

Weil jede Region anders schmeckt.



Produzenten:
Astrid &
Joe Bründler,
Obstbau Bründler,
Wittnau
Fricktaler Quittenessig,
2,5 dl (1 dl = 2.78)

6.95




Produzent:
Familie Hotz,
Hotzenhof,
Baar
Quitten Likör,
3,5 dl (1 dl = 8.56)

29.95



Produzent:
Bruno Muff,
Haldihof,
Weggis


Bio-Quittenbalsam,
3,5 dl (1 dl = 3.70)

12.95



Produzent:
Markus Kunz,
Bäckerei Kunz, Frick
Grossmutter's Quitten Konfitüre,
200 g (100 g = 3.35)

6.70




Produzenten:
Stefanie & Christian Weber,
Hof Baregg, Hemmiken
Quitten Fruchtaufstrich,
240 g (100 g = 2.89)

6.95



Produzent:
Bruno Muff, Haldihof, Weggis


Bio-Fruchtaufstrich Quitte,
220 g (100 g = 3.61)

7.95

Erhältlich in grösseren Coop-Supermärkten. Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.



FÜR DAS BESTE VON HIER.

coop

Für mich und dich.



Astrid und Joe Bründler überprüfen den Reifegrad ihrer Quitten, aus denen sie unter anderem Vollfrucht-Essig herstellen.

Sonnengelber Genuss

Rund 50 Quittenbäume stehen auf den Plantagen von Astrid und Joe Bründler im Jurapark Aargau. Daraus stellen sie geschmackvolle Gelees, Konfitüren und Essig her.

«Letztes Jahr mussten wir wegen des Frosts mühsam drei Körbe Quitten im ganzen Fricktal zusammenschleppen. Dieses Jahr sind die Bäume brechend voll», sagt Joe Bründler (57) mit einem Blick auf ihre Plantage oberhalb von Wittnau AG. Recht hat er, leuchtend gelb scheint es von den Quittenbäumen. «Die Früchte waren einfach sehr lange eher klein, weil es zu wenig geregnet hat. Aber in den letzten Wochen haben sie noch Gas gegeben», ergänzt Astrid Bründler (52).

Seit Mitte der 90er-Jahre führt das Ehepaar einen Obstbaubetrieb im Fricktal, baut Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Aprikosen und eben auch Quitten an. Einen Teil der Früchte verkaufen sie frisch, den anderen Teil verarbeiten sie zu Gelees, Konfitüren, Obstbrand und Vollfrucht-Essig, das speziellste Produkt in ihrem Sortiment. Acht bis zehn Monate pro Jahr läuft die Essigma-schine, verarbeitet werden alle Obstsorten – auch die Quitten. «Diese ergeben

einen besonders schmackhaften Essig, der zum Beispiel perfekt zum Abschmecken eines Risottos geeignet ist.»

Renaissance der Quitte

Während es um 1950 in der Schweiz über 187 000 Quittenbäume gab, waren es nach dem Jahrtausendwechsel gerade noch 22 000. «Wahrscheinlich hing das auch mit dem Feuerbrand zusammen, der die Bäume zerstört hat. Heute erlebt die Frucht jedoch eine Renaissance und wird wieder beliebter», erzählt Joe Bründler. Deshalb haben auch Bründlers vor drei Jahren wieder neue Quittenbäume gepflanzt, die dieses Jahr zum ersten Mal Ertrag liefern. Ihre Quittenbäume schätzen sie aus verschiedenen Gründen, wie Astrid Bründler sagt: «Im Frühling sind sie wunderschön zum Anschauen, wenn sie ganz in Weiss blühen. Dann ist es eine Kultur, die relativ wenig Pflegeaufwand bedarf, die Früchte duften herrlich und sind vielseitig verwend-

bar.» Nur zum Zerkleinern seien die harten Früchte eine Herausforderung, aber das werde durch den Genuss, den sie bringen, wieder wettgemacht. KON

FRICKTALER QUITTENESSIG

Auch bei Coop erhältlich

Die Produkte von Familie Bründler werden unter dem Label Jurapark Aargau auch bei Coop angeboten. Produkte mit dem Jurapark-Label stammen garantiert aus dem Gebiet des Regionalen Naturparks und fördern eine nachhaltige regionale Wirtschaft. Den Quittenessig erhält man in der Flasche à 25 cl für Fr. 6.95. Astrid Bründler verwendet den Quittenessig gerne für einen lauwarmen Gemüsesalat, zum Abschmecken von asiatischen Gerichten oder Risotto.

 www.jurapark-aargau.ch