

Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:

Zitronatzitrone, *Citrus medica* L. „Buddhas Hand“ wächst auch auf Kreta.



Die Zitronatzitrone oder Cedrat (*Citrus medica*) ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Zitruspflanzen in der Familie der Rautengewächse (Rutaceae). Weitere Bezeichnungen sind Zedrate, medischer Apfel, Zedernfrucht und Zedrat-Zitrone. Ursprünglich aus Südostasien stammend wird sie heute vorwiegend in Kalabrien, Sizilien, **Kreta** und Korsika sowie Puerto Rico angebaut. Das spärliche Fruchtfleisch wird frisch kaum verwertet. Die gelblich-grüne bis goldgelbe Schale hingegen wird zu Zitronat, Konfitüre und Likör verarbeitet. Das ätherische Öl wird auch zur Parfümherstellung verwendet.



Der Strauch oder kleine Baum bildet eine unregelmäßig geformte Krone. Die Pflanze ist relativ kurzlebig und bildet nur leichtes Holz. Junge Zweige sind kantig und rötlich gefärbt, sie sind mit kurzen, dicken Dornen besetzt. Die Blätter sind oval, mit stumpfer Spitze und abgerundetem oder keilförmigem Blattgrund. Der Blatttrand ist gezahnt. Der Blattstiel ist kurz, nicht oder nur wenig verbreitert. Die Blattspreite ist vom Blattstiel nur undeutlich abgesetzt.



Abbildung oben links: Blütenknospe, **Abbildung rechts:** vertrockneter Fruchtkörper.

Fotos: U. Kluge

Die duftenden Blüten stehen in wenig blütigen Blütenständen in den Blattachseln. Die Blütenknospen sind rötlich, die Blütenblätter sind oberseits weiß, unterseits rötlich. Etwa 30 bis 40 (60) Staubblätter sind vorhanden. Der Fruchtknoten ist zylindrisch und geht allmählich in den Griffel über. Manchmal bleibt der Griffel auch an der reifen Frucht erhalten. Ein Teil der Blüten ist funktional männlich mit verkümmertem Fruchtknoten.



Die Früchte mit unregelmäßiger, höckeriger, sehr dicker Schale können bis zu 25 cm lang und 4 kg schwer werden. Sie sind oval geformt, oft mit einer Ausstülpung an der Spitze, wie man sie von der Zitrone kennt. Die äußere Schale ist bei der Reife gelb und duftet, darunter befindet sich das dicke weiße Mesokarp. Das Innere der Frucht ist in zehn bis 13 Segmente aufgeteilt, das hellgrüne Fruchtfleisch kann süß oder sauer sein, nimmt aber nur einen geringen Teil der Frucht ein. Die Samen sind glatt, an einem Ende zugespitzt, im Innern weiß. Sie enthalten jeweils nur einen Embryo. Innerhalb der Art sind drei Sorten von kultureller Bedeutung: *Citrus medica* „**Etrog**“, *Citrus medica* „**Fingered**“; eine „Buddhas Hand“ genannte Frucht und *Citrus medica* „**Diamante**“; aus ihrer Schale wird durch Fermentation, Einzuckern und Trocknung das bekannte Zitronat gefertigt.

Eigenversuch: Die Zitronatzitrone waschen, halbieren und das wenige Fruchtfleisch ausschälen. Eine Zuckerlösung aus einem Kilo Zucker und einem halben Liter Wasser herstellen. Die Zitronenhälften darin ungefähr eine Stunde sieden aber nicht kochen. Herausnehmen und auf einem Gitterrost abtropfen lassen. Am nächsten Tag dieselbe Zucker-Wasser-Lösung mit einem weiteren Kilo Zucker versetzen und den Prozess wiederholen. Am dritten Tag der Lösung so viel Zucker, wie sich noch auflösen lässt, beifügen. Jetzt müssten die Zitronenhälften nach dem neuerlichen Sieden schon durchsichtig werden (s. **Abb.**). Hat man das erreicht, ist das Zitronat fertig. Aus rd. 2 kg Zitronatzitrone erhält man ca. 400 Gramm Zitronat:



Weitere Infos zur Zitronatzitrone finden Sie auch im Internet unter:

[http://commons.wikimedia.org/wiki/Citrus_fruits?uselang=de#Citrons] **und unter:**

[<http://reinegeschmacksache.blogspot.de/2013/01/cedro-candito-kandierte-zitronatzitronen.html>].