

Inès Peyret

# ALLESKÖNNER ZITRONE



Effektive Unterstützung für die Gesundheit



Natürliche Pflege für Haut und Haar



Für ein nachhaltiges und sauberes Zuhause

**riva**

*Für Giovanna und ihre Schwestern*

*»Und die Zitronen sind wie das bleiche Angesicht der Liebenden nach einer durchweinten Nacht.«*

*Abd ar-Rahman, Dichter am Hof des normannischen Königs Roger II. von Sizilien, 11. Jahrhundert*

# Niemals ohne meine Zitrone

»... geronnene Säure, die aus eines Sterns  
Hemisphären niederrann, ein Universum an  
Gold, ein gelber Kelch voller Wunder, das  
winzige Feuer eines Planeten.«

*Ode an die Zitrone, Pablo Neruda*

In dem Film *Love Is All You Need* sagt die hübsche dänische Friseurin Ida inmitten von Zitronenbäumen zu Philip, sie könne sich eine Welt ohne Zitronen nicht vorstellen, die Zitrone sei ihre Lieblingsfrucht! Und Philip stimmt zu. Da versucht man für einen kurzen Augenblick der Verwirrung, sich doch tatsächlich eine Welt ohne diese Hesperidien vorzustellen. Ein Drama! Eine Tragödie! Man wagt es nicht einmal, das Ausmaß einer solchen Katastrophe einzuschätzen. Und das gilt nicht nur für die Küche, wo die Zitrone bekanntlich der Zauberstab der Köche ist. Die gesamte schöne Zitrusfrucht – Saft, Fleisch und Schale – bringt milde und reiche Aromen ins Gleichgewicht, verleiht Fisch und Fleisch das gewisse Etwas, gibt flachen Speisen eine pikante Säure, die unsere Geschmackspapillen anstachelt. Man könnte sich auch kaum vorstellen, wie das Leben ohne Zitronentarte mit Baiser aussehen würde, diese Köstlichkeit, für die ein Heiliger sein Seelenheil opfern und mancher Engel Federn lassen würde. Oder ohne Mojitos und Margaritas.

Der Dichter Pablo Neruda, der verrückt nach Zitronen war, beschrieb sie als die Brust einer Göttin, deren kleine Brustwarze die Erde mit ihrem Duft erfüllt, eine Art Kathedrale mit herben Winkeln und aromatischer Fassade. Und ausgehend von den entlegensten Winkeln Asiens bis an die Ufer des Mittelmeers – wo, den Arabern sei Dank, die Zitrone erst auf Sizilien, dann in Andalusien akklimatisiert wurde –, haben Köche sie zur Grundwürze erkoren. Sie ist das Must-have, ohne das die Kochkunst weniger subtil wäre und es den Cocktails am gewissen Etwas fehlen würde.

Doch bevor er die Köche betörte, entfaltete der Zauber »dieses Frucht gewordenen Aufleuchtens«, wie Neruda es nennt, seine Wirkung in anderen Sphären. Der Vorfahr der Zitrone, die Zitronatzitrone (Cedrat), begann, die Gärten zu verschönern und mit ihrem Duft zu erfüllen. Sie war der Star der Ziergärten. Der mitteilsame Plinius schrieb: »Die Frucht übrigens isst man nicht. Man schätzt sie und die Blätter hauptsächlich für ihren Duft.« Später wurde sie das Allheilmittel der Doktoren im alten Rom, die sie unter anderem für ein extrem wirksames Gegenmittel zu den unterschiedlichsten Giften betrachteten und bei der Behandlung von Epilepsie und zur Förderung der Verdauung einsetzten. Ihrem Abkömmling, der Zitrone, werden dieselben Tugenden zugeschrieben.

Das kleine Wunderwerk wollte sich mit seiner Rolle als Heilmittel nicht zufriedengeben und revolutionierte auch gleich noch die Schönheitspflege. In einer Welt ohne Zitronen wäre die *Venus* von Botticelli ihres wundervollen venezianischen Blonds beraubt gewesen, ebenso wie die Grazien und ihre kleinen Gespielinnen in *La Primavera*, die mit

im Wind wehendem Haar im Garten der Hesperiden tanzen. Und wer weiß, ob *Bella Simonetta* unseren Sandro sonst auch so betört hätte! Im Mittelalter verwendeten die wohlhabenden Schönheiten die Zitrone, um diese wundervolle Farbe zu erzielen. Sie trugen sie auch auf die Lippen auf, um diese zu röten, und hellten damit ihre Haut auf. Die Zitrone diente als Zahnpasta, Deodorant und Enthaarungswachs.

Während der Renaissance war sie so selten, dass der Preis sie praktisch unerschwinglich werden ließ. Auf Gemälden tauchte sie auf, allerdings nur als edle Zierde. Sie war ein solches Luxusprodukt, dass 1533 anlässlich eines Banketts in der Westminster Hall für Heinrich VIII. und Anne Boleyn eine einzige Zitrone stolz auf dem Tisch thronte, umgeben von weiteren kostspieligen Delikatessen. Selbstgefällig konnte sie die Brust wölben: Sie hatte sechs Silberpence gekostet, für die damalige Zeit ein Vermögen.<sup>1</sup> Als äußeres Zeichen für Reichtum in Ländern, in denen sie nicht heimisch war, wurde die Zitrone, voller Eleganz und Grazie, ein Modell für alle bedeutenden flämischen, niederländischen und weitere Maler. Sie haben die Zitrone auf hunderterten von Gemälden dargestellt, allein oder begleitet von einer Vielzahl glücklicher Zitronen.<sup>2</sup> Stets wird sie besonders herausgestellt, strahlend wie eine Sonne, ein Symbol der Unsterblichkeit<sup>3</sup>, glanzvoll, als ganze Frucht, in Scheiben<sup>4</sup> oder ermattet, halb nackt auf einem Silbertablett, die abgelöste Schale in einer Spirale vor sich.<sup>5</sup>

Auch wenn die Zitrone allmählich allen Bevölkerungsschichten zugänglich wurde – der im Oktober 1793 eingeführte republikanische Kalender erklärte den 16. Fructidor (den 2. September) zum Tag der Zitrone! – und man inzwi-

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.«<sup>6</sup> 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.<sup>7</sup> 2006 ging er nach Valencia in Spanien, um seine Doktorarbeit im Fach Genetik über die Diversität von Limetten und

Zitronen zu schreiben.<sup>8</sup> 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.<sup>9</sup> 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.<sup>10</sup>

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.<sup>11</sup> 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.<sup>12</sup>

## 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 *Agumen*, 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*

(Zitrone), auf Englisch *citron*, und im Deutschen Zitrone und Zitronatzitrone. Was heute als grüne Zitrone beziehungsweise Limette – Sauerfrucht – bezeichnet wird, hieß in Frankreich im 14. Jahrhundert *limon*, vom italienischen *limone*, das wiederum aus dem persischen *limún* und arabischen *laymún* hervorgegangen war. Beide stammen vom Sanskrit-Wort *nimbú* ab, das einen speziellen Agrumen-Typ bezeichnet. Das arabische *laymún* hat zum spanischen *lima* geführt, daraus sind *limes* und *limettes* hervorgegangen, die im 16. Jahrhundert Eingang in die französische Sprache fanden. Und aus den französischen *limons* und *limes* wurden auf Englisch *lemons* und *limes*, auf Deutsch Zitronen und Limetten.<sup>13</sup>

## Die Farbe

Bevor wir auf die Herkunft der Zitronen und Limetten zu sprechen kommen, müssen wir klären, dass die Bezeichnungen »gelbe Zitrone« und »grüne Zitrone« fehlerhaft sind, und zwar, weil in den tropischen Ländern alle Zitrusfrüchte grün sind, selbst Orangen oder gelbe Zitronen. Sie färben sich nur dann gelb oder orange, wenn sie eine große Temperaturveränderung mitmachen, einen großen Unterschied zwischen Tag und Nacht mit entsprechender Kälte. Eine gelbe Zitrone, die man in Indien kultiviert, wird grün, und eine Limette (grüne Zitrone) wird gelb, wenn man sie auf Korsika anbaut. Die Rangpur-Limette – ein Kreuzungsprodukt aus Zitronatzitrone und grüner Mandarine – ist in Indien grün, in der Kälte Kaliforniens jedoch färbt sie sich orange.

## Die Fortpflanzung

Eine weitere wichtige Angabe: Aus Zitruspflanzen lassen sich leicht Hybriden ziehen. Bei den Pflanzen ist der Pollen sozusagen der Vater, die Blüte die Mutter, eine stark duftende, im Allgemeinen weiße Blüte mit vier oder fünf Blütenblättern. Das Klonen von Zitruspflanzen kann natürlich erfolgen oder durch den Menschen. Bestimmte Pflanzen, wie die Mexikanische Limette, haben die Fähigkeit, sich durch ihre Kerne zu klonen. Anders gesagt, wenn man einen Kern der Mexikanischen Limette einpflanzt, besteht die 90-prozentige Aussicht, eine Pflanze zu erzielen, die ein Klon der Mutter ist. Auch mit Stecklingen kann geklont werden: Dazu pflanzt man einen Limettenzweig in die Erde, dieser schlägt Wurzeln, und man hat einen Klon des Baumes, dessen Zweig verwendet wurde. Die dritte Möglichkeit des Klonens ist das Pfropfen (Veredeln). Hierzu nimmt man einen Kern der Bitterorange, der keimen wird, und auf diese Bitterorange pflanzt man die Knospe (Edelauge) der Mexikanischen Limette. Aus dieser Knospe geht der Klon des Baumes hervor, von der man die Knospe genommen hat: eine Mexikanische Limette *Citrus aurantifolia*.

## Wie alles anfing

Es waren einmal vier Vorfahren. Sie lebten verstreut in verschiedenen Regionen Südostasiens, von den Südhängen des Himalaya über China, Vietnam, Thailand und den Malaiischen Archipel bis nach Indonesien. Aus diesen vier Grundtaxa sind alle Agrumen der Gattung *Citrus* hervorgegangen, die man heute auf dem Markt findet – Zitrone, Orange, Grapefruit, Limette et cetera. Bei den vier Urahnen

handelt es sich um *Citrus maxima* aus China, die echte Pampelmuse – keine Pomelo. Diesen sehr dicken, etwas birnenförmigen Urahn sieht man zunehmend an den Marktständen, ein absoluter Blickfang mit dem roten Netz, in dem er steckt. *Citrus reticulata*: die althergebrachte wilde Mandarine, die ebenfalls aus China stammt; *Citrus medica* oder Zitronatzitrone und *Citrus micrantha*: eine wilde Zitruspflanze. Alle gehören sie in die Gruppe, in der man die Papedas, Combavas und Kaffernlimetten findet – und die insbesondere der Ursprung der grünen Zitronen wie der Mexikanischen Limette *Citrus aurantifolia* sind.

Dieses fantastische Quartett entwickelte sich in seinen unterschiedlichen Zonen, wo sie ihr Leben als Zitruspflanzen lebten, glücklich, voll entfaltet und verehrt. In China erhielt der Kaiser im 23. Jahrhundert vor Christi Geburt die Grapefruit und die wilde Mandarine als Geschenk. In Indien war die Zitronatzitrone die Lieblingsfrucht des Gottes Ganesh. Zu einem bestimmten Zeitpunkt jedoch machten sich diese Früchte auf die Reise, wohl mit den Karawanen. Sie begegneten einander, verliebten sich und bekamen viele niedliche kleine Nachkommen.

### **Die Limetten (grüne Zitronen)**

Aus diesen Befruchtungen gingen Wunderwerke hervor wie die Mexikanische Limette. Eine hinreißende kleine grüne Zitrone mit Kernen – Code-Name *Citrus aurantifolia* –, hervorgegangen aus der direkten Kreuzung des Pollens der Zitronatzitrone *Citrus medica*, ihrem Vater, und der Blüte von *Citrus micrantha*, ihrer Mutter. Diese Blüte hat eine Frucht hervorgebracht, die eine *Citrus micrantha* wie ihre Mutter ist, da die Bestäubung die Art der Frucht nicht verändert.

Aber, und nun wird die Geschichte wirklich spannend, in der Frucht gibt es einen Kern, der sie von ihrer Mutter unterscheidet. Aus diesem Kern hat sich ein Baum entwickelt, die Mexikanische Limette, wie wir sie heute kennen, und die ganz einfach als Limette bezeichnet wird. Mit anderen Worten: Die Bestäubung verändert die Art der Frucht nicht. Ihr Kern sorgt dafür, dass eine andere Sorte entsteht.

Diese Kreuzung erfolgte vor sehr, sehr langer Zeit. Die heutige Mexikanische Limette ist jedoch, abgesehen von einigen Mutationen, identisch mit der, die sich aus dem ersten Kern entwickelt hat, da sie sich durch Aussaat identisch vermehrt hat. Anders als ihr Name vermuten lässt, stammt sie nicht aus Mexiko! Sie wird in Mexiko nicht einmal am meisten angebaut, dem Land, das der weltweit führende Produzent der Gewöhnlichen Limette – einer dicken, kernlosen Frucht – ist. Paradoxaerweise bevorzugt man auf Tahiti für die Zubereitung des rohen Fisches auf tahitianische Art die Mexikanische Limette, die hier *Taporo Tahiti* heißt.

Die Tahiti-Limette, sehr saftig und kernlos, ist eine triploide Zitrusfrucht – anders gesagt, enthält sie einen dreifachen Chromosomensatz, zwei vom Vater, der Mexikanischen Limette, und einen von der Mutter, der gelben Zitrone. Diese Information ist eine wichtige Erkenntnis, die sich aus der Doktorarbeit von Franck ergibt. Diese Limette hat es nur durch Stecklinge und Pfropfen bis zu uns geschafft, denn sie besitzt keine Kerne. Wenn Sie das nächste Mal eine dieser Früchte in der Hand halten, betrachten Sie sie liebevoll, bevor Sie daraus ein Ceviche zubereiten, und machen Sie sich klar, dass Sie nicht oft die Gelegenheit haben, jemandem mit drei Chromosomensätzen zu begegnen!

## Die (gelben) Zitronen

In Menton erzählt man sich eine schöne Geschichte über die Ursprünge der Zitrone: Eva, die zusammen mit Adam aus dem irdischen Paradies vertrieben wurde, nahm eine goldene Frucht mit. Adam, den Zorn Gottes fürchtend, bat sie, die Frucht wegzuworfen. Sie antwortete ihm, sie würde das tun, allerdings an einem Ort ihrer Wahl. Sie überwandene Berge, Täler, Ebenen ... Kein Ort fand Gnade vor ihren Augen. Plötzlich bemerkten sie zu ihren Füßen Garavan. Die Schönheit des Golfs, das milde Klima, die üppige Vegetation ... Alles erinnerte sie an das Paradies. Hier vergrub Eva die Zitrone in der Erde und an dieser Stelle entstand in der Folge die Stadt Menton.<sup>14</sup>

Natürlich haben wir Franck um seine Meinung zu dieser Geschichte gebeten. Bevor die Zitrone nach Menton kam, ist sie weit gereist und ist etwas mutiert. Der Vater der Zitrone wie auch der Limette ist die Zitronatzitrone *Citrus medica*, entstanden an den Ausläufern des Himalaya. Niemand weiß genau, wann oder wie der ehrwürdige Vorfahr, die Zitronatzitrone – die mit den indischen Gottheiten Ganesh, Devi und Shiva in Verbindung gebracht wird – 600 Jahre vor Christi Geburt nach Mesopotamien gelangte. Dem griechischen Botaniker Theophrastos zufolge, der Alexander dem Großen auf seinen Feldzügen folgte, soll Alexander sie im Indus-Tal entdeckt haben, wo der Zitronatzitronenbaum kultiviert wurde.

Anders als Oliver Stone es uns in seinem Film *Alexander* erzählt, hat also niemals jemand dem großen Eroberer eine Orange geschenkt, da es diese Pflanze damals in der Region noch nicht gab. Zweifellos erhielt der gute Junge eine Zi-

tronatzitrone. Alexander starb vor Ort, Theophrastos jedoch kehrte nach Griechenland zurück und brachte in seiner *Naturgeschichte der Gewächse* Beschreibungen der Zitronatzitrone mit, die damals noch »Persischer Apfel« oder »Apfel aus Medien« genannt wurde. Landwirte, die Alexander begleitet hatten, siedelten die Pflanze in Griechenland an. In der Folge beeilte sich der tapfere Vorfahre, die Zitronatzitrone, den Rest des Mittelmeerraums zu erobern. In Palästina ist der *Etrug* (hebräisch für Zitronatzitrone), die Frucht des »schönsten aller Bäume«, so beliebt, dass Simon Makkabäus, der erste König des unabhängigen Judäas, ihn 142 vor Christi Geburt auf seine Münzen prägen ließ. Ab 136 vor Christi Geburt galt der *Etrug* als heilige Frucht der Juden für das Tabernakelfest und folgte dem Weg der jüdischen Diaspora um das Mittelmeerbecken<sup>15</sup>, wie die Gewürze mit Mohammed dem Weg des Islam gefolgt waren. Die Römer akklimatisierten die Frucht in Italien, wo sie, auch wegen ihrer Seltenheit, hochgeschätzt wurde – Kaiser Diokletian (245–313) legte höchstpersönlich den Preis für die Frucht auf 24 Denare fest und damit auf das Zwölfwache einer Melone, schlichtweg unverschämt!<sup>16</sup> Im Verlauf ihrer Reisen mit verschiedenen Begegnungen brachte die Zitronatzitrone schöne kleine Hybriden hervor, darunter unsere alltägliche Zitrone. Für den allgemein verbreiteten Anbau sorgten die Araber. Im 8. Jahrhundert führten sie die Frucht vom Osten bis nach Spanien im Mittelmeerraum ein.

Die Araber fielen dann im 9. Jahrhundert auf Sizilien ein und brachten Orangen und Zitronen mit. Die Neuankömmlinge liebten das Klima, das ihnen perfekt zusagte, ebenso wie das Klima in Italien, wo man sie sogar an den Hängen der Dolomiten findet. Der Legende nach soll der heilige Franz von Assisi im 13. Jahrhundert die Stadt Limone besucht haben – die

Stadt der Zitrone am Ufer des Gardasees, und er soll sie als Paradies bezeichnet haben – und dort die ersten Zitronenbäume gepflanzt haben. In diesen Ort verliebte sich Goethe und beschwor ihn in seinem Gedicht »Kennst du das Land, wo die Zitronen blühn?«. Auch träumte er davon, sich dort niederzulassen. Erstmals erwähnt wurde die Zitrone im 12. Jahrhundert im *Livre de l'Agriculture* (»Buch der Landwirtschaft«) von Ibn al-Awwam, einem andalusischen Agronom, der in der Nähe von Sevilla Zitruspflanzen kultivierte und drei Zitronensorten erwähnte. Anschließend war Christoph Kolumbus an der Reihe, den Zitronenbaum und seine Verwandten aus der Familie der Agrumen zu verbreiten. Auf seiner zweiten Reise hatte er sie im Gepäck und ließ einige Exemplare auf Hispaniola und auf dem amerikanischen Kontinent zurück, wo sich die kleine Welt der Zitronen dann entfalten konnte.

Die Niederländer übernahmen es, die Zitrone in Südafrika einzuführen, der Rest ist bekannt.

Die Zitronatzitrone ist der Ursprung aller sauren Zitrusfrüchte, aber sie ist immer der Papa, nie die Mama. Francks Arbeiten bestätigen die Bitterorange oder Pomeranze als Mama der Zitrone. Und die Bitterorange wiederum – sie gehört nicht zu den vier Vorfahren – ist eine direkte Hybride aus der Kreuzung von Mandarine und Pampelmuse.

Die Zitrone liebt die tropischen Länder nicht und ist an zu heiße Regionen nicht angepasst. Sie bevorzugt Italien, Korsika, Spanien, Argentinien oder Kalifornien, nicht jedoch Florida, wo es ihr zu heiß ist. Fachleute gehen davon aus, dass die Zitrone an den Ufern des Mittelmeers entstanden ist, in Mesopotamien, Persien oder der Türkei, weil die Zitronat-