



FASZINATION ZITRUS- PFLANZEN

Über die Geschichte der Zitruspflanze und warum sie aus unserem Alltag nicht wegzudenken ist.

Text und Fotos: Michael Ceron

Zitrusbäume in all ihren unterschiedlichen Arten, Formen, Geschmäckern und Spezies sind heute wohl nicht mehr aus dem täglichen Leben wegzudenken. Sie begleiten uns beim Nahrungssortiment, in der Medizin bis hin zu sämtlichen Hygiene- und Reinigungsmitteln (in denen meist nur chemische Geschmacksstoffe enthalten sind).

Entstanden sind diese tollen Früchte in verschiedenen Teilen der Erde, allerdings soll die Buddhahand – eine Zedratzitrone – die Allererste in der Evolution gewesen sein, entstanden vor rund 4000 Jahren an den indischen Ausläufern des Himalaya. Von dort aus wurde sie von Entdeckern, Eroberern und Seefahrern mit nach Europa genommen, Alexander der Große soll wohl einer der Ersten gewesen sein.

Dass es heute eine Sortenvielfalt von rund 1600 Spezies gibt, ist in Europa der Familie der Medicis zu verdanken. Sie waren die ersten Sammler und Züchter, die es zur wohl größten Sammlung an Sorten gebracht haben. Obwohl Großteils im Krieg zerstört, gibt es doch noch einige seltene Sorten in verschiedenen Palais rund um Florenz zu besichtigen. >>



Von den Medicis aus begann die Verbreitung in allen namhaften Herrscherhäusern Europas. Die sogenannten „Orangerien“ wurden errichtet und jedes Königshaus sammelte Zitruspflanzen, um mit ihnen die Größe des Reiches zu demonstrieren – ein neues Herrschaftszeichen war geboren.

Aber nicht nur als Prestigeobjekt waren Zitrusbäume geeignet, auch ihre Entwicklung zum gesunden und geschmackvollen Lebensmittel nahm ihren Lauf.

Heute sind sie auf der ganzen Welt verbreitet, Anbaugelände gibt es rund um den Erdball – ebenso wie allorts Sammler dieser schönen Gewächse zu finden sind.

Die zahlreichen Arten

Die wunderbare Familie der Zitrusgewächse umfasst verschiedene Gattungen mit sehr vielen Sorten, die unterschiedliche Verwendung bei der Verarbeitung finden.

Speisezitrone – Im Geschäft werden leider nur „anonyme“ und meist unreife Früchte angeboten, doch alle haben einen Sortennamen (so wie bei den Äpfeln z.B. Golden Delicious) – und zwar rund 600 verschiedene! Ca. 200 sind von oranger Farbe (sie haben auch weniger Säuregehalt), rund 100 haben

nicht die typische Form, sondern sind z.B. birnenförmig, semmelförmig oder haben eine dicke oder dünne Schale.

- **Florentina** – die wohl beste, g’schmackigste Sorte in unseren Breitengraden
 - **Lipo** – eine Kreuzung aus Zitrone und Grapefruit; äußerst stabile Pflanze mit bis zu 10 cm großen Früchten mit ganz besonderem Geschmack
 - **Mayer** – eine rote Sorte und wohl die saftigste Zitrone, ideal zum Pressen
 - **Amalphitanum** – mit einer Größe bis zu 15 cm die Allergrößte der Speisezitrone
- Zedratzitrone** – die Ursprünglichen- sie haben eine dicke Schale, in der das ganze Aroma steckt; sie werden heute in der Spitzengastronomie verwendet und eignen sich auch bestens zum Kandieren – früher wurde aus der Schale das Zitronat gemacht.
- **Buddhahand** – die Urzitrone, eine gefingerte Frucht, ein Juwel der Fruchtbildung
 - **Maxima** – Riesenzedratzitrone, die allergrößte Frucht aller Zitrusarten, bis 25 cm groß

Orangen und Mandarinen – die Klassiker beim Obst, sie belegen die größten Anbauflächen der Erde. Helle Orangen wie Valencia oder Navel gibt's meist im Sommer, im Winter die schmackhaften Blutorangen wie Tarrocco und Sanguinello. Bei Mandarinen gibt's die Satsuma und die typisch europäischen Avana Mandarinen.

Bitterorangen – etwas größer als Mandarinen, aber nicht zum rohen Fruchtverzehr geeignet. Nach ca. 1 1/2 Jahren Reifezeit wird die sogenannte „Englische Marmelade“ erzeugt. Diese halten auch tiefe Temperaturen bis -2° C aus, daher kann man sie im Herbst lange auf der Terrasse stehen lassen.

Limetten – idealer Säuregehalt für Cocktails; dünne Schale, besonderer Geschmack; Limetten bekommen in Europa eine Gelbfärbung.

- **La Valetta** – die geeignetste Sorte für unser Klima
- **Pursha** – süße Limette aus Rom, aufgebaut wie eine Mandarinenfrucht, nicht sauer und kaum Zucker, ideale Speisefrucht
- **Limquat** – eine Kreuzung aus Limette und Kumquat, wohl die Fruchtigste für alle Getränke und Süßspeisen. Sie wird mit der Schale verzehrt.

Grapefruit – es gibt gelbe und orange-rosarote; gut ausgereift sind letztere wohl die allerbesten der Zitrusfrüchte!

Bergamotten – etwas kleiner als Grapefruits, sehr harte Frucht; werden gepresst und sind Hauptbestandteil von Parfums wie 4711 und von Earl Grey Tee.

Kumquat – botanisch gesehen keine reine Zitrusfrucht aus dieser Familie, aber eine sehr bekömmliche Speisefrucht.

Pumelo – sehr große, von der Form her runde bis ovale Speisefrucht, gelb bis rosa. Wichtig: die Fruchthaut der Spalten muss abgeschält werden!

Papedas – in Europa eher unbekannt, aber in Asien wohl die wichtigste Zitrusfrucht;

- **Kafirlimette** – hier werden die Blätter als Gewürz verwendet – z.B. in der thailändischen Suppe. Es gibt auch eine Vielzahl von Wildzitronen und winterharten Sorten
- **Poncirus** – dreiblättrige Zitrone, eignet sich bei uns zur Abspflanzung

Übrigens: Alle Früchte sind zum Verzehr geeignet, zumindest Marmelade kann man mit allen herstellen – sofern sie nicht durch chemischen Dünger und Pflanzenschutzmittel vergiftet worden sind!

1. BIO Zitrusgärtnerei:

All diese Arten mit momentan 240 Sorten kann man am Faaker See bei Zitronenbauer Michael Ceron besichtigen.

Hier gibt's nicht nur die seltenen Bäume zum Bewundern, man kann auch verschiedene Bäume, Früchte, Marmeladen, Bio-Zitroneneistee bis hin zu den BIO Spezialdüngern kaufen. Sammeln ist die eine Leidenschaft des Zitronenbauers, die biologische Kulturführung war ein Muss, sind doch die Früchte im Gesamten bestens verwertbar. Als Bio Zitrusgärtnerei ist dieser Betrieb ein Unikum in Mitteleuropa.

Zitrusbäume als Topfkultur, mit denen man gerne seine Terrasse und Balkon schmückt, brauchen ein besonderes Substrat, Dünger und Pflanzgefäß. Wie man einen Zitrusbaum in unseren Breitengraden am besten pflegt und hegt, erfährt man in Österreichs 1. BIO Zitrusgärtnerei und bei vielen Vorträgen & Seminaren von Michael Ceron in ganz Österreich. //

Kontakt:

Michael Ceron
BIO Zitronenbauer
Blumenweg 3
9583 Faak am See
Tel: +43 664 5403321
www.zitrusgarten.com