

Herbstzeit ist Quittenzeit

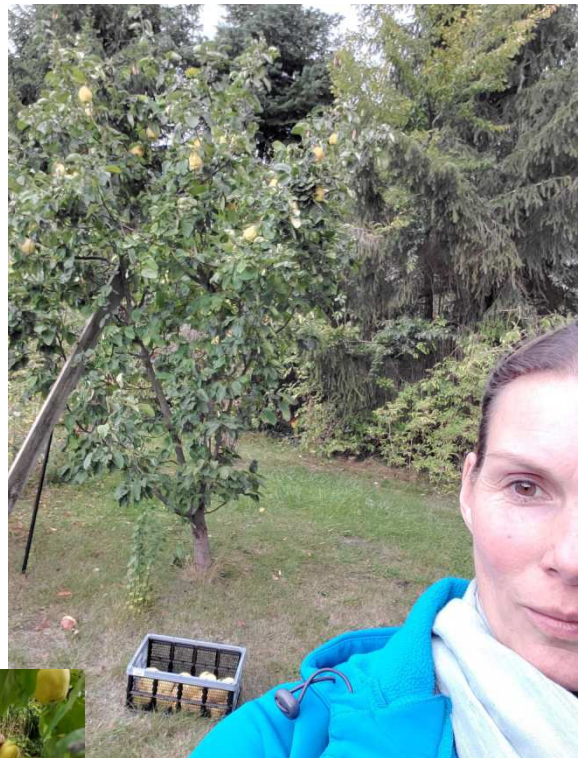
Nach einem langen heißen Sommer, in dem nicht klar war, ob wegen des Wassermangels überhaupt etwas Obst an den Bäumen wachsen würde, ist nun Herbst und es hat zu unserer Freude, eine große Ernte an Quitten gegeben.

Der Name der Quitte kommt übrigens aus dem Griechischen. Sie gehört zur Gattung des Steinobstes, welches wiederum zu den Rosengewächsen zählt.

Mir gefallen die Altdeutschen Namensgebungen aber besser. gehören auch: Venus- oder Baumwollapfel und

Quitten sind groß, Quitten sind herrlich!

Sie hängen fast wie Laternen an den Bäumen und es macht Spaß, sie zu ernten.



Zu den vielen Varianten Adonis-Apfel, Schmeckbirne.

gelb und sie duften so



Netterweise macht es ihnen nicht viel aus, wenn man sie nach und nach verarbeitet, denn die Mengen können schon gewaltig sein.

gemacht haben.

Nach der Ernte kommt die Rezeptfindung und auch wenn viele Menschen sagen, dass ihnen dazu nur Gelee einfällt, haben wir viele Vorschläge gefunden, die ausprobiert werden wollten und auch richtig viel Freude

Wir haben ein eigenes Club-Treffen daraus gemacht und ein paar tolle Ideen dabei umgesetzt.

Gestartet haben wir mit dem Polieren der Früchte, da wir diese mit der Schale verarbeiten wollten.

Dann ging es an die Rezept-Verteilung.



Jörg hat sein berühmt, berüchtigtes Quitten-Chutney gemacht. Dazu brachte er selber gezogene Chilis aus seinem Garten mit. Selbstständig und routiniert stellte er seine Kreation zusammen und für mich als „professionelle“ Köchin, war es eine Freude, dabei zuzusehen.

Heike und Nadja widmeten sich einem Tarte-Rezept, welches wir von einem anderen Mitglied zur Verfügung gestellt bekommen hatten. Die Tarte sah auf dem Bild schon so lecker aus und trotz der erstmaligen Produktion, wuselten sich Mutter und Tochter mit Freude dadurch.





Ulla kämpfte sich, trotz Hexenschuss, durch riesige Berge an Quitten und zerkleinerte für Alle, unterstützt von Anja, die holzharten Quitten.

Die meisten Früchte landeten im Entsafter.

Es wurde Quittensaft für Gelee gekocht und das Fruchtfleisch haben wir -Dank einer Weiterentwicklung von Cornelia Polettos Rezept- zu Frucht-Senf verarbeitet.

Ich für meinen Teil hätte auch noch herzhaftere Rezepte ausprobieren wollen, wie Lamm mit Quitte (hier wären wir wieder bei der griechischen Herkunft des Quitten-Namens) aber dafür reichte die Zeit nicht.

Mal wieder hat sich gezeigt, dass der Genuss-Club-Cronenberg (GCC) nicht nur aus vielen verschiedenen Menschen besteht, sondern auch aus Menschen, die sich aufeinander einlassen.





Es wurde zusammen
gegessen, gespült,
zusammen getrunken,
zusammen gelacht und
sich gefreut, dass alles
gut geklappt hat.

Jeder hat seine „Beute“ in Form von Gläsern nach Hause „geschleppt“ und ich finde, es war ein toller Tag!

Wer übrigens noch Quitten zum Selberverarbeiten haben möchte, kann sich diese und auch Rezepte bei mir im Laden abholen. Bitte nur vorher Bescheid geben, die restlichen Quitten hängen nämlich noch am Baum.

Ich wünsche Euch eine genussvolle Zeit

Eure Kathrin Küpper