

ORANGE

Charakteristika der Pflanze

Baum von mittlerer Grösse, der bis 8 m Höhe erreichen kann. Die Rinde seines Stammes ist von kastanienbrauner bis grauer Färbung, die Krone dicht und abgerundet. Die Blätter sind sehr widerstandsfähig, ihre Ränder abgerundet, sie sondern einen charakteristischen Duft ab, wenn man sie zerdrückt. Kleine, weissliche Blüten mit starkem Duft, die Bienen und andere Insekten anlocken.

Die Frucht

Form und Farbe unterschiedlich entsprechend der einzelnen Art. Meistens mit einer Schale von orangeroter Färbung, welche ein sehr saftreiches Fruchtfleisch umhüllt, von einer Färbung, die von hellem Gelb bis Rot variieren kann. Die Samen sind tropfenförmig, manchmal abgeflacht, von weiss-grüner Färbung. Reife während des ganzen Jahres, besonders in den Monaten April bis September.

Der Anbau

Man sollte die Pflanzung zu Beginn der Regenzeit anlegen. Der Baum bevorzugt ein Klima zwischen 23° und 32° C. Seine Resistenz gegen Kälte ist unterschiedlich - entsprechend der verschiedenen Arten dieser Familie. Der Baum ist nicht besonders wählerisch, was die Beschaffenheit des Bodens betrifft, bevorzugt aber tiefe Böden. Er verbreitet sich durch Samen und auch Setzlinge.

Die Orangen - denn um diese Früchte handelt es sich, wie Sie sicher bemerkt haben - werden in der griechischen Mythologie als jene "verbotenen goldenen Früchte" geschildert, die von einem "einhundertköpfigen Drachen im Garten der Espriden bewacht" wurden. Um sie kämpfte Herkules in seiner elften Prüfung. Und diese Geschichte beweist zumindest die antike Herkunft der Orange als eine der ersten Früchte in der Kultur des Menschen. Bereits 2,000 Jahre vor Christi Geburt hatte man Kenntnis von diesen Früchten, wie Aufzeichnungen beweisen, die man in China gefunden hat.

Man nimmt an, dass die Orange, wie auch die meisten anderen Früchte der Zitrus-Familie, ursprünglich vom asiatischen Kontinent stammen, wo der Mensch gelernt hatte, sie zu seinem Nutzen anzubauen - von dort begann sie ihren Siegeszug um die Welt. Trotz ihrer antiken Herkunft und des Wissens um ihre Existenz schon unter den alten Griechen, wurden die Orangen in Europa erst relativ spät eingeführt: sie tauchen erstmals, zusammen mit Limonen, Zitronen, Pomeranzen, Bergamotten und anderen Früchten der Zitrus-Familie um 1500 in den historischen Analen auf. Einige Autoren behaupten allerdings, dass die Araber einige Zitrus-Arten bereits sehr viel früher in der Iberischen Halbinsel und in Italien eingeführt hätten.

Es scheint so, als ob alle die unzähligen Fruchtarten der Zitrus-Familie, die es heute auf unserer Erde gibt, von nur 10 bis 12 wilden Spezies abstammen, die man untereinander gekreuzt, ausgelesen, verändert, neuerlich gekreuzt und im Laufe der Jahrhunderte so verändert hat, dass sie immer bessere Qualitäten hervorbrachten. Allein die Orangen bestehen heute aus zirka 2.000 unterschiedlichen Arten, von denen weniger als 100 kommerziell kultiviert werden.

Aufgrund ihres so langen, in die Antike zurückreichenden Stammbaums hat man ihre wilden Stammformen nicht mehr entdecken können - sie haben sich in der Zeit verloren. Ebenfalls wegen dieser antiken Abstammung und wegen ihrer unzähligen genetischen Modifikationen, denen sie im Lauf der Jahrhunderte ausgesetzt waren, hat man sowohl die Orangen als auch die anderen Zitrusfrüchte unzählige Male benannt und wieder umbenannt, in dem Versuch, ihnen eine adäquate Klassifizierung zu geben - sowohl von wissenschaftlicher als auch von kommerzieller Seite. Deshalb herrscht besonders bei der Benennung der Orangenarten heute eine heillose Verwirrung, man sucht vergeblich nach einer Übereinstimmung ihrer Nomenklatur zwischen den einzelnen Sprachen, und die Unzahl der vom Volksmund gegebenen Bezeichnungen steigert nur noch diese Verwirrung. Darüber hinaus steigern gewisse Eigenschaften der Orangen selbst noch dieses Chaos: je nach Klima und besonderer Bodenbeschaffenheit kann dieselbe Art sogar Unterschiede in Färbung und Geschmack hervorbringen!

Heutzutage hat sich ein Grossteil der tropischen und subtropischen Streifen unseres Globus in einen Zitrusfrüchte-Gürtel verwandelt. Damit ist die Orange zu einer der meist produzierten Früchte der Welt geworden. In Brasilien hat sich ihre Produktion besonders ab den 60er Jahren entwickelt, als ein unvergleichlich destruktiver Hagelschauer den grössten Teil der Orangepflanzungen in Florida vernichtete, und die Vereinigten Staaten dadurch Orangen aus aller Welt zu importieren begannen. Dies veranlasste auch Brasilien, verstärkt in den Export dieser Früchte zu investieren - und das war der Anfang eines guten Geschäfts.

Die Produzenten aus dem Bundesstaat São Paulo waren die ersten mit Konditionen für diesen Markt. Und in den letzten 20 Jahren hat sich dieser Staat und seine Landschaft sichtbar gewandelt: die Region ist nach wie vor Brasiliens grösster Orangen-Exporteur. In unmittelbarer Nähe der Strassen, welche die Distrikte "Limeira, Bebedouro" und "Araraquara" verbinden, fallen die enormen mit Orangenbäumen bepflanzten Flächen dem Besucher sofort auf, und wenn die Bäumchen in Blüte stehen, versinkt die gesamte Region in diesem betörenden Duft.

Neben São Paulo gibt es aber weitere brasilianische Staaten, deren Zitrusfrüchte-Produktion auch für den Export von Bedeutung ist, darunter Rio de Janeiro, Minas Gerais, Sergipe, Rio Grande do Sul, Paraná und Goiás. Alle diese Bundesstaaten haben weite Flächen mit den kleinen Bäumchen bestückt, deren Früchte heute höchsten Qualitätsansprüchen entsprechen, und mit ihnen decken sie den gesamten internen Bedarf und führen einen Teil davon dem internationalen Markt zu.

Natürlich bedürfen das Land und seine Orangen-Pflanzer zu diesem Zweck auch der Arbeit spezialisierter Wissenschaftler, die sich mit der Entwicklung und genetischen Verbesserung der verschiedenen Zitrusarten befassen, sowie dafür entsprechende Fachkräfte ausbilden und weiterschulen. In der Stadt "Cordeirópolis" (im Staat Sao Paulo) befindet sich das "Centro de Citricultura Sylvio Moreira" (Institut für Zitruskultur), welches dem Landwirtschaftlichen Institut von Campinas angeschlossen ist - das in Lateinamerika grösste Institut für wissenschaftliche Untersuchungen und Ausbildung für Zitruskultur. Dort findet man, in einer Pflanzung, die schon vor rund 70 Jahren angelegt wurde, zirka 1900 unterschiedliche Zitrusarten, die aus allen Teilen der Welt hier zusammengetragen wurden. Davon liefern die Wissenschaftler Setzlinge in alle Teile Brasiliens und auch ins übrige Lateinamerika.

Die Geschäfte und die Zahlen, welche sich heutzutage mit der Kultivierung von Orangen befassen, sind beeindruckend, und aus diesem Grund werden auch gerade jene Spezien besonders bevorzugt, die den grössten Wert auf dem internationalen Markt erreichen. Übrigens haben die verschiedenen Arten der meist kultivierten und bekanntesten Orangen ganz verschiedene Konsum-Destinationen:

So werden zum Beispiel 80% der kommerziell produzierten brasilianischen Orangen zur Herstellung von Saft verwendet - sowohl im Haushalt als auch in Industrien. Und dieser Markt befindet sich in immer noch in kontinuierlicher Expansion. Hierzu werden besonders die Sorten "Pera, Seleta, Valencia" und "Natal" bevorzugt, die man das ganze Jahr über auf allen offenen Märkten und Supermärkten im Land finden kann. Diese "Saftorangen" - man isst sie auch gern in natura - bilden eine besonders köstliche Ergänzung zu einigen Menus, die eigentlich mit gesalzener Basis aufwarten. Das brasilianische Nationalgericht "Feijoada" mag hier als besonders typisches Beispiel gelten: In diesem Fall wird die Orange, als geschälte Frucht oder in ihre einzelnen Segmente geteilt, serviert - zusammen mit schwarzen Bohnen, Reis, Fleischsorten und in Knoblauch gedünstem Grünkohl - unverzichtbar als so genannte "Fettbremse" und zur Milderung der Wirkung des Pfeffers.

Auch die betont sauren Arten werden gerne in der internationalen Küche verwendet - zum Beispiel für die Zubereitung von Saucen für Fleisch, Geflügel oder Fisch - man denke nur an die berühmte "Canard aux oranges" - der "Ente in Orange-Sauce".

Die "Laranja-baía", auch "Baianinha" im Volksmund genannt - in Deutschland unter der Bezeichnung "Navel-Orange" bekannt - wurde in Brasilien erstmals entwickelt, heute wird diese grosse Orange in verschiedenen Ländern der Erde produziert. Die Orangen mit dem Nabel sind süsser als ihre meisten Artgenossen und besonders zum Verzehr in natura geeignet. Besonders auf dem europäischen Markt findet diese Orange ihre Abnehmer - hier ist sie die beliebteste Frucht auf dem Tisch des Hauses, ihre Konsistenz und Festigkeit des Fruchtfleisches prädestiniert sie auch zum manierlichen gesellschaftlichen Konsum mit Gabel und Messer.

Unterhalb des Äquators allerdings bedient man sich auch der mannigfaltigen Qualitäten vieler anderer Orangesorten - ohne grosse zeremonielle Eigenheiten und zu jeder Tageszeit: beim Frühstück, zum Nachtsch, beim Imbiss am Nachmittag, zur Nacht und überhaupt, um verlorene Energie zurück zu gewinnen. Immer ist Zeit, um den süssen, erfrischenden und vitaminreichen Saft zu sich zu nehmen. Zu einem der beliebtesten Spiele der Kinder während des Sommers gehört auch, sich im Hof der Grosseltern mit dem Auslutschen eines Haufens von Orangen zu beschäftigen, die der Grossvater geduldig schält, und danach die verpappten Hände und Gesichter mit einem Bad aus der Giesskanne wieder abzuwaschen.

Die Sorte "Laranja-lima" oder auch "Serra-d'água" genannt, ist weniger kommerziell gefragt, und man findet sie auch seltener. Nichts desto trotz ist sie besonders wertvoll für Menschen, deren Verdauung die Säure der anderen Arten nicht verträgt - besonders auch für Kleinkinder als Erfrischung im Fläschchen geeignet. Kaum säurehaltig, sehr süss, von angenehm weichem Geschmack und so vitaminhaltig wie andere Orangen auch, wird die „Lima“ auf den offenen brasilianischen Märkten besonders von der älteren Generation bevorzugt.

Nicht vergessen wollen wir auch solche Arten, die man bei uns für die Herstellung von köstlichen Süßspeisen, kristallisierten Früchten (zum Beispiel fürs Weihnachtsgebäck), Plätzchen, Kompotte, Konserven, Gelees, Cremes, Puddings, Mouse, Kuchen und Torten, Füllungen und Beläge, und vieles andere mehr verwendet - und die besonders von der brasilianischen Hausfrau kreiert worden sind. Im Allgemeinen verwendet sie für die süßen Sachen Orangen von saurem Geschmack - zum Beispiel die "Laranja-da-terra" oder die "Laranjinha-azeida". Von ihnen verwendet sie sowohl die Schale wie auch das Fruchtfleisch oder, in einigen Fällen, auch nur die Schale, welche geduldig vom Fruchtfleisch mit einer speziellen Klinge getrennt wird.

Eine schmackhafte, erfrischende, nahrhafte, vitaminreiche, harntreibende und blutreinigende Frucht: das "Lob der Orange", so sagt Lúcia C. Santos, „wird bereits durch die Tatsache demonstriert, dass sie in aller Welt zu den meist konsumierten Früchten gehört“.