

# LIMONE

## Charakteristika der Pflanze

Baum von mittlerer Grösse, erreicht 4m Höhe, gerader Stamm, Krone dicht und gerundet. Blüten mit rötlichen Knospen und weiss-gelben Blütenblättern, Blütenstand in Gruppen zwischen 2 bis 20 Blüten.

## Die Frucht

Abgerundete Form, mit glatter oder leicht runzlicher Schale von grünlicher Farbe. Fruchtfleisch weisslich, saftig, das eine transparente Flüssigkeit umschliesst. Diese Art hat keine Kerne.

## Der Anbau

Die Pflanze verbreitet sich durch Aufpfropfen von Trieben (Okulieren). Sie bevorzugt das gleiche Klima und dieselben Böden wie die Orange. Die Ernte kann während des ganzen Jahres erfolgen und hängt vom Monat der Pflanzung ab. Im Allgemeinen sind die Bäume zwischen April und September am produktivsten.

## Die Herkunft

Die Herkunft der Früchte, aus der Familie der Zitrus-Gewächse, vermischt sich im Lauf der Geschichte mit der Entwicklung der Menschheit. Man weiss lediglich, dass die meisten Arten dieser Gruppe aus den verlorenen Regionen zwischen Indien und dem Südosten des Himalaja stammen, wo man sie heute noch, mit vielen Unterarten, in ihrem wilden Urzustand antrifft. Ihre Einführung auf dem europäischen Kontinent wird von einer Fülle von Fakten und Daten belegt. "Jorge Sintes Pros" berichtet, dass Zitrusfrüchte bereits bei den Römern noch vor der christlichen Ära bekannt waren, und, dass die Bitter-Orange und die Limone wahrscheinlich ans Mittelmeergestade gebracht wurden, als die Römer, ein Jahrhundert später, eine Verbindung zwischen Europa und Indien entdeckten, die über das Rote Meer führte. Die Süsse Orange, glaubt man demselben Autor, wurde in Europa von den Portugiesen eingeführt, und zwar erst im Jahrhundert der grossen Entdeckungen (um 1500). Einige Autoren vorverlegen dieses Datum auf das 7. und 9. Jahrhundert, denn sie führen die Muselmanen als Wegbereiter dieser Früchte in Europa an - während der Zeit, als diese grosse Abschnitte des Kontinents besetzt hielten.

Sicher ist, dass die Zitrus-Familie im 16. Jahrhundert auch Amerika erreichte - zusammen mit den europäischen Eroberern. Und sowohl in Europa als auch in Amerika fing man mit der systematischen Kultivierung der verschiedenen Zitrus-Arten erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts an. Die Limonen sind Früchte mit wunderbaren Eigenschaften. Ausser ihrem starken Vitamin-C-Gehalt, schreibt ihnen die Volksmedizin verschiedene wunderbare Heilkräfte zu, zum Beispiel als natürliches Antibiotikum und als Regulator des Cholesterinspiegels im Blut.

In der Küche hat die Limone ebenfalls unzählige Verwendungsmöglichkeiten - einige Tropfen reichen, um die verschiedensten Speisen mit ihrem angenehmen Aroma zu würzen. Zum Beispiel wird ihr Saft zum Würzen von Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel benutzt. Ihre Schale - in Stücken oder Raspeln, ist ebenfalls ein aromatisches Gewürz oder die Grundlage für Süssspeisen, Kompotte, Puddings,

Bonbons, Cremes, Füllungen, Saucen, etc. Und, wie fast alle Früchte, kann man die Limonen auch in Gläsern konservieren. Mit ihrem Saft macht man Erfrischungsgetränke, Cocktails und Speiseeis. Insgesamt eine lange Liste von Köstlichkeiten.

Last not least wollen wir eine brasilianische Erfindung und Visitenkarte des Landes nicht vergessen: Mit Limonen macht man den berühmten, inzwischen weltbekannten, "Caipirinha", einen Cocktail, in dem die Frucht, in Stücken und im Zucker gestampft, die Grundlage bildet - sie wird mit dem „Aguardente de Cana“ (Zuckerrohrschnaps) aufgegossen.

In Brasilien bezeichnen die Botaniker gebräuchlicherweise mit "Limão" die gesamte Gruppe der "Bitter-Orangen" - die Landwirte sprechen dagegen von der „Lima ácida“. Zur Gruppe gehören sowohl die "Limão-taiti" als auch die "Limão-galego" - dies sind die im Land meist produzierten und kommerzialisierten Arten.

Die in Europa seit Hunderten von Jahren produzierten und verkonsumierten Arten - sie haben eine dicke, gelbe Schale und werden in Brasilien als "Limão-siciliano" (Sizilianische Limone) gehandelt - aber sind in den tropischen Regionen kaum anzutreffen. Das bevorzugte Klima dieser "Zitronen" ist eher subtropisch.

Derzeit ist Brasilien einer der grössten Produzenten von "Limão-taiti". Es handelt sich um eine Hybriden-Frucht, deren Herkunft unbekannt ist, und die man so getauft hat, weil sie von den Tahitianischen Inseln nach Kalifornien gebracht wurde - etwa um 1875. Nach Informationen vom "Instituto Brasileiro de Frutas" (IBRAF) hat man mit ihrer Kultivierung erst sehr viel später angefangen - in den 50er Jahren. Und zwar in Florida - und dieses nordamerikanische Monopol wurde erst in den 80er Jahren gebrochen.

In Brasilien wurde ihre Kultivierung erst gegen Ende der 60er Jahre eingeführt, obwohl es Beweise für ihren Import schon aus dem Anfang des 19. Jahrhunderts gibt. Um 1970, als die Pflanzungen der "Limão-galego" einer Schädlingsplage zum Opfer fielen, setzte sich die widerstandsfähigere "Limão-taiti" endgültig durch und entwickelte sich gut.

Heutzutage findet man Plantagen mit "Limão-taiti" über das ganze Land verstreut, die hochgradig produktiv sind - ausgenommen einige kältere Regionen in Südbrasilien. Grösster Produzent überhaupt ist der Bundesstaat São Paulo.

Praktisch alle Länder Süd- und Zentralamerikas, neben Mexiko und Florida, produzieren die tahitianischen Limonen. Mexiko und Brasilien jedoch führen diese Liste an. Das hat seinen Grund einmal im besonders starken Verbrauch der Früchte im eigenen Land - wo die "Limão-taiti" überall und ausschliesslich als Zitronenersatz benutzt wird - und zum andern in ihrem Export, der 70% des Weltbedarfs an konzentrierten Säften deckt, ausserdem ihre aromatische Schale für essenzielle Öle zur Verfügung stellt.