

Fleischbräune der Quitte

Wenn Quitten überreif geerntet oder länger gelagert werden, verfärben sie sich im Inneren oft glasig bis braun. Es kommt zu einer sogenannten Fleischbräune (physiologische Störung). Diese Fleischbräune entsteht, weil sich Inhaltsstoffe wie Kohlenhydrate, Pektine und Apfelsäure im Fruchtfleisch zersetzen. Dabei werden die Zellwände instabil und es tritt Saft in das umliegende Gewebe aus. Wenn Sie dann die Früchte aufschneiden, kommt der Saft in Kontakt mit Sauerstoff und verfärbt sich braun.

Die Fleischbräune tritt vor allem in Jahren mit ungleichmäßiger Wasserversorgung während des Sommers auf. Anhaltende Hitze und Trockenheit stressen die Obstbäume. Das wirkt sich negativ auf die Qualität der Früchte aus und fördert die Fleischbräune.



Foto: Dr. Marianne Klug

Grundsätzlich gilt: Je reifer die Quitten zur Zeit der Ernte sind, desto schneller verbräunen sie und desto kürzer können sie anschließend gelagert werden. Sie sollten Quitten daher nicht zu lange am Baum hängen lassen, sondern rechtzeitig ernten, wenn sie sich gerade erst gelb gefärbt haben. Die Lagerung der Früchte erfolgt möglichst bei kühlen Temperaturen, aber nicht unter 0 °C.

Die Quitten sind trotz der Fleischbräune weiterhin und problemlos zu Gelee, Saft und ähnlichen Produkten zu verarbeiten. Meist ändert sich durch die Fleischbräune die Farbe des Saftes kaum. Die Früchte sollten jedoch zügig verwertet werden, da sie nicht mehr lange haltbar sind.

gez. Andreas Vietmeier