers visible on the sides.

Bitte eine
QUITTE!

TEXT EVA BIRINGER
FOTOS SEBASTIAN BERGER

Er liebt sie, diese widerspenstige Frucht mit dem betörenden Duft: Im „Quittenprojekt Bergstraße“ hegt und pflegt Rainer Stadler in Baden 60 Sorten. Eine Vielfalt-Rettung mittels köstlicher Säfte und Gelees

Die ersten beiden heißen tatsächlich Adam und Eva. Sie stehen am Rand eines wenige Hundert Meter großen Feldes und blühen, wie es scheint, besonders aufreizend. Was, wenn Gott den ersten beiden Menschen keine Äpfel, sondern Quitten verboten hätte? Wahrscheinlich wären wir dann noch im Paradies. Denn im Gegensatz zum pflegeleichten Apfel ist die Quitte eine echte Diva und mit ihrem harten Fruchtfleisch „ein Fall für den Zahnarzt“, wie Rainer Stadler bemerkt. Er muss es wissen, gemeinsam mit Ellen Müller verfolgt der 44-Jährige eine Mission: die Vielfalt dieser fast vergessenen Obstsorte zu rekultivieren.

In einem malerischen Ort an der badischen Bergstraße, rund 20 Kilometer nördlich von Heidelberg, betreiben die beiden das „Quittenprojekt Bergstraße“. Das kam so: Als sie 2009 das familieneigene und ziemlich vernachlässigte Gartengrundstück der Stadlers neu beleben wollten, machten sie sich auf die Suche nach drei verschiedenen Quittensorten, „denn früher hatte hier jeder zwei, drei Quittenbäume im Garten“, so Stadler. Doch weder in der Region noch im Internet wurden sie fündig, das weckte ihren Ehrgeiz. Fortan hieß das Ziel: so viele Sorten wie möglich! Bundesweit kaufte das Duo bei Baumschulen, Vereinen und Institutionen die unterschiedlichsten Quittenbäume, um sie im heimischen Weinheim-Sulzbach einzupflanzen und zu veredeln. Als der Platz auf dem Stadlerschen Grund zu klein wurde, nutzten sie für den weiteren Anbau Ausgleichsflächen der Stadt Weinheim und des Rhein-Neckar-Kreises. Ehemals überwucherte, gerodete oder vermüllte Flächen wurden zu blühenden Obstgärten. Inzwischen stehen auf 40 000 Quadratmetern 650 Bäume von 60 Sorten. 200 Sor-



Raue Schale, süßes Aroma:

Mit ihrem sehr festen Fruchtfleisch und der pelzigen Schale sind sie nicht so zugänglich wie Äpfel und Birnen.

Aber sie lassen sich vielseitig verarbeiten, und ihre markanten Aromen sind in der Küche eine Bereicherung

ten sollen es am Ende werden, sagt Stadler, denn er habe sich „festgebissen“, sei inzwischen „ziemlich quittenverrückt“. Abgesehen von einem ähnlichen Projekt in Franken ist das, was er und Müller tun, europaweit einzigartig.

Ihr Engagement gilt einer Frucht, die schon bessere Zeiten erlebt hat. Im Griechenland der Antike aß man Quitten vor der Hochzeitsnacht, weil man an eine aphrodisierende Wirkung glaubte. Hippokrates empfahl den Verzehr bei Fieber und zur Blutstillung, Hildegard von Bingen gegen Gicht und Rheuma. Doch längst haben Apfel und Birne der immer leicht mitgenommen aussehenden Quitte den Rang abgelaufen. Das liegt zum einen daran, dass man nur wenige Sorten roh essen kann und daran, dass sie eine Venus im Pelz ist. Dieser Pelz enthält Gerbsäure, man muss ihn gut von Hand abschrubben. Anschließend werden die Früchte geschält und eingekocht oder zu Direktsaft gepresst. Den gibt es im Hofladen und online bei Stadler und Müller zu kaufen, selbstverständlich auch den Klassiker Quittengelee. Die Produkte machen sie entweder selbst oder beziehen sie von Partnerbetrieben. In Zukunft soll es Quittenbrand, -likör und -secco geben sowie das in Spanien als *dulce de membrillo* bekannte Quittenbrot. Selbstverständlich alles ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe.

Mehr als 80 Stunden investiert jeder der beiden wöchentlich in das Projekt. Mitarbeiter? Nicht im Budget. Urlaub? Seit 2009 ein Fremdwort. Im Sommer 2018 kündigte Stadler seine Vollzeitstelle als Lagerleiter, um sich ganz den Obstbäumen zu widmen. Seine Geschäftspartnerin ist gelernte Krankenschwester. Während der Ernte Anfang Oktober fällt besonders viel Arbeit an: Innerhalb einer Woche müssen alle Früchte vom Baum, Tageslichtstunden von 16 bis 18 Stunden sind dann keine Seltenheit. All das im Dienst einer Frucht, die zwar ein markantes Aroma hat, deren einzelne Sorten sich im Geschmack weit weniger unterscheiden als etwa Äpfel. Gerade diese Nuancen zwischen herb-säuerlich bis süß findet Stadler reizvoll, vor allem aber fühlt er sich als Slow-Food-Unterstützer dem Arche-Gedanken verpflichtet, er möchte sämtliche Quittensorten vor dem Aussterben bewahren.

Im Innenhof des rund 200 Jahre alten Hofs der Familie Stadler, der einige Geländewagenminuten entfernt von den Quittenfeldern liegt, fließt ein kleiner Bach. Ginkgo,

Palmen und Hollywoodschaukel geben dem Hof eine mediterrane Atmosphäre. Das Klima der badischen Bergstraße gehört zu den mildesten Deutschlands, ideal also für die sonnenverwöhnte Quitte, obgleich deren Anbau dort eigentlich nicht üblich ist. „Da braucht man doch keinen Urlaub“, sagt Stadler. Er sieht glücklich aus, hat dabei aber durchaus noch mehr vor, träumt von einer eigenen Brennerei und einem Eventraum, in dem Köche Quittenmenüs servieren, mit Café und selbst gebackenem Quittenkuchen. Vorerst geht es jedoch darum, bei all dem Arbeitspensum nicht zu vergessen, warum sie das tun: aus Liebe zur Quitte. Ein Paar sind die beiden übrigens nicht. Dafür haben sie ja ihre Bäume, Adam und Eva.

www.quittenprojekt-bergstrasse.de

