

Balkonia® dulcis

Quittenpräparat, hausgemacht · Formulierung A: Gelee · Formulierung B: Quittenbrot

HERBSTERNTE 2026 · SÜDOSTSEITE · SAISONALE CHARGE

Wirkstoff: Cydonia oblonga
 Darreichungsform: Glas (A) / Schnittstück (B)
 Charge 2026/II-QUI-001 · Oktober 2026

Charge: 2026/II-QUI-001	Datum: 26. Oktober 2026	Rohstoff: Quitten, Ernte 2026	Bezugsquelle Rohstoff: pädagogisch-saisonal aktivierte Kanäle
Gerätschaften: leihweise bereitgestellt, Träger bekannt			
Qualitätsprüferin: Jüngste Mitarbeiterin, Charge 2026/II			

Lesen Sie die gesamte Packungsbeilage sorgfältig durch, bevor Sie mit dem Verzehr beginnen. Sie enthält wichtige Informationen sowie eine historische Einordnung der Quitte, die Sie nicht bestellt haben, aber brauchen.

- Heben Sie die Packungsbeilage auf. Vielleicht möchten Sie sie später noch einmal lesen – oder damit angeben.
- Wenn Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich an die Hersteller. Die freuen sich, aber nur nach Voranmeldung über bekannte Kanäle.
- Dieses Produkt wurde Ihnen persönlich überreicht. Geben Sie es nicht an Dritte weiter, es sei denn, Sie mögen die Dritten sehr und wollen, dass Sie fortan regelmäßig gefragt werden, ob wieder welche da sind.

1. Was ist Balkonia dulcis und wofür wird es angewendet?

Balkonia dulcis ist ein Quittenpräparat aus der zweiten Produktlinie der Balkon Manufaktur Mohrenweiser. Es entsteht, wenn der Herbst plötzlich Früchte liefert, die man nicht selbst gezogen hat, aber auch nicht ablehnen konnte.

Die Rohstoffe wurden über diskrete, pädagogisch-saisonal aktivierte Kanäle erschlossen. Die Ernte erfolgte in zwei Formulierungen weiterverarbeitet:

- **A Gelee** – klar, goldgelb, von bemerkenswert angenehmer Konsistenz
- **B Quittenbrot** – fest, schnittfähig, zu Käse unvermeidlich

Balkonia dulcis wird angewendet bei:

- traurigem Frühstücksbrot (Formulierung A)
- anspruchsvollem Käsebrett (Formulierung B)
- akutem Herbst-in-der-Küche-Bedarf
- Personen, die bei Formulierung forte noch zögerlich waren

2. Zusammensetzung

Hauptwirkstoff – über Kanäle erschlossen:

- **✓ Quitten** (Cydonia oblonga) – Ernte Oktober 2026, Bezugsquelle: diskrete, pädagogisch-saisonal aktivierte Kanäle. Zugangsvermittlung durch die jüngste Qualitätsprüferin der Charge 2026/II.

Geräteinfrastruktur:

- **✓ Gläser** — leihweise bereitgestellt durch logistisch-haushälterisch aktivierte Netzwerke. Die Leihgeber sind namentlich bekannt und haben darauf hingewiesen, dass sie es auch bleiben möchten. Ihr Hinweis wurde in dieser Form gewürdigt.
- **✓ Dampfgarer** — leihweise bereitgestellt, Herkunft bekannt, Erwärmung ausdrücklich erbeten. Unverzichtbar für Formulierung A: der Dampfgarer erschloss den Quittensaft, aus dem das Gelee entstand. Die dabei verbleibende Fruchtmasse legte den Grundstein für Formulierung B.
- **✓ Dörrgerät** — Cromargan®, Eigenbestand der Manufaktur. Fünf Etagen, vollständig belegt. Übernahm die Veredelung der Fruchtmasse zu Formulierung B (Quittenbrot): schonende Trocknung über 18 Stunden, davon 6 Stunden bei 55 °C und 12 Stunden bei 50 °C. Hat ohne Beanstandung durchgehalten.
- **✓ Backofen** — Eigenbestand, klassisch. Aufgrund der schieren Menge an Fruchtmasse wurde der Dörrturm durch den Haushaltsbackofen ergänzt: 18 Stunden bei 50 °C Umluft, die Tür von einem Kochlöffel einen Spalt offen gehalten (Feuchtigkeit muss raus). Funktionsprinzip: Kochlöffel. Bewährte Technologie. Kein Kommentar zur Energiebilanz.

Weitere Bestandteile:

- **Vanille** (Vanilla planifolia) — Direktbezug über Onkel T. (Madagaskar-Connection). Eingesetzt in Formulierung A (Gelee) und B (Quittenbrot). Näheres: Familiengeheimnis.
- Gelierzucker 2:1 – Rübenzucker, Pektine, Citronensäure; vegan, palmölfrei
- Zitronensaft – handgepresst, Bio-Zitronen vom vertrauten Großhändler ums Eck
- Wasser – aufbereitetes Trinkwasser, Qualität kommunal geprüft

Produktionsinfrastruktur: Balkonia dulcis wurde unter Einsatz von Leihgerätschaften (Gläser, Dampfgarer) sowie eigenem Dörrgerät produziert. Die Leihgeber sind namentlich bekannt und Teil des Registers. Sie wissen das.

Hinweis: Auch Balkonia dulcis enthält Vanille über Onkel T. (Madagaskar-Connection) — sowohl Formulierung A (Gelee) als auch Formulierung B (Quittenbrot). Das Familiengeheimnis bleibt intakt. Der Bezugsweg ebenso.

3. Was sollten Sie vor dem Verzehr beachten?

Balkonia dulcis darf nicht angewendet werden,

- wenn Sie Quitten für selbstverständlich halten (sie verzeihen nichts),
- wenn Sie Quittenbrot für Gelee halten oder umgekehrt (beide liegen bei),
- wenn Sie erwarten, dass die Charge wiederholt wird (saisonal bedeutet: wenn Quitten da sind).

Wechselwirkungen

Formulierung A (Gelee): verstärkt die Wirkung von Butter, Frischkäse und gutem Brot.
 Formulierung B (Quittenbrot): unumgänglich zu Manchego, Pecorino, reifem Gouda.

Beide: heben Herbst-Missmut auf.

4. Wie ist Balkonia dulcis anzuwenden?

Formulierung A:	1 Teelöffel auf Brot oder Toast. Auch direkt aus dem Glas tolerierbar – Qualitätsprüferin hat es vorgemacht.
Formulierung B:	In Scheiben schneiden, zu Käse reichen. Dicke: nach Belieben, aber unter 1 cm ist zu wenig.
Dosis:	Nicht vorgeschrieben. Erfahrungsgemäß mehr als geplant.
Vergessene Einnahme:	Umgehend nachholen. Doppelte Menge ist ausdrücklich gestattet.

5. Welche Nebenwirkungen sind möglich?

Sehr häufig:	Frage, ob noch ein Glas zu bekommen ist.
Häufig:	Nachfrage, woher die Quitten stammen. (Antwort: über Kanäle.)
Gelegentlich:	Überraschung über Intensität des Quittenaromas.
Selten:	Spontaner Entschluss, selbst Quitten zu pflanzen. Prognose: gut gemeint.
Nicht bekannt:	Unzufriedenheit.
Nebenwirkungen bitte melden. Gern mit Käse. Manchego bevorzugt. Pecorino geht auch. Wir urteilen nicht. Solange wohltemperiert.	

6. Wie ist Balkonia dulcis aufzubewahren?

Formulierung A (Gelee): Kühl und dunkel. Nach Öffnen im Kühlschrank, innerhalb von vier Wochen verbrauchen – was erfahrungsgemäß kein Problem darstellt.

Formulierung B (Quittenbrot): Kühl und trocken, separat gelagert. Kann bei Raumtemperatur bis zu mehrere Monate aufbewahrt werden. Sofern es das schafft.

Außerhalb der Reichweite von Personen, die „nur mal probieren“ wollen.

§ Zur Quitte – eine historische Einordnung

Die Quitte (Cydonia oblonga) ist eine der ältesten Kulturfrüchte der Menschheit. Im antiken Griechenland galt sie als Frucht der Aphrodite; im Mittelmeerraum wurde sie vor der Kartoffel und der Tomate als Delikatesse geschätzt. In Mitteleuropa wurde sie weitgehend vergessen, als die Südfrucht-Logistik besser wurde. Das war ein Fehler.

Quitten roh verzehren: nicht empfohlen. Gegaart, in Gelee oder Paste verarbeitet: unverzichtbar. Die Charge 2026/II-QUI-001 behebt das Vergessen – saisonal, lokal, über Kanäle.

7. Inhalt der Packung und weitere Informationen

Was Balkonia dulcis enthält: siehe Abschnitt 2. Wir haben wirklich alles aufgezählt. Die Bezugskanäle wurden aus datenschutzrechtlichen Gründen nicht namentlich erwähnt.

Wie Balkonia dulcis aussieht: Formulierung A (Gelee): tiefgolden, klar, mit warmem Bernsteinsschimmer — die Farbe von Herbstlicht durch ein sauberes Glas. Leicht zitternd bei Erschütterung; das ist keine Schwäche, das ist Konsistenz. Formulierung B (Quittenbrot): das Präparat hat im Dörrprozess eine ausgeprägte rötlich-braune Färbung angenommen, die weder erwartet noch korrigiert wurde. Die Farbe ist echt. Sie ist das Ergebnis von Zucker, Zeit und Temperatur — und sie sieht besser aus als geplant.

Hersteller: Balkon Manufaktur Mohrenweiser, Bergstraße 37, 70771 Leinfelden-Echterdingen, Südostseite, 2. bis 3. Stock. Jede Charge ist so groß wie die Verfügbarkeit der Rohstoffe.

Bezugsquelle: Nicht in Apotheken erhältlich. Nur über Connections.

Vorgängerpräparat: Balkonia® forte (Tomatenmarmelade, Charge 2026/I-TOM-001 bis -004, August 2026). Wirkstoff: Solanum lycopersicum. Enthält 9 Jahre gereiften Chili (Jahrgang 2017) sowie Vanille über Onkel T. (Madagaskar-Connection). Bezugsquelle wie üblich.



BEIDE PRÄPARATE & WARTELISTE ONLINE
balkonia.pages.dev
 QR-Code scannen oder URL eintippen