

schen vergessen hat, dass sie einst einen unerschwinglichen Schatz darstellte, ist sie noch immer ein erstklassiges Produkt von unglaublicher Vitalität. Und noch immer tut sie uns wahnsinnig gut. Zweifel? Nehmen Sie eine Zitrone in die Hand, schon ihre schöne Farbe reicht aus, um für gute Laune zu sorgen. Kratzen Sie dann mit dem Fingernagel vorsichtig an der Schale und schnuppern Sie ihren Duft. Dann werden Sie verstehen, warum die Ärzte im Mittelalter Zitronenschale verschrieben, um Melancholie zu vertreiben. In der Provence heißt es, die Zitrone schenke uns die Energie der Sonne. Ein gelber Kelch voll Wunder, genau wie Neruda sagt!

»Kennst du das Land, wo die Zitronen blühen,
Im dunkeln Laub die Goldorangen glühen,
Ein sanfter Wind vom blauen Himmel weht,
Die Myrte still und hoch der Lorbeer steht?
Kennst du es wohl? Dahin!
Dahin möchte' ich mit dir,
O mein Geliebter, ziehn.«

Johann Wolfgang von Goethe (1795)



1

Alles, was Sie schon immer über Zitronen wissen wollten

Botanische Lehrstunde

»Aus einer Zitrone können Sie niemals Apfelsaft pressen«, heißt ein kanadisches Sprichwort. Sagen Sie nicht, wir hätten Sie nicht gewarnt! Eine weitere, deutlich weniger traumatisierende Überraschung ist die Information, dass Zitronen, genau wie Orangen, Tomaten und Kürbisse, aus botanischer Sicht zu den Beerenfrüchten zählen. Ja wirklich! Zitronen gehören zur Sippe *Citrus*, »[die] hauptsächlich in warmen Ländern wachsen, dabei handelt es sich zumeist um Sträucher, oft mit Dornen bewehrt, die Blätter haben einen gelegentlich geflügelten Blattstiel, sind glänzend und in der Regel immergrün, (...) die Frucht ist eine Beere, ein Hesperidium (...), die bekanntesten Beispiele sind Zitrone, Orange, Mandarine und Grapefruit; sie tragen den Handelsnamen Zitrusfrüchte (Agrumen), was so viel bedeutet wie saure Früchte.«⁶ Agrumen – vom italienischen *agrumi* – ist wiederum vom mittelalterlichen lateinischen *acrumen* entliehen, damit wurden saure Früchte bezeichnet, und dieser Begriff wiederum stammte vom klassischen lateinischen Begriff *acer*, »herb , sauer«.

Wer oder was sind denn nun diese Zitronen?

Ob gelb, grün, schwarz, weiß, rot, rund und glatt, runzlig, von Pusteln übersät, mit oder ohne Warzen, klassisch oder seltsam geformt – diese Vitaminbomben haben die Kochkunst revolutioniert. Während bestimmte Länder wie Griechenland und Italien sie wie Göttinnen empfangen, versuchten andere, ihnen die Einfallstraßen zu versperren, weil sie sich mit ihrer Farbe nicht anfreunden konnten, die sie mit Neid und Missgunst in Verbindung brachten. Zur Zeit der Inquisition wurde die arme Zitrone von katalanischen Geistlichen exkommuniziert, weil nach den Worten dieser komplett Verrückten »es dem Teufel nicht gelang, sie so rund und perfekt wie die Orange zu formen und aus seinen Händen eine missgebildete Frucht hervorging ...«. Diese Anti-Zitronen-Aktivisten würden vor Entsetzen in ihren Rosenkranz beißen, wenn sie erführen, dass heute Spanien der zweitgrößte Produzent von Zitronen weltweit ist, direkt hinter Argentinien.

Um etwas mehr über diese Wunderwerke der Natur zu erfahren, haben wir Franck Curk, den Guru der Zitronen, gebeten, uns im Schnellverfahren botanisch auf den aktuellen Stand zu bringen und uns die Herkunft unserer rechtschaffenen Alltagszitrone zu verraten. Dieser Spezialist für Zitrusfrüchte im Allgemeinen und für Zitronen und Limetten – gelbe Zitronen und grüne Zitronen – im Besonderen hat zehn Jahre als Agraringenieur gearbeitet und war zuständig für den experimentellen Bereich in der Forschungsstation der INRA in San Giuliano auf Korsika.⁷ 2006 ging er nach Valencia in Spanien, um seine Doktorarbeit im Fach Genetik über die Diversität von Limetten und

Zitronen zu schreiben.⁸ Seine Forschungsarbeiten untersuchen verschiedene Ansätze zur Analyse der genetischen Diversität von Zitrusfrüchten der Gattung *Citrus* und liefern neue Erkenntnisse über die Herkunft der Limetten- und Zitronenbäume.⁹ Seit seiner Rückkehr nach San Giuliano ist er in der Forschung tätig.

Der Baum

Die Zitrone ist eine Zitrusfrucht aus der Familie der Rautegewächse (*Rutaceae*), also Bäumen und Sträuchern der gemäßigten und tropischen Regionen, die ätherische Öle liefern. Alle Zitruspflanzen tragen Dornen, diese sind bei ihnen ein Merkmal der Jungpflanzen. Sie verschwinden mit zunehmender Veredelung durch das Produzieren vieler Stecklinge und durch Pfropfen. Sorten, die aus Kernen gezogen werden, behalten ihre Dornen. Die Mexikanische Limette ist beispielsweise voller Dornen.

Der Stamm der Zitrusbäume ist recht kurz, das Blattwerk ist dicht, glänzend und immergrün. In der *Encyclopédie von Diderot und d'Alembert* wird der Zitronenbaum beschrieben als bewundernswerter, immergrüner Baum, den der Frühling, sozusagen zusammen mit dem Herbst, unseren Augen präsentiert, übersät von Blüten und von Früchten, von denen die einen reif herabfallen, während die anderen gerade erst reifen und wieder andere sich erst zu zeigen beginnen. Als Rivale des Orangenbaums, dem vorgezogen zu werden er möglicherweise verdient, unterscheidet er sich von diesem nur durch seine Frucht und seine Blätter, die groß und dick sind wie die des Lorbeers, jedoch ohne die spitze Form.¹⁰

Das Holz des Zitronenbaums ist hell, eher hart, schwer und hat eine sehr feine Textur. In Indien fertigt man aus den Ästen Gehstöcke und landwirtschaftliche Werkzeuge.¹¹ In der Antike war dies den Vermögenden vorbehalten. Nun sollten wir noch über das Holz des Zitronenbaums in der Antike sprechen, das sehr selten und in Rom hochgeschätzt war. Man musste äußerst reich sein und unter prachtvollen Bedingungen leben, um daraus wenigstens Betten, Türen oder Tische zu besitzen; daher schrieb Plinius: »Das Holz dieses Baumes wird auch von den vornehmsten Personen nur selten für Möbel verwendet.« Cicero besaß einen Tisch daraus, der 2000 Écus gekostet hatte. Asinius Pollio hatte seinen für 30.000 Pfund erworben, und es gab welche, die mehr als 40.000 Écus kosteten. Die unterschiedlichen Preise ergaben sich entweder aus der Größe der Tische oder aus der Schönheit der Maserung mit ihren Wellen und Astknoten. Am meisten geschätzt waren Tische mit nur einem Astknoten.¹²

Die Frucht

Haut und Schale der Zitrone setzen sich zusammen aus der äußeren Schale oder Epidermis, auch als Zeste oder *Flavedo* bezeichnet – gelb, grün oder rot – und der *Albedo*, der inneren weißen Schicht.

Der Name

Dem Begriff *Agrumen*, wie er von den Italienern und Franzosen verwendet wird, ziehen Engländer und Spanier die Bezeichnung *Citrus* vor. Sie stammt vom altgriechischen *κεδρος* (Kedros, Zeder) ab, auf Lateinisch wurde daraus *citrus*, anschließend auf Französisch *cédrat* (Cedrat) und *citron*