

Scheinquitte/Zierquitte

Dank der attraktiven Blüten, die von weiß über rosa, orange bis zu rot reichen, haben sich die Chaenomeles-Arten als Ziergehölz schnell über Europa verbreitet. Scheinquitten sind sommergrüne, überwiegend stark bedornete Sträucher. Die Chaenomeles japonica erreicht Höhen bis zu 1 m. Die fünfzähligen Blüten sitzen in Büscheln am vorjährigen Holz. Gerne wird die Scheinquitte von Bienen und Hummeln als Nektarquelle angenommen.

Die Fruchtreife setzt im September bis Oktober ein, jedoch nimmt das Aroma mit den noch wärmenden Sonnenstrahlen im Oktober zu. Scheinquitten bilden große, wohlduftende, apfelförmige und meist gelbfarbene Früchte aus.



Die Scheinquitten vermehren sich kräftig und regelmäßig mit Bodentrieben. Wenn die Sträucher nach einigen Jahren zu dicht werden, muss etwas ausgelichtet werden. Die besten Bedingungen finden die Scheinquitten auf leicht sauren, humosen Sandböden vor. Die Zierquitte gehört zum Wirtspflanzenkreis des Feuerbrandes.

Rezeptvorschlag

Zierquittengelee

1 kg Zierquitten waschen, in Stücke schneiden und in einen Topf mit Wasser geben. Das Wasser muss die Früchte gerade überdecken, 10 Minuten weich kochen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag den gesamten Inhalt des Topfes ohne rühren oder drücken auf ein Geleetuch gießen und den Saft durchfließen lassen. Auf einen Liter Saft ein kg Zucker geben und unter Rühren zu Gelee kochen.

