

Ein wahrlich antikes Früchtchen

Sie sind sauer, bittersüss und gelb. Zitronen gelten als Symbol des Lebens, aber auch des Sterbens und haben eine ereignisreiche Herkunftsgeschichte zu erzählen.

(aw) Man mag sie, die sonnengereiften Früchtchen mit ihren unglaublich vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Über 500 Sorten an Zitrusfrüchten sind heute weltweit bekannt, mal süsslich, mal bitter. Eine Ahnenkunde gestaltete sich von daher schon als schwierig. Heute weiss man zumindest, dass die Vielfalt aus zufälligen Hybriden, spontanen Mutationen, aber auch durch gezielte Züchtungen entstand. Die uns bekannten Zitronen sind Kreuzungen aus Bitterorangen und der Zitronatzitronen (Ur-Zitronen). Sie gelten in unserer Kultur als Nahrungsmittel, Aromaspender und kleine Vitaminbomben. In vielen Kulturen gelten sie auch heute noch als eine spirituelle Frucht. Aber wie diese jahrtausendalte Kulturpflanzen einst in ihr Hauptanbaugebiet, die Regionen am Mittelmeer, gelangten, war lange unklar. Heute wissen wir: Es begann alles mit dem Laubhüttenfest.

Die wahre Geschichte der Zitronen

Ursprünglich waren Zitrusfrüchte in Asien heimisch – in einem weiten Gebiet von Nordindien bis nach Südostasien. In China wurden Zitronenvarianten wie beispielsweise die «Hände Buddhas» – eine längliche, mehrfingrige Zitronenvariante – schon vor mehr als 3000 Jahren wegen der medizinischen Eigenschaften

ihrer Rinde kultiviert. Die ältesten Zitronenkerne, die man in Europa bisher fand, stammen aus Zypern und sind 3200 Jahre alt. So fanden die sauren Früchte auch schliesslich den Weg über den Mittelmeerraum nach Italien – als erste Zitrusfrucht überhaupt. Funde aus dem 2. und 3. Jahrhundert vor Christus in Pompeji bestätigen dies. Auch in den Jahrhunderten danach galten Zitronen immer noch als Luxusprodukt. Reiche Römer wählten Zitronatzitronen sehr sorgfältig aus, denn zur damaligen Zeit waren die Früchte immer noch sehr selten und kostbar. Mit dem Duft der Zitrone hielten sie ihre Bettwäsche frisch, und römische Krieger tranken ihren Saft, um Erbrechen herbeizuführen. So wollten sie sich vor Vergiftungen schützen. Bereits zu dieser Zeit setzten die Römer Zitronen auch als Opfergabe an die Götter ein. Aber wie kam die Zitrone in den Mittelmeerraum? Auf Basis neuerlicher Untersuchungen vermuten Forscher, dass eine Mutation der «Buddhahand»-Zitronen, die etwas süsslicher schmeckte, von den Juden verwendet wurde. Man nannte diese Variation Etrog (Jemen-Zitrone). Das jüdische Laubhüttenfest, bei dem der Etrog fester Bestandteil ist, spielte demnach wahrscheinlich die Schlüsselrolle für die Einführung der Zitronen in den Mittelmeerraum.

«Was wäre die Welt ohne Zitrone?», fragt Buion seinen Reisebegleiter Grosel im Roman «Pansibe». Und Grosel zögert keinen Moment: «Essig».



Die aromatischen Buddhas-Hand-Zitronen werden in Südchina und Indien eher als Tee gegen Halsschmerzen zubereitet. Hierzulande sind sie in Spitzenrestaurants heiss begehrt und gelten als die teuersten aller Zitrusfrüchte.

Das Laubhüttenfest und der Etrog

Wenn die Ernten eingebracht und die Busstage überstanden sind, erinnert das jüdische Volk mit dem glanzvollen Laubhüttenfest (Sukkot) bis zu sieben Tage lang an die Befreiung des Volkes Israel aus Ägypten, an die erste Wohnung in Freiheit und die Versorgung durch Gott. Der Etrog spielt bei diesem «Erntedankfest» seit der Antike eine wichtige Rolle. Er soll gut schmecken und wunderbar duften. Die Zitronenvariante symbolisiert den Wohlgeruch und Wohlgeschmack, was ein Mensch, der die Thora studiert, und die Gebote erfüllt darstellt. Eine Schönheit ist die buckelige Frucht nicht unbedingt, ihre Schale ist voller Grübchen und Warzen. Doch gehört sie zu dem im 3. Buch Mose 23, 40 vorgeschrie-

benen Feststrauß, der aus Palmzweig (Lulav), Myrtenzweig (Hadassim), Bachweide (Arawot) und Paradiesapfel (Etrog) gebildet wird. Während des Gebets wird der Etrog in der linken Hand gehalten, während der andere Teil des Feststraußes zusammengebunden in der rechten Hand gehalten wird.

Das Laubhüttenfest erinnert Juden an die Flucht ihrer Vorfahren aus Ägypten und an ihre lange und beschwerliche Reise durch die Wüste in ihr neues Zuhause, das «gelobte Land Kanaan», das heutige Israel.



Die beim Sukkotfest gebrauchte Frucht muss unversehrt sein, rein und fleckenlos.



Skorbut, die schreckliche Krankheit der Seefahrer

Mit der Schifffahrt im Mittelalter kam der Skorbut über viele Seeleute, eine Mangelkrankung, bei der es dem Körper an Vitamin C fehlt. Ärzte stellten bereits im 17. Jahrhundert fest, dass Zitronen die Heilung fördern können. 1747 führte der schottische Arzt James Lind eine Studie dazu durch und konnte den Zusammenhang wissenschaftlich belegen. Es dauerte jedoch noch weitere 40 Jahre, bis die Zitrone fester Nahrungsbestandteil auf

Schiffen wurde und ihr Verzehr sogar vorgeschrieben war.

Zitronen in der Mythologie

Zitronen haben schon immer die Fantasie der Menschen bewegt. Manchmal galten sie als Symbole der Fruchtbarkeit, der Reinheit und des ewigen Lebens, aber auch als Zeichen von Trauer und Sterben. Und viele versuchten, mit der Frucht finstere Mächte abzuwehren. So wurden beispielsweise Leichenträger von der Obrigkeit dazu verpflichtet, Zitronen mitzuführen, um den Leichengeruch zu überdecken, wobei es eher darum ging, mit der Zitrone Unheil abzuwenden. In Basel, so wird berichtet, gab man zum Tode Verurteilten auf ihrem letzten Gang eine Zitrone in die Hand, und in Slawien herrschten ganz besonders raue Zitronensitten. Die slawische Bevölkerung glaubte fest an «Untote». Den Legenden nach tauchten sogenannte «Nachzehler» auf, wenn ein Toter nicht ordnungsgemäss bestattet wurde oder er ein böser Mensch war. Von Nachzehlern heisst es, sie «zehren» im Grab an ihrem Totenhemd und sogar am eigenen Fleisch. Dann galt der Tote als «untot». Um dem vorzubeugen, legte man dem Toten unter anderem eine Zitrone in den Mund.

Auch in Asien hatte die Zitronatzitrone (Ur-Zitrone) eine spirituelle Bedeutung. Etwa 800 Jahre vor Christus wurde die Frucht in den heiligen Schriften in Sanskrit erwähnt und galt als Symbol des Reichtums. Noch heute gilt es als grosse Wertschätzung, einen Geschenkkorb mit Zitrusfrüchten bei Geschäftseröffnungen und Jubiläen zu überreichen. Buddhas-Hand-Zitronen überreicht man in China gerne zum Neujahrsfest, sie sollen Glücks-

LIMONCELLO



Zutaten

- 10 Zitronen aus Sorrento (oder 20 normale Zitronen), ungespritzt
- 2 Liter Wodka
- 2 Liter Wasser (ein Glas davon abnehmen)
- 1,8 kg Zucker

Zubereitung

Die Zitronen dünn schälen, die weissen Hautreste müssen alle entfernt werden. Den Wodka in grosse Flaschen giessen und die Schalen dazugeben. Nach circa zehn Tagen schüttet man den Alkohol durch ein Sieb in eine Schüssel. Das Wasser mit dem Zucker kurz aufkochen, damit sich der Zucker auflöst. Wenn die Zuckerlösung erkaltet ist, wird sie mit dem Zitronenalkohol gemischt und wieder in die Flaschen gefüllt. Eisgekühlt schmeckt Limoncello am besten, sehr gut auch mit Prosecco.

bringer für Zufriedenheit und Langlebigkeit darstellen.

ZUM SCHMUNZELN ...

Der deutsche Komödiant und Meister der Alltagspoesie Heinz Erhardt stellte seine eigene, nicht ganz ernst gemeinte These darüber auf, warum Zitronen eigentlich sauer schmecken.

Warum die Zitronen sauer wurden

Ich muss das wirklich mal betonen: Ganz früher waren die Zitronen, Ich weiss nun nicht genau mehr, wann dies gewesen ist, so süß wie Kandis.

Bis sie einst sprachen: «Wir Zitronen, Wir woll'n so gross sein wie Melonen; Auch finden wir das Gelb abscheulich, Wir wollen rot sein oder bläulich.» Gott hörte oben die Beschwerden und sagte: «Daraus kann nichts werden! Ihr müsst so bleiben, ich bedauer'»; Da wurden die Zitronen sauer.

(Heinz Erhardt)