

ZITRUSBÄUME IN GUNTRAMS 11

Zahlreiche seltene Zitrusarten gedeihen in der Guntramser Edelmacherei. Die folgenden Seiten informieren über ihr Aussehen, ihre Eigenschaften und ihre Verwendung.

Einige Zitrusbäume sind im Frühjahr im Hofladen der Edelmacherei auch käuflich erhältlich. Die Früchte werden zu Limoncello und Zitronenmarmelade veredelt.

Die Zitrusbäume überwintern im Glashaus im Obstgarten. In der warmen Jahreszeit stehen sie auf der Terrasse oder in der Obstwiese und sorgen für ein mediterranes Flair. Der Duft der Blüten ist einzigartig.



Rechts: Calamondine , im Hintergrund: uralte Eiche in Guntrams 11.



CALAMONDINE (Citrus mitis)

Der intensive Duft erfreut von Frühling bis Herbst, weil die Calamondine immer wieder blüht. Sie ist eine robuste Pflanze und gedeiht auch in Innenräumen, Trockenheit verträgt sie besser als Staunässe. Sie fruchtet in der Regel nach vier Jahren.

Die Calamondine ist eine Kreuzung aus Mandarine und Kumquat. Die Früchte haben einen Durchmesser von drei Zentimetern und sind tief orange gefärbt - eine Augenweide! Die Früchte weisen eine dünne Schale auf und schmecken bitter bis sauer.

Tipp: Je mehr Licht und Fruchtbehang, umso mehr Wasser. Keinen Untersetzer verwenden und Staunässe vermeiden.

edel**m**acherei 



SATSUMA (Citrus unshiu)

Diese Zitruspflanze stammt aus dem Süden von Japan. Sie verträgt niedrige Temperaturen (aber keinen Frost).

Ihre Früchte sind in der Regel kernlos und etwas größer als Mandarinen, sie schmecken süß und saftig. Sie sind schon reif, noch bevor sich die Schale verfärbt. Lässt man sie am Stamm hängen, schwillt die Schale bis zur Größe einer Orange an und bleibt am Ast hängen.

Satsuma ist gut geeignet für Balkon und Terrasse; die Überwinterung muss frostfrei sein.

Tipp: Je mehr Licht und Fruchtbehang, umso mehr Wasser. Keinen Untersetzer verwenden und Staunässe vermeiden.

edelmacherei 



KAFFIRLIMETTE (Citrus hystix)

Die Kaffirlimette ist ein kleinwüchsiger Strauch oder Baum, der aus dem tropischen Asien stammt. Die ganze Pflanze riecht aromatisch und zitronenähnlich.

Die Früchte sind grün bis orange in der Farbe. Sie geben wenig Saft und werden zum Würzen verwendet, beispielsweise in Schmorgerichten. In ihrer Heimat wird diese Zitrusart als Gewürz- und Heilpflanze geschätzt. Auch die Blätter der Kaffirlimette eignen sich zum Würzen von Suppen und Saucen.

Liebhaber schätzen die schrumpelige Schale der Früchte und die ungewöhnlich geformten Blätter, Sie sind von einer wachsartigen Schicht überzogen und sehen wie blank poliert aus.

edelmacherei 



BUDDHAS HAND (*Citrus medica digitata*)

Diese Abart der Zitronatzitrone fällt durch ihre außergewöhnliche Form der Früchte auf, die an eine Hand mit vielen Fingern erinnert. Die Pflanze stammt aus der Himalaya-Region und wird in buddhistischen Tempeln als Opfergabe verwendet. Sie gilt als Symbol für Glück, Zufriedenheit und langes Leben.

Die Früchte riechen angenehm zitrusartig und sind sehr dekorativ. Ihre dicke Schale wird zu Zitronat, Marmelade und Likör verwendet. Das ätherische Öl eignet sich sehr gut für Parfums.

Buddhas Hand blüht im Frühjahr und im Herbst, die Knospen sind violett gefärbt. Die Pflanze ist immergrün und attraktiv dunkelgrün belaubt. Sie liebt helle Standorte auf Balkon oder Terrasse, im Winter gedeiht sie gut in temperierten Wintergärten.

edelmacherei 



ORANGE Valencia Late (Citrus sinensis)

Die Süssorange ist die weltweit am meisten kultivierte Sorte der Zitrusfrüchte. Sie stammt aus dem Süden Chinas und wurde im 15. Jahrhundert von portugiesischen Seefahrern nach Europa gebracht. „Valencia late“ ist eine traditionelle Sorte aus Portugal.

Die Pflanze hat eine kompakte Krone, die Blätter weisen einen geflügelten Stiel auf. Die Blüten sind weiss und duften stark. Die Früchte sind rund bis leicht oval und orange gefärbt, das Fruchtfleisch ist saftig und süß-sauer.

Die Pflanze sollte hell und frostfrei überwintern. Im Sommer ist ein Standort in der Sonne oder im Halbschatten geeignet. Die Blätter und Blüten kann man getrocknet als Tee verwenden.

Tipp: Je mehr Licht und Fruchtbehang, umso mehr Wasser. Keinen Untersetzer verwenden und Staunässe vermeiden.

edel**m**acherei 



ZITRONE 4 Jahreszeiten (Citrus limon 4saison)

Diese Zitronensorte zeichnet sich dadurch aus, dass sie das ganze Jahr über Früchte in verschiedenen Reifestadien tragen kann. Sie stammt aus Burma. Sie wächst kräftig mit schlank aufragenden Ästen. Die Knospen sind violett und entfalten sich zu intensiv duftenden Blüten.

Daraus entstehen länglich-ovale Früchte, das Fruchttende kann wie ein Zipfel aussehen. Das Fruchtfleisch ist blassgelb und schmeckt saftig sauer.

Sie kann in beheizten Wintergärten oder lichtreichen Wohnräumen überwintern, nach der Frostperiode gedeihen sie gut auf Balkonen und Terrassen.

Tip: Je mehr Licht und Fruchtbehang, umso mehr Wasser. Keinen Untersetzer verwenden und Staunässe vermeiden.

edel**m**acherei 



ROSA GRAPEFRUIT (Citrus paradisi Star Ruby)

Diese Pflanze ist eine Kreuzung aus Orange und Pampelmuse. Beliebt ist ihr rot gefärbtes Fruchtfleisch, das leicht bitter schmeckt und wenige Kerne aufweist. Die Schale ist gelblich, dünn und glatt. Den Abrieb der Schalen kann man zum Würzen von Speisen und Backwaren verwenden.

Die rosa Grapefruit blüht von April bis August und liebt sonnige Standorte. Sie sollte in einem hellen Raum überwintern, der nicht wärmer als 12 Grad Celsius ist. Ihr Laub ist immergrün, glänzend und duftend.

Tipp: Je mehr Licht und Fruchtbehang, umso mehr Wasser. Keinen Untersetzer verwenden und Staunässe vermeiden.

edel**m**acherei 



Maxima (Citrus medica Maxima)

Es ist kaum zu glauben, wie mächtig die Früchte dieser Zitrusart werden können: Bis zu zwei Kilogramm kann eine einzelne Frucht auf die Waage bringen. Die Schale ist dick und gefurcht, der Saft sehr sauer, ähnlich wie der einer Zitrone. Die dünn geschnittene Schale sieht sehr dekorativ aus und eignet sich gut zum Würzen von Speisen.

Sie wird auch Zitronat, Cedrat oder Zedernfrucht genannt. Zitronat wird durch Kandieren der Schalen dieser Zitronenart erzeugt. Man verwendet es als Backgewürz, etwa für Stollen und Fruchtbrot.

Die immergrünen Blätter und üppigen Blüten duften angenehm. Gut zu Überwintern in hellen Wintergärten. Die Hauptblüte ist im Frühjahr und Herbst.

edelmacherei 



Bergamotte (Citrus bergamia)

Die Bergamotte ist eine Kreuzung zwischen Bitterorange und Limette. Sie wächst als mittelkräftiger Baum und blüht nur im Frühling. Bergamotteblüten duften sehr intensiv.

Bergamotte wird vor allem an der Küste von Kalabrien angebaut. 90 Prozent der Weltproduktion kommen aus dieser Region.

Die Frucht der Bergamotte ist mittelgroß und birnenförmig, die gelbe Schale ist reich an öligen Essenzen. Das Fruchtfleisch ist von gelb-grüner Farbe sowie bitter und sehr sauer; daher wird die Frucht selten als Obst gegessen.. Bergamottöl findet Verwendung vor allem in Parfüms und Tee (Earl Grey).

edel**m**acherei 