

GARTENFACHBERATUNG AKTUELL

ESSBARE PFLANZE DES MONATS DEZEMBER: WEIHNACHTLICHE QUITTEN (*CYDONIA OBLONGA*)

Ihr habt nach der diesjährigen Ernte noch immer einige von den erstaunlich harten Früchten herumliegen und wisst nicht so recht, wohin damit? Quittenmarmelade ist lecker, jeden Tag möchte man sie aber auch nicht essen. Bevor die schöne Frucht im Streit mal zur Waffe wird, verarbeitet sie doch lieber zu Weihnachten ganz einfach auf eine andere Art:

- **Quittenmus:** Quitten immer abreiben und waschen, schälen ist zum Glück nicht nötig. Mit einem guten Messer in große Würfel schneiden, Kerngehäuse entfernen. In einem Topf mit Wasser bedeckt kochen bis die Stücke weich sind. Je nach Vorliebe mit einem Pürierstab pürieren, zuckern, Zimt und Vanille dazugeben. Das Mus schmeckt gut als Zugabe zu Joghurt oder Haferschleim.
- **Quittenscheiben** aus der Pfanne: Quitten in Scheiben schneiden und in Fett solange anbraten, bis sie weich und von beiden Seiten gebräunt sind. Mit reichlich flüssigem Honig, Zimt und Vanilleeis als besonderes Dessert anbieten.
- **Bratquitten** aus dem Ofen: Kerngehäuse mit einem stabilen (!) Apfelstecher entfernen, Quitten aufrecht in eine ausreichend große Auflaufform stellen. Jeweils nach Geschmack in die Quittenmitten etwas Butter, Zucker, Zimt und Vanille geben. Bei 160°C je nach Größe der Quitten ca. 60-80 Minuten backen. Auch hier passt z.B. Vanilleeis gut dazu.



MEHRJÄHRIGES SAISON-GEMÜSE IM DEZEMBER: PIMPINELLE (*SANGUISORBA MINOR*)



Die immergrüne Staude kann das ganze Jahr über beerntet werden und ist ein tolles Wintergemüse. Ihre Blätter schmecken gurkig-frisch und machen sich gut in Salaten, Suppen und Soßen. Traditionell kennt man sie in der „Frankfurter Grünen Soße“. Die Blätter können auch getrocknet und in Tees verwendet werden.

Die Pimpinelle wird nur etwa 60cm hoch und blüht von Mai bis August. Der Standort sollte sonnig bis halbschattig sein, an den Boden werden keine besonderen Ansprüche gestellt. Sie braucht nur wenig Nährstoffe und gedeiht auch an sehr kalkhaltigen Standorten.

OBSTBAUMSCHNITT: DER RICHTIGE ZEITPUNKT

Der Winter ist die beliebteste Zeit zum Schneiden von Obstbäumen. Woran liegt das und was bedeutet überhaupt „Winter“? Um den richtigen Schnittzeitpunkt zu finden, genügt es eigentlich nicht, sich nach den kalendarischen Jahreszeiten zu richten. Stattdessen sollte klar sein, welche Ziele die Schnittmaßnahme verfolgt und welche physiologischen Prozesse zu welchem Zeitpunkt im Baum ablaufen.

In der unbelaubten Zeit (ungefähr von November bis März) stehen die Stoffwechselprozesse im Baum zwar nicht still, sind aber stark reduziert. Im



frühen Winter (November bis Dezember) liegen die vor dem Winter eingelagerten Reservestoffe hauptsächlich in Stamm und Wurzel. Schneidet man im Außenbereich der Krone, geht davon nicht viel verloren. Allerdings fehlen dem Baum im Winter die nötigen Abwehrreaktionen, um die Schnittwunden vor eindringenden Schaderregern zu schützen. Auch starker Frost kann hier großen Schaden anrichten.

Wird später im Winter, ungefähr von Januar bis März, vor dem Blattaustrieb geschnitten, verringert sich die „schutzlose“ Zeit bis zum Beginn der Vegetationsperiode. Allerdings befinden sich bereits mehr Reservestoffe in den Feinästen, die weggeschnitten werden und dadurch verloren gehen. Der Verlust hält sich allerdings in Grenzen und ein dadurch etwas verringerter Neuaustrieb kann auch von Vorteil sein.

Je nach Zielsetzung und Baumart kann auch im Sommer geschnitten werden, hier gibt es wiederum andere Dinge zu beachten. Mehr Infos gibt's hier: <https://www.baumpflegeportal.de/baumpflege/was-passiert-im-baum-waehrend-einzelner-vegetationsphasen/>

Kimberley Hofer (ehem. Müller)
Bezirksgartenfachberatung
k.hofer@bv-sueden.de