

Insel Verlag

Leseprobe



Honegger, Mina / Honegger, Andreas
Das kleine Buch der Zitruspflanzen

Herkunft & Botanik, Kunst & Kultur, Pflege & Genuss
Elisabeth Sandmann im Insel taschenbuch

© Insel Verlag
insel taschenbuch 4773
978-3-458-36473-3



insel taschenbuch 4773
Mina und Andreas Honegger
Das kleine Buch der Zitruspflanzen



Zitrusfrüchte duften, sie sind schön und vielseitig, sie schmecken bitter, süß und sauer. Sie erfrischen und heilen, und sie sind, nicht erst seit Goethe, Symbol für mediterrane Sehnsuchtsfantasien. Zu den bekannteren Arten wie Zitronen, Orangen, Mandarinen, Grapefruits oder Limetten gesellen sich zahlreiche Sorten wie Clementinen, Bitterorangen oder der Limettenkaviar Fingerlime.

Sie alle wurden von Malern verewigt, von Botanikern und Gartenarchitekten, Köchen und Heilkundlern geliebt und von Dichtern und Designern verehrt. Die Geschichte der Zitruspflanzen wird von Mina und Andreas Honegger in diesem liebevollen und reich bebilderten Buch neu und facettenreich erzählt. Dabei verraten die beiden Experten nicht nur, wie man Zitruspflanzen hegt und pflegt, sondern auch, zu welch kulinarischen Hochgenüssen sie sich zubereiten lassen.

Andreas Honegger, langjähriger fester Redakteur der *Neuen Zürcher Zeitung*, ist heute Kolumnist, Buchautor und leidenschaftlicher Gärtner. Seine Frau **Mina Honegger**, die seine Liebe zu den Zitruspflanzen teilt, verfügt über großes gärtnerisches Know-how aus dem eigenen Zitrusgarten und hat für dieses Buch ihre Sammlung von Rezepten beigesteuert.

Mina & Andreas Honegger



DAS KLEINE BUCH DER
**ZITRUS
PFLANZEN**

HERKUNFT & BOTANIK, KUNST & KULTUR,
PFLEGE & GENUSS

Erste Auflage 2020

insel taschenbuch 4773

Insel Verlag Berlin 2020

© 2017, Elisabeth Sandmann Verlag GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch Rundfunk
und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotografie, Mikrofilm
oder andere Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages
reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet,
vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Umschlag: Schimmelpenninck.Gestaltung, Berlin

Satz: Kuni Taguchi

Druck: Pustet, Regensburg

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-36473-3

Inhalt



Einleitung

8

Das Prestige der exotischen Früchte

Herkunft, Botanik, Geschichte

14

Der Paradiesapfel als Objekt der Sehnsucht

Orangen und Zitronen in Kunst und Literatur

26

Zitruspflanzen im eigenen Garten

Tipps für die Pflege von Zitruspflanzen
nördlich der Alpen

48

Was steckt im Eau de Cologne

Der Duft der Blüten und die Nutzung der Früchte
für die Parfümerie

62

Vom Canard à l'orange bis zur Mandarinen-Frangipane

Rezepte mit Zitrusfrüchten zum Kochen und
Backen und für Drinks an der Bar

70

Sich mit Zitrus etwas Gutes tun

Verwendung in der Heilkunde und für Kosmetik

100

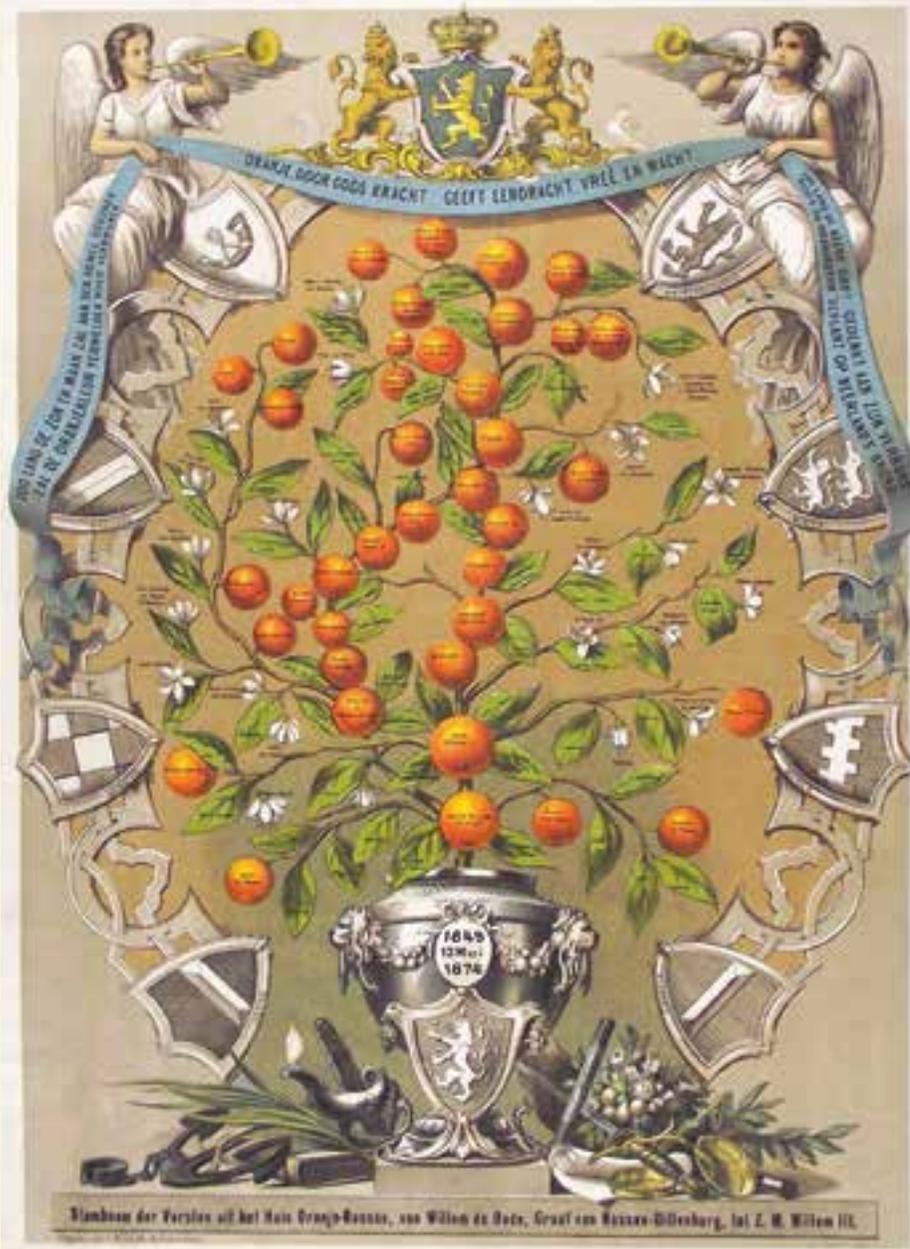
Die Vielfalt der Zitruspflanzen

Einzelporträts der Arten und Sorten

106

Literatur und Bezugsquellen

132



Stammbaum des Hauses Oranien-Nassau, des niederländischen Königshauses

Einleitung

Keine andere Frucht hat wohl so viele Spuren in unserer Kultur hinterlassen wie die Zitrone. »Das Land, wo die Zitronen blühen« ist die poetisch wirkungsmächtigste Metapher für Italien geworden – oder ganz allgemein für den Süden, den mediterranen Lebensbereich und seinen besonderen Lebensstil. Zitrusbäumchen liegen im Trend: Man pflegt sie in Kübeln auf dem Fenstersims, dem Balkon oder auf der Terrasse, immer in der Hoffnung, sie gut über den Winter zu bringen. Mit einigen Tipps, wie sie dieses Buch bietet, sollte das auch gelingen.

Aber genauso wichtig ist die Zitrone für uns in unserem täglichen Leben: Der Barkeeper gibt eine Zitronenscheibe ins Glas und macht so aus dem Sprudelwasser einen Cocktail. Und erst ein paar Tropfen Zitrone machen eine *Bistecca fiorentina* oder einen gebackenen Fisch zum kulinarischen Genuss! Viele Saucen und Speisen brauchen Zitrone als Ingredienz – und natürlich auch Kuchen und andere feine Produkte der Konditorei. Der frische Duft der Blüten, Früchte und Blätter dient zudem der Parfümherstellung.

Auch die Zitruspflanzen haben ihre Geschichte und ihre Moden: Zurzeit braucht es eine Kafir-Limette, um mit deren Blättern asiatische Speisen zuzubereiten, oder man hat eine Flasche Yuzu-Saft im Kühlschrank für die Umsetzung japanischer Rezepte. Furore machen auch die australischen Zitrusgewächse wie Fingerlime mit einer kaviarähn-



Maria Sibylla Merian,
Limonen in Surinam,
1705

lichen Struktur, die den süßsauren Saft des Fruchtfleisches im Mund explodieren lässt. Bedurfte es noch vor Kurzem eines hohen Aufwandes, um an solche Pflanzen zu gelangen, bietet sie inzwischen schon die Pflanzenabteilung des Baumarktes an. Noch immer ist man aber gut beraten, sich beim Kauf den Rat der Spezialisten einzuholen.

Zitrusfrüchte haben unsere Geschichte und Kultur geprägt und sind auch heute noch allgegenwärtig. Orangensaft ist ein günstiges alkoholfreies Getränk, dem man gesundheitsfördernde Eigenschaften zuspricht. Die verschiedenen Formen der Mandarinen und Clementinen verbreiten mit ihrem Duft weihnachtliche Stimmung, und sie gehören zur Vorweihnachtszeit wie Plätzchen. Und die Bergamotte macht aus dem Schwarztee ein raffiniertes Getränk, das nicht nur der britische Premier Earl Grey liebte, nach dem es benannt ist. Orangen haben einer Farbe ihren Namen gegeben: An ihr erkennt man nicht zuletzt die holländischen Fußballfans, wo immer sie auftauchen. Denn das Königshaus der Niederlande trägt noch heute den Namen Oranje-Nassau und damit den Titel des Fürstenhauses Nassau von Orange, der Stadt im Rhonetal.

Bis in die frühe Neuzeit waren Zitrusfrüchte in den Ländern nördlich der Alpen nur Reminiszenzen derer, die eine Reise in den Süden unternommen hatten. Erst die Anlage von Orangerien, in denen die Pflanzen im Winter vor der Kälte Schutz fanden, ermöglichte es, frische Früchte auch im übrigen Europa zu halten: ein Luxus, den sich nur der Adel und reiche Patrizier leisten konnten. Im 18. und im 19. Jahrhundert war eine Orangerie ein Must, wenn man seine Gäste beeindrucken wollte. So wurden die Zitrusbäume zu den wichtigsten Topfpflanzen in unserer Gartenkultur, der Pot de Versailles wurde für sie erfunden. Zitronen waren dank ihres hohen Gehaltes an Vitamin C die Chance für die Seefahrenden, dem Skorbut, einer Vitamin-C-Mangelkrankung, zu entgehen, und sie erweiterten den Radius für die Entdeckung der Welt. Andererseits war die Zitrone schon seit der Zeit der Kreuzzüge auch ein Element von Bestattungsbräuchen, und bis heute tragen die wandernden Zimmerleute die Ihren mit dem Spruch »So sauer wie diese Zitronen war dein Leben« zu Grabe, um anschließend Früchte in die Grube und auf den Sarg zu werfen.

Dieses kleine Zitruspflanzen-Brevier möchte Impressionen aus der Kunst- und Kulturgeschichte inklusive der gesundheitlichen und kulinarischen Möglichkeiten der Verwendung von Zitrusfrüchten zusammentragen, ergänzt um Ratschläge zur Pflege von Zitruspflanzen und Porträts der wichtigsten Arten und Sorten.



Zitronen in den Sarg zu legen, symbolisierte die Hoffnung auf Auferstehung und das ewige Leben. Miniatursarg aus Wachs von Peter Peller von Schoppershof, 1650 nachfolgende Doppelseite: »Die Äpfel der Hesperiden«, kolorierter Kupferstich nach Guido Reni aus »Die Hesperiden oder Von der Kultur der goldenen Äpfel« von Giovanni Baptista Ferrari, Rom 1646





Das Prestige der exotischen Früchte

Herkunft, Botanik, Geschichte

Zitrusfrüchte sind heute fast um den ganzen Erdball herum verbreitet, und es ist schwierig festzustellen, wo sie ursprünglich herkamen. Sicherlich aus Asien, man nimmt an, dass sie in den subtropischen Ländern zu Füßen des Himalaja von Indien bis China, wo sie seit 4000 Jahren kultiviert werden, ihren ursprünglichen Standort hatten.

Natürlich gefällt uns auch die Annahme, dass die Zitronatzitrone durch die Feldzüge Alexanders des Großen in den näheren Orient und schließlich ins Mittelmeergebiet gelangt sind. Die Römer und später die arabischen Kaufleute haben die Zitrusfrüchte dann rund ums *Mare nostrum* verbreitet – und noch heute sind sie für uns der Inbegriff des mediterranen Lebensgefühls.

Zitronatzitrone und Bitterorangen

Es gibt Autoren, die behaupten, die griechische und römische Antike habe keine Zitrusgewächse gekannt. Dem widersprechen diverse Belege römischer Schreiber und auch archäologische Funde von Zitruskernen in Pompeji und Rom. Da die Kochbücher aus römischer Zeit die Zitrusfrüchte nicht kennen, muss man davon ausgehen, dass die kostbaren Früchte als Opfergaben für die Götter Verwendung fanden. Die

jüdische Tradition hat die Zitronatzitrone der Sorte 'Etrog' zu einem Bestandteil des Feststraußes für das Laubhüttenfest gemacht, zu dem ein »Paradiesapfel« – wie ihn wohl Eva dem Adam gemäß dem 1. Buch Mose geschenkt hat – gehört. Und die Äpfel der Hesperiden, die der griechische Held Herakles in seinen Besitz bringen konnte, wurden schon früh als »Goldäpfel«, als Orangen, gedeutet. Der goldene Apfel, *Pomus aurantium*, hat der Pomeranze, der Bitterorange, ihren Namen gegeben. Der Name Orange stammt von dem arabischen *narandsch*, das über das spanische *naranja* zu italienisch *arancione* und französisch *orange* wurde. Bereits im 13. Jahrhundert hat übrigens Marco Polo über Bitterorangen in Persien berichtet.

Die relativ resistenten Bitterorangen oder Pomeranzen (*Citrus aurantium*) verbreiteten sich als Erste. Sie kamen mit den Arabern schon kurz nach dem Jahr 1000 nach Sizilien. Es waren somit anfänglich nicht die um ihres süßsauren Geschmacks willen geschätzten Früchte, sondern die als Heilpflanzen oder um ihres Zierwertes gehaltenen Bitterorangen.

Die (süßen) Orangen (*Citrus sinensis*) dürften das Mittelmeer erst im frühen 15. Jahrhundert erreicht haben. Sie kamen auf den Schiffen portugiesischer Seefahrer, denen Vasco da Gama die Seeroute ums Kap der Guten Hoffnung gezeigt hatte, aus Indonesien nach Europa und von da aus auch nach Amerika. In Italien blieben sie lange die *portugalli*.

Rautengewächs

Botanisch gehören die Zitruspflanzen zu den Rautengewächsen (*Rutaceae*) und sie

sind damit nahe verwandt mit Pflanzen wie der Weinraute (*Ruta graveolens*), dem Diptam (*Diptamus albus*), dem Currybaum (*Bergera koenigii*), der *Skimmia japonica* oder der Orangenblüte (*Choisya ternata*). Die Früchte sind botanisch gesehen Endokarpbeeren und das von uns geschätzte Fruchtfleisch besteht aus Saftschläuchen. Umgeben sind diese von der schwammartigen Albedo, dem *Mesokarp*, einem weißen Gewebe, das viel Pektin enthält. Der geruchsintensivste Teil ist die wächserne Außenhaut, welche viele Öldrüsen enthält, die spezifische Geruchsnoten abgeben.

Bastarde und Mutanten

Die heute möglichen molekulargenetischen Untersuchungen zeigen, dass es nur wenige Arten gibt, dafür aber eine riesige Zahl von Mutanten und Bastarden. Zitrusfrüchte eignen sich optimal zur Hybridisierung und es entstehen immer neue Sorten, heute natürlich vor allem auf eine optimal marktgerechte Erscheinung ausgerichtet: möglichst kernlos, saftig und mit immer neuen Aromen.

Echte Arten sind etwa die ursprünglich aus Malaysia stammende Pampelmuse (*Citrus maxima*), die Zitronatzitrone



(*Citrus medica*) aus Nordindien und die Mandarine (*Citrus reticulata*) aus China. Bereits die Bitterorange (*Citrus aurantium*) ist eine Kreuzung von Pampelmuse und einer Mandarinsorte. Die Zitrone ist, wie die Bergamotte, das Produkt einer Kreuzung von Zitronatzitrone und Bitterorange. Die Orange entstand aus der Kreuzung von Mandarine und Pampelmuse, die Clementine aus Mandarine und Orange. Die unzähligen Sorten von Blond-, Halbblut- und Blutorangen sind Mutanten, die von Menschen selektiert und durch Pfropfreiser vermehrt wurden. Die Tatsache, dass sich Mutanten und Bastarde miteinander kreuzen lassen, macht den Überblick über die Verwandtschaftsverhältnisse der Zitrusfrüchte nicht einfacher.

Orangenhaine und Orangerien

In südlichen Ländern sind Zitrusfrüchte recht robust und einfach anzubauen. Sie bilden Haine, wie in nördlicheren Sphären Obstkulturen. Sie eignen sich sogar in den Städten als Alleebäume entlang von Straßen. Dennoch sind sie auch südlich der Alpen längst nicht alle überall ganzjährig im Freien zu kultivieren. Im Süden Frankreichs können sie beispielsweise in den mildesten Regionen der Côte d'Azur, etwa in der Zitronenstadt Menton, angebaut werden, welche die Zitrusfrüchte-Tradition immer Ende Februar mit einem gut besuchten Fest zelebriert. In Italien bietet die ligurische Küste einigen Arten ausreichend Wärme, etwa den Chinotto-Pflanzungen bei Savona. Aber an den norditalienischen Alpenrandseen brauchen die Orangengärten einen Winterschutz und in den Hügeln der Toskana, wo manchmal auch die Oliven auf den Wurzelstock zurückfrieren, müssen sie in Töpfe und in der kalten Jahreszeit in den Wintergarten, in die Limonaia oder die Orangerie.

Von Neapel gegen Süden – etwa an der Amalfi-Küste – sind sie auf der sicheren Seite, aber auch hier versucht man, sie in ummauerten Gärten zu schützen. In Sizilien, vor allem in der Conca d'Oro bei Paler-

Die Orangerie von Versailles umfasst über 1200 Kübelpflanzen, darunter viele Zitruspflanzen.



mo, gedeihen sie seit Jahrhunderten. In Kalabrien finden sich große Bestände von Bergamotte-Bäumen, und etwas weiter nördlich wachsen die Etrog-Zitronen. In Spanien ist bereits die Region um Valencia ein bestens geeignetes Anbaugebiet insbesondere für Orangen.

Schon in der Renaissance wollten Fürsten, Aristokraten und reiche Bürger nördlich der Alpen ebenfalls die goldenen Früchte des Südens kultivieren. Botanisches und kulinarisches Interesse, aber auch das damit verbundene Prestige veranlassten manchen vornehmen Bauherrn dazu, eine Orangerie als Winterquartier für Zitruspflanzen zu erstellen. Die in Töpfen gehaltenen Bäumchen mit ihren leuchtend roten oder goldenen Früchten machten den Garten erst interessant. In Frankreich dürfte die von Charles VIII. erbaute Orangerie von Schloss Amboise eine der ersten ihrer Art gewesen sein. Bekannt ist die riesige Orangerie von Versailles, die Jules Hardouin-Mansart 1686 mit einer 150 Meter langen Mittelgalerie erbaute. Eine Kathedrale für südländische Pflanzen!

Natürlich mussten all die Fürsten, die ihr eigenes Versailles wollten, auch ein Winterquartier für ihre Zitruspflanzen bauen. Das Schloss Schönbrunn bei Wien verfügt über eine Zitruspflanzensammlung,



Herrenhausen bei Hannover und die Hohenzollern legten beim Berliner Stadtschloss einen Garten mit Zitrusfrüchten an, der später einem Exerzierplatz weichen musste. Aber im Stadtschloss von Potsdam, im Schloss Sanssouci und in Charlottenburg bei Berlin entwickelte sich eine große Kultur der Zitruspflanzen. Schon um 1672 unter dem Großen Kurfürsten Friedrich Wilhelm von Brandenburg sollen es 305 Pflanzen gewesen sein, unter Friedrich I. in Charlottenburg bereits 360. Unter Friedrich II. wurden auf den Terrassen von Sanssouci jeden Sommer zahlreiche Orangenbäume aufgestellt. Die dazu gehörigen großzügigen Orangerien wurden im Sommer für Konzertaufführungen und Empfänge benutzt.

Auch die Schlossanlagen in England und die großen Villen in den europäischen Städten hatten kleinere oder größere Wintergärten angebaut. In Nürnberg waren die Hesperidengärten für ihre Zitruspflanzen berühmt; heute sind nur noch die dazu gehörenden barocken Statuen erhalten, aber die Zitruspflanzen wurden 1708 von J. Chr. Volkamer beschrieben. Die Gärten haben ihren Namen von den goldenen Äpfeln der Hesperiden, und ein barocker Fürst fühlte sich ähnlich stark wie Herkules, wenn er sich mit einer stattlichen Sammlung von Zitruspflanzen umgab: August der Starke soll 6000 Zitrusbäume besessen haben.

Zitruspflanzen-Sammlungen

Schaut man sich die Liste der Orangerien in Mitteleuropa an, wird schnell klar, dass nicht nur die bedeutenden Monarchen im 18. Jahrhundert eine Orangerie errichteten, sondern alle Fürsten und Schlossbesitzer mit der Mode der Zeit gingen und sich eine Sammlung von

Kaiser Friedrich III. ergeht sich, von der Kaiserin begleitet, in der Orangerie zu Charlottenburg, März/April 1888; zeitgenössischer Holzstich.



Historische Ansicht der Villa Medici in Castello in den Hügeln von Florenz mit ihren terrassenförmig angelegten Gärten samt Zitrusammlung

Zitrusbäumen zulegten. Großzügige Anlagen finden sich etwa in Bayreuth, in Darmstadt, in Schwetzingen, im Schloss Augustusburg in Brühl und in Wernigerode. Eindrücklich ist die große Limonaia, die 1848 im Park des Schlosses von Racconigi, einem der Landsitze der savoyardischen Dynastie im Piemont, gebaut wurde: ein enormes Glashaus nach englischem Vorbild.

Die meisten Besitzer von Orangerien packte bald die Sammel Leidenschaft; erste systematische Sammlungen gab es in Sizilien und Südsanien. Eine frühe, sehr renommierte Sammlung war die der Medici, die durch die Bilder des Bartolomeo Bimbi ab 1699 überliefert ist. Im Florenz der Medici gab es auch eine Sammlung mit Zitrusfrüchten, die, naturalistisch eingefärbt, aus Wachs hergestellt wurden. Die Bilder Bimbis befinden sich heute in der Villa Medicea in Poggio a Caiano in der Toskana. Sie hat während des Zweiten Weltkriegs sehr gelitten, ist aber wiederhergestellt worden. Etwa 1000 Töpfe mit Zitruspflanzen säumen die Wege, darunter einige Exemplare, die gut 300

Jahre alt sind. Über eine bedeutende Sammlung und das entsprechend geräumige Winterquartier verfügen auch die Boboli-Gärten des Palazzo Pitti in Florenz.

Heutzutage finden wir eine beachtliche Sammlung auf der Insel Mainau. Bereits 1855 hatte der Großherzog von Baden, dem die Insel damals gehörte, 24 Orangenbäumchen erworben. In den letzten Jahrzehnten wurde die Sammlung unter der gräflichen Familie Bernadotte zusammen mit der Gärtnerei von Giuseppe Messina aus Sizilien systematisch ausgebaut. In den Gärten von Schloss Schönbrunn in Wien werden seit 1647 Zitruspflanzen kultiviert. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden 295 Bäume dazugekauft, und heute ist die Sammlung auf 500 Pflanzen in 10 Arten und Sorten angewachsen. Michael Ceron hat in seiner Gärtnerei am Faaker See in Kärnten 210 verschiedene Zitruspflanzen zu einer Art Zitrus-Museum vereint. Klassische Sammlungen finden sich auch in Menton beim Palais Carnole im Jardin Edouard Mazzola, im Garten von Val Rahmeh, in den Hanbury-Gärten zwischen Ventimiglia und Menton, oder in den Botanischen Gärten von Sevilla, Palermo und Neapel.

Da die Produktion von Zitrusfrüchten heute von erheblicher wirtschaftlicher Bedeutung ist, haben amerikanische Wissenschaftler im Botanischen Garten von Kuala Lumpur viele Wildformen von Zitruspflanzen aus Asien gesammelt, die nun auch ein Genpool für die Zukunft bilden.

Das Einräumen bestimmt das Gefäß

Wenn man die Zitrusbäumchen im Winter in die Orangerien bringen muss, bedingt das ihre Haltung in Kübeln in dafür geeigneten Gefäßen. In der Toskana sind das die resistenten Tongefäße, die *conche* aus Impruneta, einer kleinen Stadt in den Hügeln mit einem Tonvorkommen von hervorragender Qualität, die absolute Frostbeständigkeit garantiert – die Kübel könnten also sogar im Freien überwintern.



Die Vasen von Anduze eignen sich hervorragend für Zitrusfrüchte und werden noch heute in Familienbetrieben in alter Form hergestellt.

Die Auswahl an brauchbaren Tongefäßen ist insgesamt groß. Man kann Zitruspflanzen durchaus auch in glasierte Gefäße pflanzen, etwa in die prächtigen Vasen von Anduze am Fuße der Cevennen, die auf eine lange und großartige Tradition zurückblicken. Den höchsten Bekanntheitsgrad hingegen haben die Pots de Versailles, die als Gefäß aus einer Kombination von Holz und Metall die Pflanzen rechteckig und zaunähnlich umschließen und einen sicheren Transport der ins Winterquartier ermöglichen. Früher wurden sie mithilfe von hölzernen Tragstangen transportiert, heute erledigen Hubstapler diese Arbeit.

Im Auf und Ab der Modeströmungen

Im 19. Jahrhundert ging die Begeisterung für die Zitruspflanzensammlungen etwas zurück, da man nun dank der Eisenbahn die Früchte aus dem Süden importieren konnte. Dennoch ließ Friedrich Wilhelm IV. von Preußen im Park von Potsdam nach der Mitte des 19. Jahrhunderts noch das Orangerie-Schloss im italienischen Stil erbauen, mit großen Pflanzenhallen für die mediterranen Pflanzen, die im Sommer im Park verteilt standen. Der Bau wurde mehr wegen des Palladio-Motivs der

Mittelhalle und des Raffael-Saals geschätzt, als wegen der beiden 103 Meter langen Pflanzenhallen, in der die Zitruspflanzen von Anfang an die Minderheit bildeten. Die Mode der Zeit orientierte sich nunmehr an Palmenhäusern und anderen sehr viel exotischer wirkender Pflanzen.

Heute sind die Modeströmungen auf dem Gebiet der Zitruspflanzen von den aktuellen kulinarischen Gepflogenheiten beeinflusst, und der internationale Luftverkehr lässt die Zucht von Zitrusfrüchten in Orangerien zu einer – zum Glück noch gepflegten – historischen Reminiszenz werden.

Die Globalisierung hat dafür gesorgt, dass auch neue, »modische« Zitrusfrüchte schnell bei uns den Markt erobern. Vor 20 Jahren konnte hierzulande noch niemand Yuzu (*Citrus ichangensis* x *Citrus reticulata* var. *austera*), heute hat sie in den Speisekarten vieler Restaurants Einzug gehalten. Und auch die Finger Lime (*Microcitrus australasica*) mit ihren an Kaviar erinnernden kugeligen Saftschläuchen gehört ins Repertoire der Gourmetküchen. Und Sorten, die wir früher nicht kannten oder es nicht gewagt hätten, sie zu erwerben und sich ihrer Pflege anzunehmen, tauchen heute im Supermarkt auf.

Erfunden für die Haltung von Zitruspflanzen: die Pots de Versailles





Der Paradiesapfel als Objekt der Sehnsucht



Orangen und Zitronen in Kunst und Literatur

Kennst du das Land, wo die Zitronen blühen,
Im dunkeln Laub die Gold-Orangen glühen,
Ein sanfter Wind vom blauen Himmel weht,
Die Myrte still und hoch der Lorbeer steht,
Kennst du es wohl?

Die Sehnsucht der Dichter

Das Lied der Mignon in Goethes *Wilhelm Meisters Lehrjahre* (1795) ist zum Inbegriff, zur Metapher für die Sehnsucht der Bewohner von Ländern nördlich der Alpen nach dem Süden geworden. Tausendmal gebraucht und durch Repetition scheinbar abgenutzt, ist das Gedicht dennoch immer noch die wirkungsmächtigste Formel für das Phänomen deutscher Italiensehnsucht. Mignon hat das Lied nicht auf Deutsch gesungen, Wilhelm muss die Zeilen übersetzen, »aber die Originalität der Wendungen konnte er nur von fern nachahmen«. Ein Kunstgriff des Dichters: So liegt die Sehnsucht nach der Heimat dem Lied zugrunde, das natürlich die Sehnsucht nach dem Fernen, dem Anderen beschreibt, von dem man sich aber letztlich erhofft, dass es die ersehnte Heimat der Seele sein könnte. Und die Gold-Orangen und die Zitronen sind primär die auslösenden Funken für das Auflodern

der Sehnsucht nach jener andern, fremden Heimat. Der blaue Himmel, die Myrte – die Blume der Braut – und der Lorbeer, mit dem der Sieger und der Poet gekrönt werden – sind dann gewissermaßen ergänzende Elemente.

Zu Goethes Zeit war der Weg in den Süden noch nicht mit modernen Verkehrsmitteln erschlossen. Die dritte Strophe des Mignon-Liedes beschreibt dies gut:

*Kennst du den Berg und seinen Wolkensteg?
Das Maultier sucht im Nebel seinen Weg,
In Höhlen wohnt der Drachen alter Brut,
Es stürzt der Fels und über ihn die Flut:
Kennst du ihn wohl?*

Die Italienreisenden hatten Pässe zu überqueren, zu Fuß oder in unbequemen Fahrzeugen, bedroht von Steinschlägen, Hochwasser führenden Bächen oder Lawinen. Der Weg in den warmen Süden war erst einmal von nordischem Nebel, Regen, Kälte und Mühsal geprägt, was den Stimmungswandel bei der Alpenüberquerung noch akzentuierte. Die »Kavaliersreise« der Barockzeit, die »Grand Tour« oder die »Bildungsreise«, sie alle dienten dem Zweck, das Wissen zu erweitern, aber auch dem Erlebnis einer feinsinnigen, empfindungsreichen, kunstliebenden aber auch sinnlichen Lebensform.

Italien, das Land, wo die Pomeranzen wachsen

Während für Goethe noch die Bekanntschaft mit den Relikten der Antike wichtigste Triebfeder war, waren die Romantiker weit mehr an der Natur, am Leben des Volkes, an den mystisch-religiösen Themen und der südlichen Lebensfreude interessiert. In Joseph von Eichendorffs Novelle *Aus dem Leben eines Taugenichts* (1826)



wird dem Helden vom Portier seines früheren Arbeitgebers ein Bild von Italien geschildert. Aber statt Zitronen und Gold-Orangen wird aus Italien das Land, in dem die Pomeranzen, also wohl die weit weniger attraktiven Bitterorangen, wachsen. Eichendorff hat Italien nie besucht, sein Italienbild hatte er aus der Literatur und aus Kunstbeschreibungen. Und die Reise des Taugenichts ist denn auch weniger eine Bildungsreise als ein romantisches Eintauchen in Zufälle und Überraschungen, von denen uns einige im Verlauf der Lektüre bewusst werden. Das Land, wo die Pomeranzen wachsen, war ein von Eichendorff bewusst abgeändertes Goethezitat.



Der versehentliche Griff nach der Frucht

In der hübschen Novelle *Mozart auf der Reise nach Prag* (1855) von Eduard Mörike bildet eine Zitrusfrucht den Ausgangspunkt für das zufällige Zusammentreffen des Protagonisten und seiner Frau mit Menschen, die seine Musik bewundern und ihn als deren Schöpfer verehren.

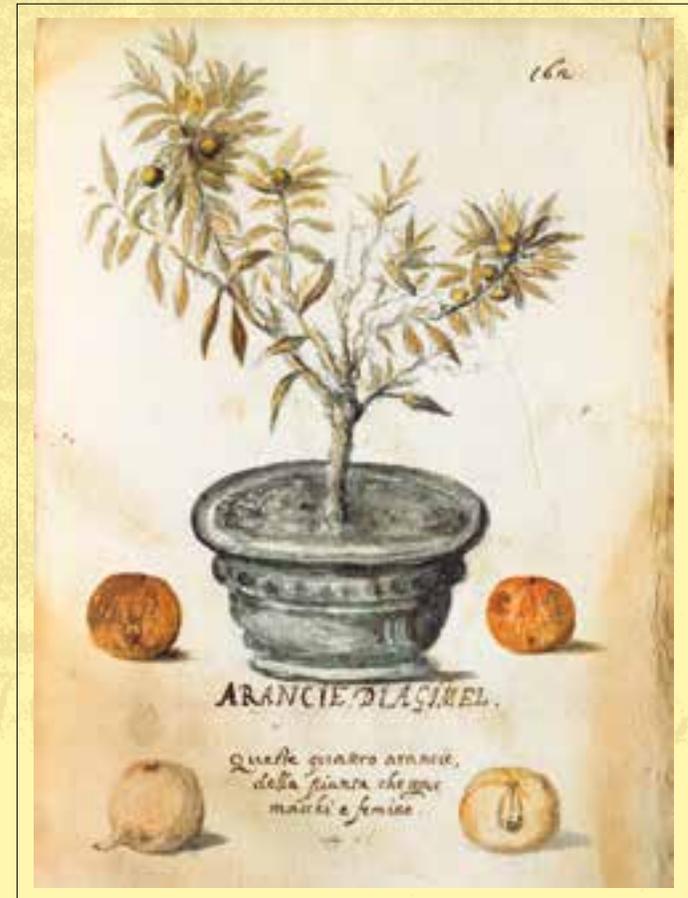
Auf der Reise nach Prag zur Uraufführung des *Don Giovanni* machen Wolfgang und Konstanze Mozart in einem Dorf nahe dem Schloss des Grafen von Schinzberg Mittagsrast. Während Konstanze sich erholt und zum Essen bereit macht, unternimmt der Komponist einen Spaziergang durch die Gärten des Schlosses. Fasziniert von einer Orange an einem Baum greift der Komponist danach, die



Frucht löst sich und bleibt in seiner Hand. Er bewegt die köstlich duftende Orange unter seiner Nase hin und her und ohne recht zu realisieren, was er tut, holt er ein Messer heraus und schneidet die saftige Frucht entzwei. In diesem Moment steht der Gärtner des Grafen vor ihm, und er unterdrückt den Reflex, die Furcht zu verbergen, »sei es aus Stolz, sei's, weil es zu spät dazu war«.

»Mit Erlaubnis, mein Herr – wie kommen Sie dazu, an diesem Ort auf solche Weise zuzugreifen?«, fragt der empörte Gärtner, und der Komponist entgegnet: »Was, zugreifen? Glaubt Er denn, ich wollte stehlen und das Ding da fressen?« In seiner misslichen Lage greift Mozart zu einem Stift und schreibt der Dame des Hauses eine ebenso zerknirschte wie geistreiche Notiz. Kurz, das illustre Paar wird ins Schloss geladen, und nimmt in der schicken Garderobe, die man für die Uraufführung in Prag dabei hat, an der Verlobung der Nichte Eugenie teil, für die der kleine Orangenbaum mit den neun Früchten als Geschenk vorgesehen ist.

Mozart erklärt, er habe traumwandlerisch nach der Pomeranze gegriffen, weil ihm eine Jugenderinnerung eingefallen sei, und erzählt die Anekdote, wie er als Dreizehnjähriger in Neapel einem Spiel beigewohnt habe, bei dem sich junge Leute in Booten gegenseitig Orangen zugeworfen hätten. Der Graf setzt noch einen weiteren orangenen Akzent, indem er Eugenie nun das Bäumchen überreichen lässt, das, offenbar für unrettbar krank gehalten, nun im Glanz seiner Früchte erstrahlt. Der Orangenbaum, angeblich aus einem Zweig gesprosst, den die Marquise de Sévigné über hundert Jahre zuvor bei einem Fest im Trianon am Hofe von Ludwig XIV. erhalten hat, soll nun wiedererstarkt und prächtig das junge Paar begleiten. Am nächsten Tag reisen Mozart und Konstanze in einem eleganten und bequemen Reisewagen, den ihnen der Graf zum Geschenk macht, weiter, der Stadt Prag entgegen. Mörikes Novelle zeigt, welch hohen Stellenwert die Zitrusfrüchte und deren Sammlung und Kultivierung in Orangerien im 18. Jahrhundert besaßen.



Queste quattro arance,
della pianta che segue
maschi e femine.

An den Ufern des Gardasees

Unsere Eltern pflegten noch davon zu schwärmen, welche ausgezeichnete Qualität, Frische und Saftigkeit die Orangen von den Ufern des Gardasees hatten. Inzwischen dienen die wenigen erhaltenen Orangengärten dort nur noch der Dokumentation der Lokalgeschichte. Viele Gärten zerfielen bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts. D. H. Lawrence beschreibt dies in seinem Reisebericht *Italienische Dämmerung* (1916), den der Dichter 1912/13 in Gargnano am Gardasee schrieb, während er auch seinen Roman *Söhne und Liebhaber* beendete.

Die Felswände über dem Nordufer des Sees und die zu beiden Seiten des Sees hoch aufsteigenden Berge schaffen ein Klima, das die Zitrusfrüchte gut heranreifen lässt. Trotz dieses ausgesprochen milden Klimas und viel Sonnenschein sind dort zwar Olivenbäume meist problemlos durch den Winter zu bekommen, nicht aber Zitronen und Orangen. Die Bauern lösten das Problem, indem sie die Zitrus-Gärten ummauerten, um sie vor Wind zu schützen, mit Pfeilern bestückten und diese im Winter mit Brettern abdeckten:

»Im November, wenn kalte Winde aufkamen und der erste Schnee in den Bergen fiel, holten die Männer Bretter aus den Schuppen, und wir hörten das Gepolter fallender Planken. Und wenn wir dann auf der Militärstraße am Hang hinaufwanderten, sahen wir, wie oben auf den Säulen der Zitronenanlagen dünne Stangen von Pfosten zu Pfosten gelegt wurden, und wir hörten die beiden Männer miteinander sprechen und singen, wie sie da oben gefährlich balancierten und ihre Stangen anbrachten. Fleißig stelzten sie mit ihren ungefügigen *Zoccli* hin und her, wo sie doch sechs bis neun Meter beim geringsten Fehltritt in die Tiefe gestürzt wären.«

Lawrence schildert im Folgenden genau, wie die Bretter festgenagelt werden und so die Zitronengärten, die Limonaia, sukzessive unter einem Verschlag verschwinden. In kalten Nächten werden zu-



La Limonaia del Castèl
in Limone am Gardasee;
historische Ansicht

sätzlich auf den Terrassen noch Feuer entfacht. Lawrence lässt sich von den Bauern ihr Gewerbe genau erklären:

»Der Padrone erklärte mir, dass die Zitronen und die süßen Apfelsinen immer auf dem Stamm der bitteren Orange gezogen würden. Die aus dem Samen der Zitronen und süßen Apfelsinen gezogenen Schösslinge verkümmern. Die Pflanzler züchten deshalb die alte Bitterorange nur, um ihre Stämme zu veredeln.«

Und er muss auch die pessimistischen Aussichten der Züchter zur Kenntnis nehmen:

»Die Zahlen zeigen, dass der Gardasee sich den Zitronenanbau nicht mehr lange wird leisten können. Manche Plantagen sind schon zerfallen, immer häufiger sieht man das Schild *Da vendere – Zu verkaufen*. [...] Es gab hier früher doppelt so viele Zitronen als jetzt. Jetzt müssen wir dafür Wein anbauen. Auf diesem Stück Land zog ich von den Zitronen zweihundert Lire jährlich, der Wein bringt nur achtzig. [...] Zitronen gibt es das ganze Jahr über, das ganze Jahr. Beim Wein gibt es nur eine Lese.«

Vom 15. Jahrhundert an war das Ufer im Norden von Salò, das fast auf dem 46. Breitengrad liegt, das nördlichste Anbauggebiet für Zitrusfrüchte. Die Produktion war enorm, die Früchte wurden in großem Ausmaß exportiert, nach Wien, nach Ungarn, Polen und nach Russland. Je weiter der Weg, umso bessere Qualität wurde ausgewählt. Die

Früchte wurden in Papier gewickelt und in Kisten verpackt. Eine einzige Pflanze lieferte bis zu 600 Zitronen im Jahr. Die Gemeinden am Felsufer von Salò bis Limone lebten von der arbeitsintensiven Produktion von Zitrusfrüchten, meist Zitronen, aber auch Orangen – die auch den Touristen am Straßenrand verkauft wurden – und Zedratzitronen. Zur Anwendung kamen auch die Blüten, für Duftstoffe im Orangenblütenwasser, oder sie wurden in Essig eingelegt oder kandiert. Die Früchte dienten auch als Medizin, man verarbeitete die schlechteren Qualitäten zu Zitronatwasser, und mit den Schalen der Orangen wurden Senfsaucen aromatisiert, Orangenlimonade, Aranciati und anderes Gebäck hergestellt. Aber auf die Dauer konnte dieser Wirtschaftszweig der billigeren Produktion aus dem Süden nicht die Stirn bieten. Die Eisenbahn schuf schnellere und billigere Transportwege, und die Chemie entdeckte die künstlich hergestellte Zitronensäure.

Zitrusfrüchte als Objekte der Kunst

In der bildenden Kunst haben die Orangen und Zitronen schon früh einen hohen Stellenwert erhalten, waren doch die Zitrusfrüchte Luxusprodukte und als solche für die Darstellung in der Malerei entsprechend interessant. Wir können fünf Fahrten verfolgen, über die Zitrusfrüchte zu Objekten der Kunst geworden sind.

Eine erste Spur leitet uns zur klassischen Antike, zur Geschichte des Helden Herkules, der die Äpfel der Hesperiden raubte, die als Zitrusfrüchte gedeutet wurden. Jeder Besitzer einer Orangerie sah sich umgeben von der Aura und der Kraft des antiken Helden. Von hier führt auch eine direkte Linie zu den diversen Hesperidengärten und zu gleichlautenden Publikationen im Zeitalter der Renaissance. Auch der mythische Hintergrund des trojanischen Kriegs, das Urteil des Paris, ließ sich einbeziehen, indem der Apfel des Paris, der Preis für die Schönste der Göttinnen, als goldener Apfel und somit als Zitrusfrucht



Mitteltafel »Die drei Frauen« des Triptychons »Die Hesperiden« von Hans von Marées, 1884/85, München, Neue Pinakothek

interpretiert wurde – und welcher Maler oder Skulpteur ließ sich die Gelegenheit, drei der schönsten Frauenkörper der Welt darzustellen, schon entgehen. Wie stark das Motiv der Hesperiden die Künstler als Idee faszinierte, zeigt das 1884/85 entstandene Triptychon von Hans von Marées in München.

Eine zweite Spur führt uns zur jüdisch-christlichen Tradition: Auch der biblische Apfel des Paradieses, die Frucht der Erkenntnis, die Eva pflückte und die Adam im Halse stecken blieb – und deshalb in der männlichen Anatomie als Adamsapfel immer sichtbar bleibt –, lässt sich als Zitrusfrucht interpretieren. Und in der jüdischen Tradition lässt sich die Verbindung von der Frucht des Prachtbaums, die zur Feier des Laubhüttenfestes gehört, zur Frucht der Versuchung, die zur Vertreibung von Adam und Eva aus dem Paradies geführt hat, schon sehr früh nachweisen. Die Etrog-Zitrone wurde in der jüdischen Familie zum wichtigen Objekt, das man in kostbaren Gefäßen aus der Hand des Goldschmieds deponierte.

Das Christentum spannt dann gewissermaßen den Bogen vom Sündenfall zur Erlösung durch den Tod Christi am Kreuz. Die Frucht der Jungfrau bringt die Erlösung vom Sündenfall; ein Bezug, der durch die Darstellung einer Zitrone in vielen spätmittelalterlichen Madonnenbildern wieder angedeutet wird.

Als »Frucht der Verheißung« ziert die Zitrone aber nicht nur Darstellungen der Madonna mit Kind, sondern sie ist als Symbol auch auf diversen Darstellungen der Verkündigung zu finden.

Eine dritte Spur führt über die Sammler und Systematiker von Zitruspflanzen in die Kunst. Die älteste Übersicht zur Gattung *Citrus* stammt vom Dichter Giovanni Pontano, der 1505 sein Werk »De hortis Hesperidum sive de cultu citriorum« veröffentlichte und es dem Herzog von Mantua Francesco Gonzaga widmete.

Cosimo III. de Medici, großer Sammler und Bewunderer der Zitrusfrüchte, ließ zwischen 1699 und 1715 vom florentinischen Maler Bartolomeo Bimbi Gemälde von Zitrusfrüchten anfertigen, die für die



»Maria mit dem Kind«, Werk eines niederländischen Meisters, um 1500, gefirniste Tempera auf Eichenholz, Basel, Kunstmuseum, Sammlung Max Geldner

Villa Medici La Topaia bestimmt waren. Die Gemälde sind sowohl von gartengeschichtlichem wie auch von kunstgeschichtlichem Wert. Auf vier großen Tableaus hielt Bimbi insgesamt 116 möglichst naturgetreu dargestellte und mit ihrem Namen versehene Zitrusfrüchte der Sammlung der Medici fest.

Giovanni Baptista Ferrari, Jesuit und Botaniker, gab 1646 das Werk *Hesperides, sive, De Malorum aureorum cultura et usu* (Hesperiden, oder Die Kultivierung und Nutzung der goldenen Äpfel) heraus, ein erster Versuch, die komplexe Taxonomie der Zitrusfrüchte in den Griff zu bekommen. Er sandte Fragebogen an die Züchter und Sammler von Zitruspflanzen in ganz Italien, trug die Resultate zusammen und ließ das Buch von berühmten Zeichnern und Malern illustrieren.

Mitte des 17. Jahrhunderts hat der Hamburger Blumenmaler Hans Simon Holtzbecker im Auftrag des Herzogs Friedrichs III. von Schleswig-Holstein-Gottorf den *Gottorfer Codex*, einen vierbändigen Pflanzenatlas herausgegeben, dem wir hervorragende Bilder von Zitrusfrüchten verdanken.

Johann Christoph Volkamer, ein deutscher Kaufmann, Fabrikant und Botaniker, hielt sich in Nürnberg, in Gostenhof einen großen Garten mit Zitrusfrüchten und veröffentlichte 1708 bis 1714 ein zweibändiges Werk über diese, das unter dem Namen *Nürnbergische Hesperides* bekannt wurde. Neben seinen eigenen Erfahrungen mit der Pflege von Zitrusfrüchten in Nürnberg ließ er auch Erfahrungen einfließen, die er bei einem Besuch in den Zitrusgärten am Gardasee gewonnen hatte.

Der 1777 in Nizza geborene Pharmazeut und Botaniker Joseph Antoine Risso veröffentlichte 1818 bis 1820 zusammen mit dem Botaniker und Zeichner Pierre-Antoine Poiteau das wunderbar illustrierte Werk *Histoire naturelle des oranges*. Die darin enthaltenen Abbildungen von Zitrusfrüchten sind von vergleichbarer Qualität mit den Rosenbildern von Pierre-Joseph Redouté oder mit den Gemälden mit Insekten aus Surinam von Maria Sibylla Merian.



Bartolomeo Bimbi, »Verschiedene Zitrusfrüchte (Orangen, Limonen, Zitronen und Lumien)«, 1715, Öl auf Leinwand, Poggio a Caiano, Villa Medicia