



# Mild und fruchtig-süß

## Essigbalsam Quitte vom Quittenprojekt Bergstraße

Lange vergessene heimische Obstart, ist die Quitte in den letzten Jahren wieder positiv in Erscheinung getreten und hat sich wegen ihrer Inhaltsstoffe den Ruf als Superfrucht erworben. Die Initiative Quittenprojekt Bergstraße hat aus dem Obst einen Essigbalsam Quitte (mit 3 Prozent Säure) kreiert, der sich als ein exquisiter Alleskönner für die gehobene Küche erweist. „In der Nase eher dezent, entzündet er im Mund ein Aromenfeuerwerk“, schreibt der Hersteller von der Bergstraße. Der Quittenbalsam verfeinert Salate, Sekt, Wasser, aber auch Süßspeisen mit seiner nuancenreichen, fruchtigen und frischen, doch zugleich milden Note. Auch pur, als sommerlicher Aperitif, kann der Essig aus der eleganten schlanken Glasflasche gereicht werden, die in 200 ml, 350 ml-Größe erhältlich ist. Außerdem gibt es den Essig in 3-l- und 5-l-Kanister. Hergestellt wird der Balsam aus reduziertem Quittenmost, Quitten- und Apfelessig und Zucker. Sein Aroma wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. Der Essigbalsam wurde aus einer Auswahl verschiedener Quittensorten sowie Äpfeln der Region Bergstraße erzeugt. Dazu Rainer Stadler von Quittenprojekt: „Um dem Verschwinden dieser einzigartigen Obstart entgegenzuwirken, haben wir in einer privaten Initiative bisher ca. 650 Quittenbäume in ca. 70 verschiedenen Sorten an der Badischen Bergstraße gepflanzt.“



„DER STAR AUS UNSEREM SORTENERHALTUNGSPROJEKT IST MIT 3% SÄURE SEHR MILD UND HOCHAROMATISCH. ER ZÜNDET IM MUND EIN FEUERWERK UND VEREDELT SALATE, SEKT, SECCO, WASSER UND DESSERTS.“

ELLEN MÜLLER  
GESCHÄFTSFÜHRENDE GESELLSCHAFTERIN