



# Quitte

(*Cydonia oblonga*)

Foto: Vladyslav Siaber/Adobe Stock

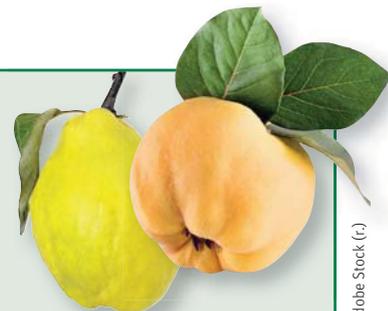


Foto: Petkov/Adobe Stock; yurakp/Adobe Stock (r)

## Steckbrief

- **Botanik:** Die Quitte gehört zur Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*) und ist botanisch mit Apfel und Birne verwandt.
- **Herkunft:** aus Turkestan (eine trockene Gebirgsregion in Zentralasien)
- **Wuchshöhe:** 4 m
- **Wurzelform:** Tiefwurzler
- **Standort:** Bevorzugt eine warme, sonnige und geschützte Lage sowie einen nährstoffreichen, warmen, feuchten und lehmigen Boden, der nicht zu kalkhaltig ist. Der pH-Wert sollte nicht über 7 liegen.
- **Früchte:** Apfel- oder birnenförmig. Die Birnenquitte hat ein weiches Fruchtfleisch, das je nach Sorte auch roh gegessen werden kann. Apfelquitten sind dagegen härter und besser für Gelee oder Marmelade geeignet.
- **Sorten:** ca. 200
- **Unterlagen:** Quitte, Weißdorn und Eberesche
- **Befruchtung:** selbstfruchtbar
- **Reifezeit:** ab Mitte September bis zum ersten Frost
- **Krankheiten:** Blattfleckkrankheit, Feuerbrand, Monilia, Bakterienbrand, Mehltau, Schildlaus

Sven Wachtmann  
Vorstandsmitglied für Fachberatung LV Berlin

## Empfehlenswerte Sorten

Sorte	Genusszeit	Geschmack	Früchte
Birnenquitte 'Beretzky'	Sep.–Nov.	süßsauer	groß
Birnenquitte 'Champion'	Okt.–Nov.	saftig, säuerlich	mittel
Birnenquitte 'Cukurgöbek'	Sep.–Nov.	süß, aromatisch	klein bis mittel
Birnenquitte 'Cydora Robusta'	Sep.–Okt.	süß, aromatisch	mittel bis groß
Birnenquitte 'Ingenheimer Riesenquitte'	Sep.–Nov.	süß, aromatisch	groß
Birnenquitte 'Portugiesische Birnenquitte'	Sep.–Okt.	saftig	mittel bis groß
Apfelquitte 'Konstantinopeler'	Okt.–Dez.	süß, aromatisch	mittel bis groß
Apfelquitte 'Cydopom'	Okt.–Nov.	süß, aromatisch	mittel bis groß

Foto: @nt/Adobe Stock