

DICKKOPF MIT GESCHMACK

DIE QUITTE IST EINE HARTE NUSS. EIN ZENTRALGESTIRN ANTIKER ESSKULTUR. BAROCKES ÄUSSERES, KÖSTLICHER KERN, BETÖRENDER DUFT, ABER IN ROHEM ZUSTAND EINE STAHLKUGEL. DER AROMATISCHE DICKKOPF SCHICKT SICH NUN ZUM ZWEITEN MAL AN, DIE WELT ZU EROBERN. EINE REGIONALSTRATEGISCH BEDEUTSAME BASTION LIEGT IN SULZBACH. DAS QUITTENPROJEKT BERGSTRASSE.

serie
FEINES
VON HIER



RAINER STADLER IST
QUITTEN-QUEREINSTEIGER.
MIT ER GERADE ABGESCHLOSSENEN
ERNTE IST ER ZUFRIEDEN.



Der 200 Jahre alte Bauernhof im Ortskern des nördlichsten Weinheimer Stadtbezirks wird von einem schmalen Bachlauf durchzogen. Seit vielen Generationen ist das kleine Anwesen im Besitz von Familie Stadler, die hier bis in die 1960er Jahre hinein eine kleine Landwirtschaft mit Viehzucht zur Selbstversorgung betrieben hat. Damals nichts Außergewöhnliches. Vor knapp zehn Jahren wurde der verschlafene Hof landwirtschaftlich wieder wachgeküsst. Von einem Industriemeister und einer Krankenschwester. Motiviert von der Liebe zur Quitte und getrieben von der Vision, zur Sortenvielfalt dieser einzigartigen Obstart beizutragen.

Im nächsten Jahr wird das Projekt insgesamt 800 Bäume mit 60 Sorten umfassen. „Es hat sich gut entwickelt“, sagt Rainer Stadler an diesem milden Spätsommertag im September. Die Vegetation geht ins Finale. Bis Oktober dauert die Erntezeit. Erkennbar ist die Reife am Farbwechsel von Grün auf Goldgelb. Wenn sich die Schale färbt und sie ihren Flaum verliert, wird es langsam Zeit. Es soll ein schöner Jahrgang werden. Ungern erinnert sich der Quitten-Quereinsteiger an den April 2017. Durch die bösen Fröste verbuchte das Projekt rund 80 Prozent Ernteausfall. Viele Obstbauern und Winzer in Baden-Württemberg waren betroffen, insbesondere in Nordbaden.

Die Quitte braucht Zeit. Das entschleunigt.

Viel lieber spricht Stadler von 2009. Damals zog bei ihm eine Untermieterin ein, mit der er schnell auf gleicher Wellenlänge war. Verbunden durch den Wunsch, in und mit der Natur zu arbeiten, und einer magischen Sympathie für die Quitte – Ellen Müller. Beide, Stadler und Müller, liebten die urige Form, die besondere Farbe, den Flaum und den Duft dieser Frucht. Das elegante Aroma und das adstringierende Mundgefühl. Die Festigkeit und das irisierende Gold. Ein Erlebnis, eine Erfahrung, eine Berührung. Von der Lektüre des Buchs „Die Quitte“ von Monika Schirmer – eine Quittenbibel – weiter angestachelt, gingen sie auf die Suche nach den darin beschriebenen Sorten. Sie fanden keine einzige. Das war die Geburtsstunde des Quittenprojekts. Mit Betonung auf dem Projektcharakter der Mission: Es geht um einen ergebnisoffenen Prozess, eine Mission zum Erhalt von Sorten und auch darum, die Quitte wieder stärker in die Köpfe (und Münder) der Menschen zu bringen.

BALSAM FÜR DIE SEELE: DER ESSIG VOM
QUITTENPROJEKT BERGSTRASSE IST EIN GEDICHT –
UND SO GOLDGELB WIE DIE REIFEN FRÜCHTE.



Um das alles zu finanzieren, werden die Produkte regional vermarktet. Im Herbst 2015 begann alles mit einer ersten, kleinen Ernte. „Die Quitte braucht Zeit“, betont Stadler, der im März dieses Jahres seinen Job als Abteilungsleiter in einem mittelständischen Unternehmen an den Nagel gehängt hat und seither alle Energie und Leidenschaft in das Projekt investiert. Unter dem Obstbaum hat er auch ein Stück innerer Balance und Zentrierung gefunden. Entschleunigung im Zyklus der Natur.

Die Kollektion wächst auf Ausgleichsflächen in und um Weinheim

Gut sechs Jahre hat es gedauert, bis die ersten Erträge im Korb waren. 2009 waren die beiden ersten Bäume gepflanzt worden. Eine Konstantinopler Apfelquitte und eine Portugieser Birnenquitte. Um flexibler zu sein, kamen noch Aprikosenbäume und Jostasträucher hinzu. Danach begann die Rodung des eigenen Grundstücks. Sämtliche alten und beschädigten Bäume wurden entfernt, nur eine Süßkirsche und eine Walnuss haben die Revitalisierung der Fläche überlebt. In Zusammenarbeit mit dem Umwelt- und Grünflächenamt der Stadt Weinheim haben Stadler und Müller eine ökologische Ausgleichsfläche mit 46 Quitten in 15 Sorten bepflanzt. Solche Areale werden in Kommunen als Ersatz für Grünflächen angelegt, die neuen Baugebieten weichen mussten. Durch die dauerhafte Pflege des Quittenprojekts ist eine wertschöpfende Nutzung dieser Bereiche auch in puncto Artenschutz gesichert, wie Rainer Stadler erklärt. Der Erhalt der Biodiversität ist den Machern ebenso wichtig wie die nachhaltige Kultivierung eines qualitativ herausragenden Produkts. Von Beginn an hat das Team langfristig und in Synergien und Netzwerken gedacht. Und danach gehandelt.

Immer mehr Ausgleichsflächen von Stadt und Kreis wurden „in Pflege genommen“ und als bunte Streuobstwiesen entwickelt. Das Credo: Quitte statt Apfel. 2013 stand dann die erste Pflanzung im ganz großen Stil an: Nach langer Suche in Baumschulen in ganz Deutschland wurden 190 Quittenbäume auf einer rund 6.500 Quadratmeter großen Fläche gepflanzt, die Freunde gepachtet hatten. Alles spezielle Veredelungen, die ihr Geld kosten. Ein Jahr darauf kamen 26 weitere Obstbäume dazu. Darunter Pfirsiche, Zwetschgen, Nashis, Mirabellen und Reneclauden, die Stadler vom Obst- und Gartenbauverein Sulzbach angekauft ▶

Die Ernte der Quitten erfolgt von Hand, der Saft wird kalt gepresst. So bleiben die Aromastoffe erhalten.

hat, in dem er seit Jahren aktives Mitglied ist. Die Kollektion wuchs und wächst weiter. Vor drei Jahren setzte er 25 Bäume der Sorte Leskovac. Eine schnell wachsende Riesenquitte, die wie ihre Kollegen warme, nicht zu trockene und kalkarme Böden bevorzugt.

Das Aroma der gelben Bombe zieht Genießern die Füße weg

Im gleichen Jahr haben die Sulzbacher Obst-Pioniere an ihrem fruchtigen Portfolio und dem Außenauftritt ihres Projekts getüftelt. „Wenn, dann richtig“, so Ellen Müller, die für Produktion, Verkauf und Produktentwicklung zuständig ist. Stadler kümmert sich um die Pflanzungen und führt Regie bei Marketing und Vertrieb. Die Arbeitsteilung funktioniert – und trägt im doppelten Sinne Früchte. Der kleine Hofladen an der engen Sulzbacher Hintergasse ist liebevoll eingerichtet. Die Liebe zu Tradition und Nostalgie spiegelt sich in jedem Detail. Ein schöner Apothekerschrank aus dem Jahr 1924, eine historische Registrierkasse, eine nostalgische

Bonbonniere und eine riesige Weinpresse aus dem 17. Jahrhundert prägen die Atmosphäre. „Was wir produzieren, soll nicht einfach lecker schmecken, sondern einem die Füße wegziehen“, sagt Rainer Stadler selbstbewusst. Mit viel Mühe konnte bei der Verkostung für UBI BENE ein aromatisch bedingter Sturz gerade noch vermieden werden.

Die Quitten der Manufaktur werden ausschließlich von Hand geerntet, einzeln (!) gewaschen und manuell von ihrem Fruchtfleum befreit. Nur makellose Exemplare werden von Hand vom Kerngehäuse getrennt und weiterverarbeitet. Der Quittensaft für die besten Fruchtaufstriche wird kalt gepresst und als naturtrüber Direktsaft weiterverarbeitet. So bleiben die wertvollen Aroma- und Inhaltsstoffe erhalten. Die Frucht steht immer im Vordergrund und wird mit einem Anteil von bis zu 80 Prozent bei der „samtig“-Kollektion an die Grenze des Machbaren getrieben. Bei industriell hergestellten Produkten übersteigt dieser kaum die 40 Prozent. ▶





*Quitte lässt sich mit Walnuss,
Marzipan, Karotte oder
weißer Schokolade veredeln.
Sie bleibe aber stets der Haupt-
darsteller, sagt Ellen Müller.*

Die Fruchtaufstriche aus dem Püree ganzer Früchte ähneln der Textur einer Marmelade, sind aber noch vielseitiger zu genießen. Das süße, elegante und im Abgang leicht säuerliche und dezent herbe Aroma, das von den Gerbstoffen rührt, hinterlässt einen frischen und „sauberen“ Eindruck am Gaumen. Während monatelanger Versuche haben es die Sulzbacher geschafft, die anfangs betonharte Struktur und den aromatisch noch wilden, ungestümen Charakter der gelben Bombe in eine samtweiche und hochfeine Zubereitung zu veredeln. Auch in den Variationen mit Walnuss, Marzipan, Karotte oder weißer Schokolade bleibt die Quitte stets der Hauptdarsteller.

Hausverbot für Zusatzstoffe

Die Manufaktur fährt einen konsequenten Kurs. Aroma-, Farb-, Konservierungs- oder Zusatzstoffe haben Hausverbot. Statt Gellierzucker wird reines Apfelpektin verwendet. Aus grob gemahlene Senfsaaten einer deutschen Manufaktur und 48 Prozent eigenem Quittenpüree wird ein fruchtiger Senf komponiert. Ein ausgezeichneter milder Quittenbalsamessig rundet die Kollektion ab.

Zu den Quitten-Oasen in der nahen Umgebung gehören Flächen in Laudenbach und Hemsbach, wo die hoch aromatischen Sorten Limon Ayvasi und Muskatnaja eine neue Heimat gefunden haben. Im Rahmen des ländlichen Entwicklungskonzepts „Blühende Badische Bergstraße“ wurden zwischen beiden Gemeinden über 120 Quittenbäume gepflanzt, die mit ihrer hübschen Blüte und den leuchtend gelben Früchten Spalier stehen. „Wir haben noch viel vor“, so Rainer Stadler. Die Begeisterung der beiden grünen Projekt-Manager färbt ab. Nicht nur im Hofladen, sondern auch auf den Messen und Märkten, wo sie das ganze Jahr über mit ihren Produkten vertreten sind. Als Mitglied im Genussnetz der Jeunes Restaurateurs Deutschland (JRE) ist das Projekt seit diesem Jahr unter den ausgewählten Zulieferern der jungen deutschen Kochelite, die insgesamt 56 Michelin-Sterne vereint.

War die Powerfrucht ist jede Sünde wert

Doch es ist nicht nur der besondere Geschmack und feine Duft, was den gelben Dickkopf zu einem fruchtigen Individualisten mit ganz eigenem Charme macht. Seit der Antike preisen zahlreiche Quellen die speziellen Heilkräfte der Quitte. Von Hippokrates ▶



*Rainer Stadler und Ellen Müller verbindet
der Wunsch, in und mit der Natur
zu arbeiten. Und beide empfinden eine
magische Sympathie für die Quitte.*

über Karl den Großen bis zu Hildegard von Bingen wird ihr Fleisch und Saft bei unzähligen Leiden empfohlen. „Apotheke für Arme“ wurde sie auch genannt. Aus der arabischen Medizin lernte man die Heilkraft und den Nutzen des Schleims aus den vielen Samen der Quitte kennen, die aus dem Orient und Südeuropa zu uns gekommen ist und bis zirka 1900 in Mitteleuropa beliebt und bekannt war. Bis sie von Apfel und Birne verdrängt wurde. Ihre Geschichte beginnt spätestens vor 3.000 Jahren in den bewässerten Gärten Mesopotamiens, aus welcher Region sie vermutlich auch stammt. Wenigstens ab der Zeit ist ihre Kultur belegbar. Die Römer nutzten die Quitte als Raumerfrischer. In Großbritannien gehörte sie fest zur Hochzeitstafel und noch im England Victorias drückte das Verschenken von Quittenkonfekt ernste Absichten aus.

Die moderne Wissenschaft belegt die Wirkung dieser Powerfrucht: Neben enorm viel Vitamin C und Vitamin E sind es Folsäure, Mangan, Kalium, Zink, Eisen, Kupfer und Fluor, was die „Zitrone des

Nordens“ so reich – und womöglich auch so schwer macht. Ihr Pektin gilt als wertvoller Ballaststoff und soll zur Vermeidung etlicher Wehwechen beitragen. Und wer weiß? Vielleicht war der viel zitierte „Apfel“ vom biblischen Baum der Erkenntnis ja in Wahrheit eine Quitte. Nicht wenige Wissenschaftler und Sprachforscher haben darauf hingewiesen, dass hier eine semantische Doppeldeutigkeit vorliege. Malus bedeutet sowohl Apfel wie auch Übel. In der Genesis sei lediglich von einer Frucht die Rede, und aufgrund ihrer geografischen Verbreitung könnte hier durchaus eine Quitte die Wurzel allen Übels gewesen sein. Kein Wunder, dass sich Adam und Eva an dem harten Ding moralisch die Zähne ausgebissen haben.

Rainer Stadler und Ellen Müller gefällt diese Deutung. Ihr Paradies ist ganz von dieser Welt. Und jedes Früchtchen eine Sünde wert. www.quittenprojekt-bergstrasse.de

TEXT: THOMAS TRITSCH, FOTOS: PETRA ARNOLD ■

