



Die rote Blütenpracht der Japanischer

Die Japanische Zierquitte oder Scheinquitte (*Chaenomeles japonica*) zieht Betrachter und Bienen in ihrer Blütenfülle gleichermaßen an.



FOTOS: FRIEDRIKE RICKENBACH

Die Japanische Zierquitte (*Chaenomeles japonica*) gehört zu den Rosengewächsen (Rosaceae). Sie wird auch als Scheinquitte bezeichnet. Als Wildobst bildet sie Apfelfrüchte mit einem würzigen Fruchtfleisch.

FRIEDRIKE RICKENBACH, ZÜRICH (rike.rickenbach@weltderbienen.ch)

Die Zierquitte kann im Wuchs ausladende Zweige und Wurzeltriebe entwickeln. In ihrer roten Blütenpracht zielt sie Parks und Gartenanlagen. Die Gattung Zierquitte (*Chaenomeles*) umfasst fünf Arten und ist asiatisch. Es sind dekorative Sträucher, die an ihren langen Trieben Stacheln tragen.

Der Ferne Osten ist ihre Urheimat

Beheimatet ist die Zierquitte in Japan, Myanmar, Tibet und China. Erst im späten 18. Jahrhundert gelangte sie nach Europa, wo man sie kultivierte und in Form von Hybriden auf den Markt brachte. Diese entstanden vor allem aus Kreuzungen der Japanischen und der Chinesischen Zierquitte (*Chaenomeles japonica* und *Chaenomeles speciosa*).

In Lettland verstand man es, eine dornenlose Zierquitte zu züchten mit dem Namen Cido (die sogenannte Nordische Zitrone). Ihre Früchte enthalten besonders viel Vitamin C und der Saft kann den herkömmlichen Zitronensaft ersetzen.

Merkmale und Eigenschaften der Zierquitte

Meistens begegnet man der Pflanze als Zierbusch. Die Sträucher treiben hölzerne Stacheln aus den Blattachsen hervor. Hübsche, glänzende und dunkelgrüne Blätter, die an den Rändern eingeschnitten sind, entfalten sich nach den ersten Blüten. Interessanterweise wachsen an den Langtrieben grosse und an den Kurztrieben kleine feingezähnte Blätter. Auffallend sind die zahlreichen

roten Blüten, die, je nach Hybridzüchtung auch rosa, orange oder weisslich, ihren besonderen Reiz haben. Sie machen leuchtend auf sich aufmerksam, da sich die dicht gedrängten Blüten zum dunklen, stark hölzernen Geäst kontrastreich öffnen. Sehr hübsch sind die zwittrigen, becherförmigen Blüten, die mit 20–60 gelben, üppigen Staubblättern als Blickfang dienen und Insekten anlocken. Es ist eine Lust, der Gier der Bienen nach Nektar und Pollen zuzusehen. Dabei ist es nicht so, dass jede Blüte nur einmal aufgesucht wird, nein, da wird während der ganzen Sonnenphase des Tages rundum wieder und wieder jede offene oder halb offene Blüte angegangen. Überwiegend sind es wohl die vielen Staubgefässe, die sich



Zierquitte

gestaffelt öffnen und jeden Besuch aufs Neue belohnen.

Da die Blütezeit fast einen Monat lang währt, erweist sich die Zierquitte als echte Trachtpflanze. Aus dem bestäubten, fünffach angelegten Fruchtknoten wächst eine Apfelfrucht mit fünf Samenkammern und dickem, hartem Fruchtfleisch heran. Die vielen Samenkernchen werden zur Gewinnung von Pektin verwendet, das wiederum zu medizinischen Zwecken (gegen Durchfall) Verwendung findet. Diese robuste Pflanze ist auch als Heckenzaun geeignet. Durch den Formschnitt wird sie immer dichter, sodass Vögel sich im Geäst gut geschützt fühlen und dort ihren Nistplatz auswählen. Die längste Zierquittenhecke, die mir je begegnete, wächst im Tessin auf der Autobahn in der Magadinoebene und gewährt einen Sichtschutz zur Gegenfahrtrichtung. Die Hecken weisen allerdings wegen des Rückschnittes eine geringere Blütenpracht auf.

Die Pflege der Zierquitte ist nicht aufwendig

Kultiviert man die Zierquitte als Hecke, so verlangt sie einen Formschnitt und durch die Verholzung der harten Triebe braucht es gute Werkzeuge dazu. Als Zierstrauch entfernt man die Äste, die störend sind, zum Beispiel nach innen wachsen oder sperrig nach aussen tendieren. Hierbei lenkt das eigene Augenmass die Schere. Ist der Wuchs ausgeüfert, verträgt der Busch auch einen Totalrückschnitt bis auf 15 cm über der Basis. Dann kann man getrost die Pflanze zu einer angepassten Neuform gedeihen lassen.

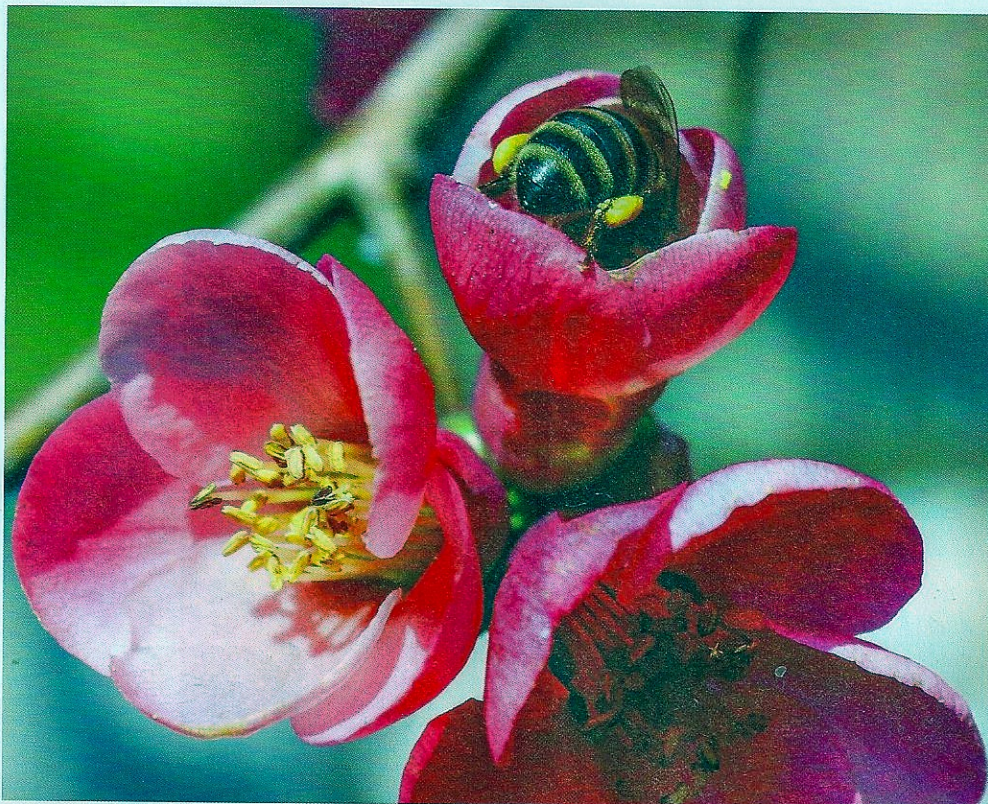
Gute Gartenerde ist für den Wuchs der Zierquitte am besten. Staunässe und kalkhaltige Böden verträgt sie nicht. Ist das Erdreich zu flach und hat keinen Tiefgang, treiben die Wurzeln unerwünschte Seitentriebe aus, die durch Plattenwege und Beetabschränkungen hindurch spriessen. Das ist furchtbar lästig und ein Ärgernis, weil man sie dort nie entfernen kann, höchstens abschneiden und sich im nächsten Jahr wieder damit abplagen muss.



In den leuchtend roten Blüten der Japanischen Zierquitte wird nach Nektar getaucht.



Hier erkennt man das leuchtende Angebot der Staubgefässe und inmitten von ersten Blättchen einen Dorn.



Auf der Suche nach dem ersten Nektar schlüpfen Bienen mit Vorliebe in die noch halbverschlossenen Blüten, der Pollen ist dann noch nicht ausgereift.



Für eine bessere Klarsicht werden Pollenkörner mit dem Mittelbein von den Augen abgestreift.

Die Blütezeit erfolgt im März/April, demzufolge ist es angemessener, sie im Herbst zu pflanzen. Aber es ist nicht unüblich, sie auch im Frühjahr aus Kübeln auszupflanzen. Im Durchschnitt erreicht die Zierquitte eine Höhe und Breite von 80–120 cm, aber im Tessin kann ihr Wuchs dieses Mass auch weit übersteigen, vor allem da, wo man auf Formhaltung keinen Wert legt und sie einfach spriessen lässt. Den Bienen kann das nur recht sein! Die Vermehrung geschieht ausschliesslich über Stecklinge, eine Samenkeimung hat wenig Erfolg und geht viel zu langsam.

Schädlinge kennt diese Pflanze nicht, allerdings sind seltene Fälle von Feuerbrand aufgetaucht. Dann muss die Zierquitte vernichtet werden.

Der Wert der Zierquittenfrucht

Die Ernte und die Verarbeitung der nicht gar zu zahlreichen Früchte der Zierquitte geschieht nach dem ersten Frost; dann fangen die Zieräpfel auch an, von alleine abzufallen. Roh sind die Früchte nicht geniessbar.

Ich sammle sie mit Vorliebe als Luftverbesserer für die Wohnstube ein. Einige dieser Äpfel in eine Schale gelegt verströmen mit der Zeit und ihrem Schrumpfen einen ganz herrlichen Duft im Raum. In der Familie bezeichnen wir sie als «Schmökköpfel» (Schweizer Dialekt) und belassen sie in dieser Funktion bis zum Advent, bis dann die Tannen den weihnächtlichen Duft verströmen.

Passionierte Hausfrauen kochen aus Früchten Gelée, nach demselben Rezept, wie Quittengelée hergestellt wird. Die Früchte enthalten wenig Zucker, aber als Gelierhilfe bieten die Kerne viel Pektin. Den Hauptzuckeranteil sollte man also erst so spät wie möglich dem Kochprozess beifügen, dann süsst er besser und man benötigt weniger davon. Geschmacklich könnte man durch Beigabe von Birnen dem Gelée eine weitere Aromanote hinzufügen. Wer wagt, gewinnt!

Literatur

1. <https://www.mein-schoener-garten.de/pflanzen/zierquitten>
2. <https://de.wikipedia.org/wiki/Zierquitten>