

Quitte

INGE FASAN



mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 001

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-476-2

© mandelbaum wien 2015

alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2015

Das Gedicht Quitten-Pastete von Jan Wagner wurde mit freundlicher Genehmigung des Verlags übernommen aus: Achtzehn Pasteten. Gedichte. Berlin-Verlag, Berlin 2007

Lektorat: Erhard Waldner

Satz & Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Illustrationen: Linda Wolfsgruber

Druck: Donau Forum Druck, Wien



VORNEWEG Max Goldt meinte in seinem ursprünglich für die Satirezeitschrift *Titanic* geschriebenen Text über die Quitte, sie sei „überhaupt nicht kommentarintensiv“. Hat der eine Ahnung!

Man muss allerdings dazusagen, dass der Text Anfang der 1990er Jahre verfasst wurde, in einer Zeit also, da die Quitte als vergessene und verschmähte Frucht in unseren Obstgärten vergammelte. Mittlerweile haben wir Slow Food und Nose to Tail und Biogemüse-Direktvermarkter, selbstverwaltete Einkaufsgemeinschaften, Online-Vertriebe für in allen Belangen einwandfrei erzeugtes Fleisch, Guerilla-Gemüsebeete und Zuchtprojekte für alte Obstsorten. Gut so. Auch die leuchtend gelben, steinharten Früchte, die unsere Großmütter noch eifrig verkochten, uns selbst aber relativ ratlos zurückließen, erfreuen sich zunehmender Beliebtheit.

Die Quitte ist auf jeden Fall slow, weil sie mit Muße verarbeitet werden will, sie ist der Inbegriff von Nose to Tail, weil die gesamte Frucht (inkl. Gehäuse und Kerne) genutzt werden kann. Sie ist eine alte Frucht, die seit ca. 4000 Jahren kultiviert wird. Sie ist die Namensgeberin unserer Marmelade, Süßigkeit und Heilmittel, passt zu Käse und zu Fleisch, und erwischt man die richtige Sorte, kann man sie sogar roh genießen. Ihre Beschaffung ist gar nicht so einfach, außer man besorgt sie bei türkischen Gemüsehändlern, die den gesamten Winter über in ihren Läden leuchtend gelbe Berge auftürmen. Heimische Quitten habe ich noch nie käuflich erworben, was nicht heißt, dass man sie nicht irgendwo für Geld erhält. Ich habe sie geschenkt bekommen oder getauscht – gegen ein paar Gläser rubinroten Quittengelees, das daraus entstand, oder gegen eine Einladung zu einem dampfenden Lammeintopf, dem die Frucht beigemischt war. Bei-

des schmeckt göttlich. Und ja, die Götter haben mit der Quitte auch etwas zu tun – zumindest die griechischen und römischen.

Über die Quitte gibt es also allerhand zu sagen. Finde ich jedenfalls.



*„Der Quarz sitzt tief im Bergesschacht,
die Quitte stiehlt man bei der Nacht.“*

Wilhelm Busch

QUITTENKRIEG Das Exemplar von *Cydonia oblonga*, der Quitte, das in unserem Garten stand, erinnerte eher an einen Strauch denn an einen Baum. Er drückte sich in den Scheitel eines kleinen, spitzwinkligen Wiesendreiecks zwischen zwei Kieswegen. Hinter dem Quittenbaum stand eine Thuje, die sich mangels Konkurrenz zu einem gewaltigen Gewächs entwickelt hatte. Sie machte Schatten, gemeinsam mit der mächtigen Silbertanne, der riesenhaften Beherrscherin des hinteren Gartenteils. Davor kümmerte die Quitte dahin, deren Stämme schräg nach vorne zur Sonne wuchsen, als wolle sie vor dem lichtraubenden Nadelzeug davonlaufen. Als Kind sammelte ich die grau gefärbten länglich-runden Rindenschuppen, die die Borke immer wieder abwarf. Die Abwurfspuren an den Stämmen waren rötlich-braun, sodass manche Stellen an das Muster von Camouflage-Anzügen erinnerten. Fast konnte man meinen, die Quitte rüste sich in ihrem getarnten Stammeskleid zum lebenslangen Guerillakampf gegen ihre übermächtigen Baum-Konkurrenten.

Und zweimal im Jahr schien sie in diesen Gefechten auch die Oberhand zu gewinnen.

Einmal im Mai oder Juni – da brachte sie für relativ kurze Zeit Blüten hervor, die nicht nur mich immer von Neuem in Staunen versetzten: Es erschienen einzelne, spitz nach oben ragende Knospen. Wenn sich die pelzigen Kelchblätter öffneten, saßen darüber kleine, weiß-rosa gefärbte, noch geschlossene Blüten, die an die Form von russischen Zwiebelkirchtürmchen erinnerten und in elegant gedrehten rosa Rippchen zur Spitze hin nach oben verliefen. Auch die offenen Blüten waren zart rosa angehaucht, als würden sie sich ein bisschen dafür genießen, plötzlich aus dem Schatten zu treten und alle Blicke auf sich zu ziehen. Schamesröte quasi, aber sehr hübsch.

Ihren zweiten großen Auftritt hatte die Quitte im Herbst: Einige der Blüten (längst nicht alle, dazu war der Baum-Strauch vermutlich zu alt) verwandelten sich in riesenhafte, leuchtend gelbe Früchte. Es war ein Wunder, dass die Äste die kleinen Ungetüme tragen konnten, denn manche davon wogen sicher fast ein halbes Kilogramm. Spätere Nachforschungen ließen mich vermuten, dass es sich um die Sorte Bereczki gehandelt hatte, eine ursprünglich aus Ungarn stammende Birnenquitte.

Die Zeit der Quittenreife war nicht nur der jeweils zweite Triumph des verkorksten Quittenbaumes über seine mächtigen Nachbarn, es war auch die Zeit des Kampfes zwischen meiner Mutter und meiner Großmutter. Die beiden waren nicht gerade ein Herz und eine Seele, lebten aber seit Jahrzehnten unter einem Dach. Meine Mutter hatte sich in den Anfängen ihrer Ehe in mühevoller Kleinarbeit und einigen Scharmützeln die Küchenoberhoheit erobert. Es hatte sich eine Art Zeitplan für die Küchenbenützung entwickelt, der Schwiegermutter und Schwiegertochter halbwegs friedvoll nebeneinander herkochen ließ. Im Herbst aber, zur Zeit der Quittenreife,

gab es einige Tage, an denen meine Mutter zähneknirschend das Küchenfeld räumte und sich in die Schutzzone (sprich: ihre zwei Zimmer des großen Hauses) zurückzog. Quittenalarm! Meine Großmutter hingegen zog zu Felde: Sie bewaffnete sich mit großen Kübeln, stellte diese unter den Baum und wies uns an, die Quitten einzusammeln. Weiters wanderte ein Lavoir (meine Großmutter nannte das so und nicht etwa „Schaffl“ oder Zuber) aus Plastik in die Küche, von dem niemand wusste, wo sie es das Jahr über aufbewahrte – wahrscheinlich an einem geheimen Ort des Hauses, weil sie die widerrechtliche Entwendung des für sie unersetzlichen Utensils durch meine Mutter fürchtete. Und es wurde ein „Stockerl“ herbeschafft, ein Holzschemel also, der meine Großmutter, die damals schon über achtzig war, an Alter eindeutig übertraf. Auf dem Schemel saß niemand mehr, er tauchte ebenfalls nur einmal im Jahr auf – in Zusammenhang mit den Quitten. Lavoir und Schemel passten insofern zusammen, als der Schemel mit der Sitzfläche nach unten neben den Herd gestellt wurde und das Lavoir auf die umgedrehte Sitzfläche zwischen die in die Luft ragenden Beine des Schemels. Da passte es nämlich exakt hinein. Diese Skulptur harrte nun ihrer Vollendung.

In der Zwischenzeit hatten wir die Quitten-Kübel in die Küche geschleppt – zwei bis drei davon schaffte der alte Baum-Strauch immer noch – und meine Mutter hatte sich vollends unsichtbar gemacht.

Die Großmutter wusch die Früchte und rubbelte den flauschigen Pelz von der Quittenhaut. Dann machte sie es sich am Küchentisch gemütlich und schnitt die riesenhaften Gebilde in Stücke. Ich muss gestehen, dass ich während der nun folgenden, die Quitten betreffenden Arbeitsphasen entweder

- a) noch zu klein war, um sie heute genau wiedergeben zu können, oder

b) – in späteren Jahren – nicht ununterbrochen anwesend war.

Ich versuche dennoch, den Vorgang zu rekonstruieren: Die Quittenstücke, daran erinnere ich mich, wurden nicht geschält. Auch die Kerngehäuse blieben dran, was, wie ich später erfuhr, gut war für das, was nun mit den Quitten passierte: Sie wurden gekocht, etwa auf Apfelkompottkonsistenz. Inzwischen komplettierte meine Großmutter die Schemelskulptur, indem sie eine Baumwollwindel (vermutlich aus meiner Kinderzeit) unter Zuhilfenahme mehrerer Reißnägel über die in die Luft ragenden Schemelbeine spannte.

Soweit ich mich erinnern kann, kippte sie die gekochten Quitten in Tranchen in die Windel, die sich gefährlich nach unten wölbte. So blieb das eine Zeitlang. Die Flüssigkeit tropfte in das Lavoirdarunter und wurde später zu Gelee verarbeitet.

Die abgetropften Quitten wurden passiert (ob mithilfe einer Flotten Lotte oder nur durch ein Sieb gestrichen, weiß ich heute nicht mehr). Der Baz (die passierten Früchte) wiederum landete gemeinsam mit Zucker in einem Topf, wurde gekocht, anschließend in ca. 1,5 cm hohen, runden Fladen auf Butterbrotpapier gestrichen und in dieser Form getrocknet. Das war der berühmte Quittenkäse (bei uns übrigens „Kittenkäs“ ausgesprochen).

Ich habe keine Ahnung, wo die Fladen trockneten, wahrscheinlich irgendwo im großmütterlichen Teil des Hauses, den meine Mutter so gut wie nie betrat.

Meine Großmutter jedenfalls zog nach getaner Arbeit aus der Küche ab (samt Schemel, Lavoird und Windel) und hinterließ das, was meine Mutter als Schlachtfeld bezeichnete. Ganz so schlimm war es wohl nicht, denn meine Großmutter putzte die Küche, so weit sie es konnte. Sie sah nur nicht mehr so gut wie früher, also war „sauber“, was immer sie für sauber hielt. Wenn man

die Küche betrat, klebten die Unterseiten der Holzpanntoffeln, die wir damals alle trugen, jedenfalls am Bodenbelag fest und erzeugten beim Gehen Schmatzgeräusche. Das war der Zeitpunkt, zu dem meine Mutter wieder auf den Plan trat und sich schimpfend an die Endreinigung der Küche machte. So ging das Jahr für Jahr.

Die Quittenfladen blieben eine Zeitlang verschwunden. Dann tauchten sie wieder auf, fein säuberlich zu hohen Torten gestapelt, jeweils getrennt durch knisterndes Zellophan. Die Konsistenz der Fladen war körnig-weich, später körnig-zäh, was ich besonders mochte. Vor dem Servieren wurden die süßen Fladen in „Stangerl“ geschnitten und neben anderen Mehlspeisen zur Kaffeejause serviert – zumindest wenn Großmutter betagte Freundinnen zu Besuch kamen. Als diese nach und nach ausblieben und meine Großmutter als Einzige der Runde noch am Leben war, gab es auch keinen „Kittenkäs“ mehr. Schade.

Meine Großmutter starb im hohen Alter von 104 Jahren und nahm das Quittenkäse-Rezept mit ins Grab. Meine Versuche, die Köstlichkeit in exakt der Konsistenz und Körnigkeit nachzukochen, die der Quittenkäse meiner Kindheit gehabt hatte, scheiterten kläglich. Vermutlich weil es auch den krakeligen Quittenbaum-Strauch nicht mehr gibt. Und nicht den Schemel, nicht die Windel und das Lavoir schon gar nicht.

