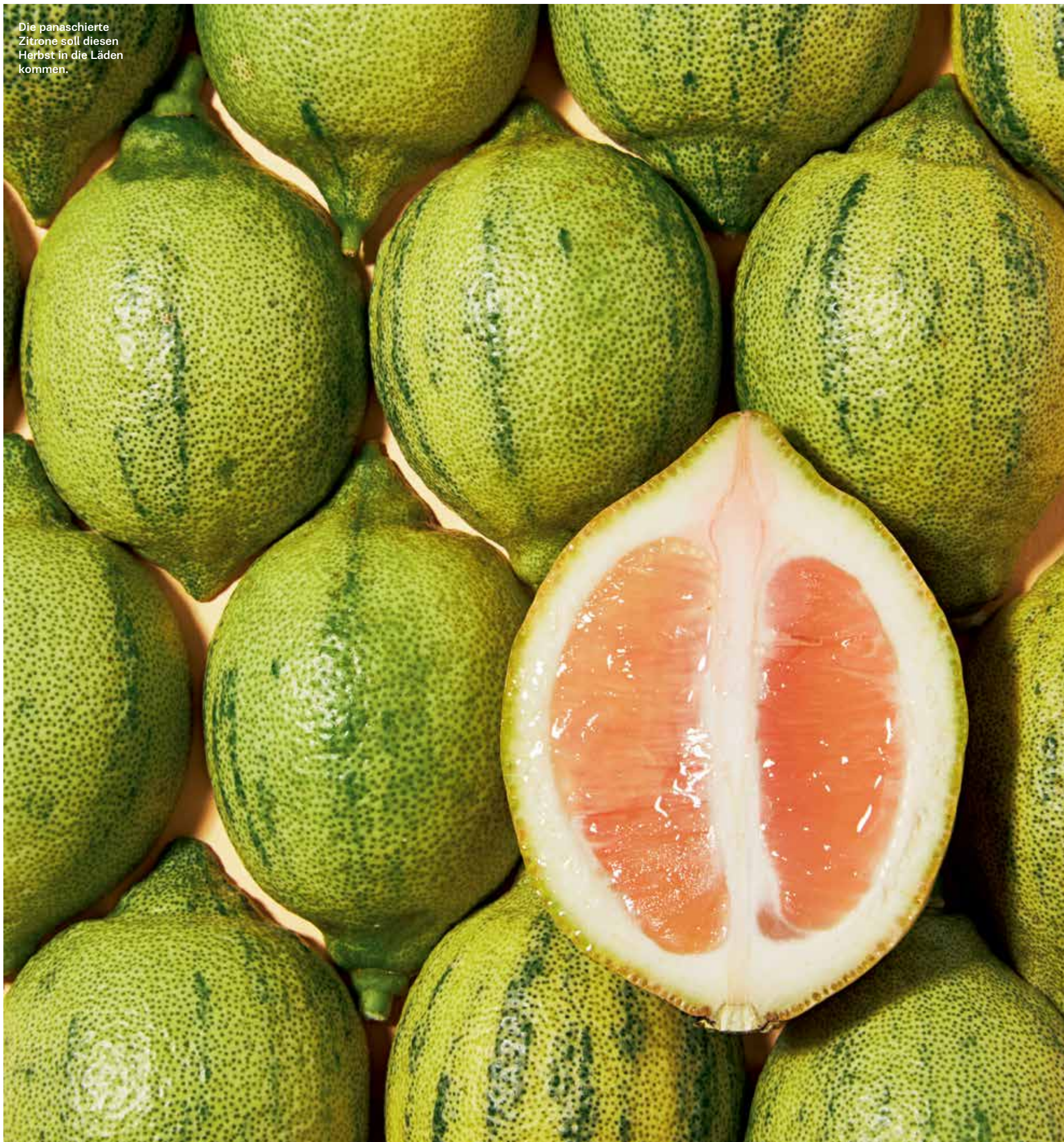


Die panaschierte Zitrone soll diesen Herbst in die Läden kommen.



Exotik ist Trumpf

DAS IST KEINE ZITRONE. Oder zumindest keine gewöhnliche: Diese sogenannte panaschierte Zitrone ist ein natürlicher Abkömmling der klassischen Femminello. Die feinen grünen Streifen der Schale und das zart lachsfarbene Fruchtfleisch verleihen ihr ein besonders exotisches Aussehen. Die saure Frucht soll schon diesen Herbst in die Läden kommen. Dies dürfte nicht nur jene begeistern, die damit neue Farbharmonien auf den Teller zaubern werden. Sammler und Produzenten entdecken derzeit eine Vielfalt an neuen Sorten. So wird man künftig, ähnlich wie bei den Erdbeeren, wo man heute spezifische Sorten wie Mara oder Gariguetta kennt, nicht mehr nur von Zitronen, Orangen oder Mandarinen sprechen. Auch im Hinblick auf Zitrusfrüchte wird sich das Vokabular erweitern. «Es dauert rund zehn Jahre von der amtlichen Registrierung einer Frucht bis zu ihrem Markteintritt», sagt Zitrusfruchtzüchter Niels Rodin, der in Borex VD, oberhalb von Nyon, mehr als 150 Varietäten heranzieht und mit einem Dünger auf der Basis von Bioschafwolle ernährt. Seine Produkte sind ein Geheimtipp, der die Fantasie kreativer Spitzenköche beflügelt und manchmal sogar in die Delikatessenabteilungen wie jene von Globus gelangt. Dank internationaler Vernetzung kann Rodin genau voraussagen, welche Zitruspezialitäten reif für die Massenproduktion sind. So wird

neben dem rosa Mischling im nächsten Winter die Mandared in den Verkauf kommen, eine Blutmandarine, das Ergebnis einer Kreuzung aus Mandarine und Tarocco-Orange. Die italienischen Pflanzler versprechen schön saftige und süsse Früchte, mit einem dunklen Saft, ohne Kerne. Im Geschmack lassen sich Noten von Brombeere und Kirsche ausmachen.

Niels Rodin seinerseits wird sich auf eine weniger kommerzielle Frucht konzentrieren, die unter dem Namen Amoa 8 registriert wurde und einer Kreuzung aus Moro-Blutorange und feinsten sizilianischer Mandarine entstammt. Sie enthält zwar einige Kerne, beglückt aber jene, die sie bei Rodin kaufen können, mit einer sehr aromatischen Frucht, deren Fleisch fast schwarz ist, wie Wein. Ebenfalls neu ist die Ichang Lemon, eine Verwandte der japanischen Yuzu, mit Grapefruit eingekreuzt, was ihr ein starkes Aroma verleiht – eine halbe Frucht und ihr Abrieb genügen für eine leckere Tarte. Und wenn dieses Gedränge von Neulingen im Zitrusregal Ihren Gaumen nicht zu überraschen vermag, probieren Sie die überreifen Zitrusfrüchte, die jetzt en vogue sind. Sie werden lange am Baum gelassen und entwickeln einen kräftigen, beinahe fermentierten Goût. So würzt Anne-Sophie Pic, Chefin im Beau-Rivage Palace in Lausanne, ihren Hummer gern mit der Zeste überreifer Yuzu. ☉