

## Quitte

Lateinischer Name: Cydonia oblonga

Volksname: Schmeckbirne, Quittich, Köttenbaum

Zeit: September, Oktober

Aussehen: Orangene Frucht

Inhaltsstoffe: Gerbstoffe (Tannin), Schleimstoffe, Fruchtsäuren, Amygdalin, Pektin, Vitamine, Mineralstoffe

Wirkweise: Entzündungshemmend, zusammenziehend, blutstillend

Im Volksglauben war die Quitte die Frucht der Liebe und des Lebens, eine Speise der Götter sowie eine Opferfrucht. Angeblich kann eine schwangere Frau durch den Verzehr der Quitte Einfluss auf die Geschicklichkeit des Kindes nehmen.

Quitten enthalten viel Vitamin C und Kalium.

Quitten haben eine lange Haltbarkeitsdauer und können wie frische Äpfel gelagert werden.

Zudem kann man sie im Kleiderschrank zum Beduften der Wäsche sowie als Ungezieferschutz verwenden.

Die Quitte gilt als eine der ältesten Obstsorten im Hausgarten.

Die Quitte ist durch das enthaltene Pektin gut geeignet für Marmeladen, Gelees und dergleichen. Hierfür benötigt man dann zum Gelieren keinen Gelierzucker.

Achtung: Wegen des Bitterstoffes Tannin nicht roh verzehren, beim Kochen verschwinden die Bitterstoffe jedoch!

Anwendung:

- Quittenbrot
- Quittenhaarfestiger (Keths Schönheitstipp)

Mehr Infos und Rezepte unter: [www.giesinger-rittersleute.de](http://www.giesinger-rittersleute.de)