

Der Mimo-Baum

Vor vielen Jahren pflanzte ich in unserem Garten in Schleswig-Holstein einen Quittenbaum in Erinnerung an meine kleine Tochter Anne-Caroline, genannt Mimo, die „locker“ das Abitur dort machte und - dann - „warse wech“: Studium von irgendwas und heiraten - 3 Kinder – alle weit weg, sehr weit weg.

Jeder, der diesen Baum sieht, wenn er im Frühjahr voller Blüten ist, fragte stets dasselbe: „Was macht ihr denn mit den Quitten?“ Die Menschheit, so scheint es, hat zu dieser Gartenfrucht keine rechte Beziehung, so wie zu Äpfeln und Pflaumen.

In diesem Herbst 2021 war es wieder soweit: -zig Kisten voller dieser großen gelben harten Teile. Und - was machen wir nun damit?

Von der Firma Wiltec hatte ich einen Schredder für Kernobst erstanden, dazu eine mechanische Saftpresse. Gar nicht teuer. Ein Wochenende – und die -zig Kisten waren leer und in den Regalen standen große Flaschen mit diesem hellem Quittensaft. Diesmal eben nicht mit dem Dampfentsafter, sondern mit der 12 Liter Obstpresse aus Quittenmuus hergestellt. Irgendwie genial diese Technik und der Clou: Der auf 95 Grad kurzzeiterhitzte Saft schmeckt völlig anders als der von der Dampfentsaftung, irgendwie rein, hell – und eben quittig – einfach göttlich. Und noch genialer ist die Mischung von eben diesem Saft mit Weißwein – noch göttlicher.

Dampfentsaften ist out. Es lebe die Quitte als frischer kaltgepresster Saft. Jöho.

Dirk Schrader, Hamburg

Tierärztliches Institut für angewandte Kleintiermedizin

Tierärztliche Gemeinschaft für ambulante und klinische Therapien

Dirk Schrader | dr. Steven-F. Schrader | dr. Ifat Meshulam | Rudolf-Philipp Schrader

-Tierärzte-

www.tieraerzte-hamburg.com