

## Portugiesische Quitte

auch Portugiesische Riesenquitte.

---



**Er steht bei uns im Garten 2**

**Reihe: 6**

**Baum: 8 und 9**

## Portugiesische Birnenquitte

Sehr große, birnenförmige Früchte mit gelber Schale und leichter Wolle. Das Fruchtfleisch ist weißgelb und saftig.

**Reifezeit:** Anfang bis Mitte Oktober. Stellt hohe Ansprüche an ihren Standort.

Quitten benötigen in der Regel keinen zweiten anderen Quittenbaum in der Nähe, da sie selbstfruchtend sind.

Früh reifend, im Ertrag sehr hoch und vielseitig verwendbar zählt die Portugiesische Quitte zu den wertvollsten Quittensorten Mitteleuropas.

**Geschichte:**

Obwohl als Portugiesische Quitte bekannt ist die Herkunft der Sorte ungewiss. In **Bulgarien** zählt sie zu der am meisten verbreiteten Sorte, während sie in Portugal nur eine untergeordnete Rolle spielt. Auch bekannt ist sie als Portugiesische Riesenquitte.

**Frucht:** Birnenförmig gewachsen hat die Portugiesische Quitte einen ausgeprägten Mittelbauch der in der Vollreife gelbgrünlich bemalt ist. Ihr oftmals seitlich entrückter Hals ist rippig und stark berostet. Dieser Rost zieht sich oftmals strahlartig an den über die Frucht verlaufenden Rippen entlang. Die Quitte ist leicht wachsig.

**Geschmack:** Das weißgelbe Fruchtfleisch der Portugiesischen Quitte ist mit leicht rosa gefärbten Stellen durchzogen und fest. Es trägt einen sauren Geschmack. Dieser verändert sich zusammen mit der Struktur der Quitte beim Kochen. Die Frucht wird hierbei wesentlich saftiger und feinzelliger. Sie entwickelt ein feines Aroma, welches den ansonsten sauren Geschmack durchbricht.

**Reifezeit:** Der Quittenbaum kann Anfang Oktober beerntet werden. Die erste Ernte setzt sehr früh ein. Ab dann trägt der Baum regelmäßig und bringt sehr hohe Erträge. In guten gelüfteten Räumen können die Früchte bis zu drei Monate nach der Ernte aufbewahrt werden.

**Verwertung:** Vielseitig verwendbar. Durch ihren hohen Saftgehalt ist die Portugiesische Birnenquitte prädestiniert für das Pressen von Saft oder Schnapsbrennen. Genauso gerne wird sie zu Kompott und Gelee weiterverarbeitet.

---