

# *Zitrone*

BRUNO CICCAGLIONE



MIT ILLUSTRATIONEN VON  
LINDA WOLFSGRUBER

mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 22

[www.mandelbaum.at](http://www.mandelbaum.at)

ISBN 978-3-85476-571-4

© mandelbaum verlag wien, berlin 2018

alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2018

Lektorat: Inge Fasan

Umschlaggestaltung & Satz: Michael Baiculescu

Illustrationen: Linda Wolfgruber

Druck: Donau Forum Druck, Wien

## DAS LAND, WO DIE ZITRONEN BLÜHEN



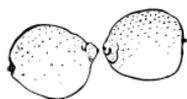
*Kennst du das Land, wo die Zitronen blühen,  
Im dunklen Laub die Goldorangen glühen,  
Ein sanfter Wind vom blauen Himmel weht,  
Die Myrte still und hoch der Lorbeer steht?  
Kennst du es wohl?  
Dahin, dahin  
Möcht ich mit dir, o mein Geliebter, ziehn!*

Solches (und weitere zwei Strophen) rezitiert das Mädchen Mignon, ihres Zeichens eine junge Italienerin und Mitglied einer Straßenkünstlergruppe, für Wilhelm, die Hauptfigur in Johann Wolfgang von Goethes Bildungsroman *Wilhelm Meisters Lehrjahre* (1795/96). Mignon erinnert sich darin nostalgisch an ihr Land Sizilien und wird damit zum Sinnbild des Südens, weswegen Wilhelm sich entscheidet, das Mädchen unter seinen Schutz zu stellen. Wie auch immer man das sehen mag – es ist ein perfektes Beispiel für die im 19. Jahrhundert grassierende deutsche Sehnsucht nach Italien, die in der Folge zur Klischeevorstellung wurde. Viele Jahre später schrieb Johann Strauß Sohn einen Wiener Walzer unter dem Titel »Bella Italia« für ein Konzert in Italien, aber für die erste Vorstellung in Wien im Juni 1874 wurde der Titel in »Wo die Zitronen blühen« (op. 364) geändert – eine klare Referenz an Sizilien und Goethe.

Für mich als Südtaliener war »das Land, wo die Zitronen blühen« die Region Kampanien: die Halbinsel von Sorrent, die Amalfi-Küste, die Inseln Procida, Ischia und Capri. Dass die Zitronen dort nicht nur blühen, sondern selbstverständlich auch duften, belegt unter anderem der Ratschlag meiner Tante, die wie mein Vater aus

Capri stammt: »Die Schale der Zitronen mit dem Nagel leicht ankratzen und riechen!« Auf diese Weise, meinte die Tante, könne man Kopfschmerzen den Garaus machen. Auf einer der langen Fahrten vom väterlichen Dorf zurück an unseren Wohnort nahe Rom kam uns diese Methode sehr gelegen. Der Gestank des Motors auf den Rücksitzen unseres alten »Prinz« (es waren die 1970er Jahre!) war mehr als intensiv und meiner Schwester und mir bereits zu Kopf gestiegen. Aus einem Säckchen reichte uns unsere Mutter je zwei Zitronen nach hinten, und binnen weniger Minuten duftete es im Auto umwerfend gut – und das Kopfweh war weg! Die – damals wortwörtlich – kindliche Begeisterung für die Zitrone hat sich bis heute gehalten. Und sie wurde auch nicht getrübt als ich, noch völlig unerfahren, in eine halbe Zitrone biss und feststellen musste, dass eine Frucht, die alle als sehr gut beschreiben, nicht unbedingt süß sein muss.

### LIMONARE ODER DIE KUNST DES KNUTSCHENS



In der Jugend lernt man Neues nicht unbedingt von den Eltern oder in der Schule, nicht aus den Medien, wie das vielleicht heute vermehrt geschieht, sondern von gleichaltrigen oder etwas älteren Freundinnen und Freunden. Zumindest bei mir war das so. In dieser Zeit lernt man auch neue Worte – passend zur neu entdeckten Welt. Deshalb entwickeln sich Erfahrungen, die wir machen, und unsere Fähigkeit, diese in Worte zu fassen, zur selben Zeit.

Eine dieser Erfahrungen und das zugehörige Wort ist »limonare«. Es handelt sich dabei um ein Verb, das die Italiener dafür verwenden, wenn der Kontakt zweier Menschen intensiver und körperlicher wird. »Limonare« bedeutet im Italienischen so viel wie »knutschen« oder »schmusen«. Die Tatsache, dass intensives Zungenküssen

mit dem Namen der sauersten Frucht in Verbindung gebracht wird, finde ich vielsagend, denn es hat etwas mit Reife zu tun: Als Heranwachsender beginnt man zu verstehen, dass die schönen Dinge im Leben nicht zwangsweise süß sein müssen – ähnlich dem Biss in die Zitrone.

In den 1960er Jahren tauchte das Verb erstmals in italienischen Wörterbüchern auf. Es verbreitete sich, aus Mailand kommend, zuerst in der Lombardei und dann in ganz Italien. Obwohl in anderen Regionen viele Synonyme geläufiger sind, wird »limonare« überall in Italien verstanden. Auf dem Markt in Mailand – so eine sprachwissenschaftliche Erklärung – hatten die Obsthändler die Gewohnheit, die Zitronen in Paaren zu verkaufen. Deswegen wurden Liebespaare manchmal »limoni« (Zitronen) genannt. Andere Sprachforscher und -forscherinnen führen den Ursprung des Verbs auf die Handbewegung zurück, die man beim Zitronenpressen macht und die an die Bewegung sich küssender Zungen erinnert.

Wie dem auch sei: Probieren Sie doch einfach selbst, einen Italiener oder eine Italienerin zu fragen, was »limonare« bedeutet. Sie werden in jedem Fall ein breites Lächeln ernten.

## ZITRUSFRÜCHTE – EINE FAMILIENAUFSTELLUNG

Die Kultivierung der Zitrusfrüchte ist mindestens 4000 Jahre alt und sie begann in Asien. Orangen und Bitterorangen, Zedrat Zitronen, Mandarinen, Grapefruits und Zitronen sind die bekanntesten Mitglieder der Gattung *Citrus*. Durch verschiedene Kreuzungen – die Zitrusfrüchte generieren auch spontan Hybride – bildeten sich viele Arten von Zitrusfrüchten heraus. Als erstes schriftliches Zeugnis für Zitrusfrüchte gilt ein Eintrag im Buch *Yu*, das aus der Zeit des chinesischen Königs Ta Yu (reg. 2205–2197 v. u. Z.) stammt, sowie das indische Buch *Vajaseneyi sambita* (800 v. u. Z.).

Die »Familiengeschichte« der Zitrusfrüchte blieb lange geheimnisvoll, aber in den letzten Jahren hat die Sequenzierung des Genoms einiger von ihnen eine partielle Rekonstruktion der komplexen Verwandtschaften ermöglicht. Überraschend war die Entdeckung, dass fast alle weltweit gezüchteten Zitrusfrüchte der Kreuzung von nur drei Arten entstammen. Deshalb findet man in dieser »Familie« drei »Elternteile«: die Zedratzitrone (*Citrus medica*), die Mandarine (*Citrus reticulata*) und die Pampelmuse (*Citrus maxima*).

Laut diesen Forschungen nimmt man an, dass die Zitrone (*Citrus limon*) eine Kreuzung zwischen Zedratzitrone und Bitterorange (*Citrus aurantium*) ist. Sie wird aber seit Jahrhunderten als eigenständige Sorte geführt. Das Fresko in einem Haus in Pompei (der Ausbruch des Vesuvs war im Jahr 79) zeigt einige gelbe Zitrusfrüchte. Wahrscheinlich handelt es sich dabei um Zedratzitronen. Die Zitronen kamen erst viel später, ca. um 700, über die Handelswege von Ostasien ins Mittelmeergebiet.

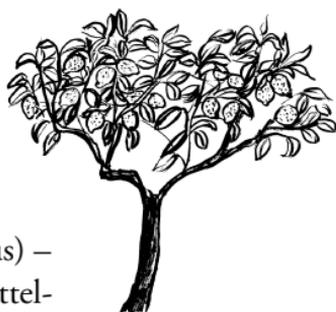
Die Zedratzitrone (*Citrus medica*) war die erste Zitrusfrucht, die es nach Europa schaffte. Sie wurde von Alexander dem Großen um 300 v. u. Z. aus Persien über das Mittelmeer eingeführt (die Beifügung *medica* kommt von »Medien«, wie das Land damals genannt wurde), und sie war die einzige Zitrusfrucht, die in der römischen Zeit kultiviert wurde. Der zweite »Elternteil« der Zitrone, die Bitterorange, wahrscheinlich eine Kreuzung zwischen Mandarine und Pampelmuse, hat sich laut Forschungen im nordwestlichen Indien und in Südchina mit der Zedratzitrone gekreuzt und somit die Zitrone entstehen lassen.

Vom persischen Wort *لیمو*, das man *limū* spricht, kommt der Begriff »Limon«. »Citrus/Zitrus« kommt aus dem Griechischen. Diese beiden sprachlichen Quellen sind für *limone* (Italienisch), Zitrone (Deutsch), *lemon*

(Englisch), *citron* (Französisch), *limón* (Spanisch), *limon* (Russisch) verantwortlich.

### WO DIE ZITRONE WÄCHST

Die Verbreitung der Zitrone in Europa begann durch die Araber im 12. Jahrhundert von Sizilien aus. Ugo Falcando (auch Hugo Falcandus) – vermutlich das Pseudonym eines mittelalterlichen Literaten oder Geschichtsschreibers – erwähnt in seiner Chronik des Sizilianischen Königreichs »lumias« (die Chronik wurde auf Lateinisch geschrieben). Nur einige Jahre später schrieb der arabische Agronom Ibn al-Awwām im spanischen Sevilla über Zitronen. Bei seiner zweiten Reise nach Amerika 1493 nahm Christoph Columbus Zitronenpflanzen nach Haiti mit. Von dort aus verbreiteten sie sich über den gesamten amerikanischen Kontinent. Die Niederländer exportierten die Zitrone 1654 nach Südafrika und die Engländer verbreiteten sie ab 1788 in Australien.



Heute ist die Zitrone nicht nur im Mittelmeergebiet zuhause (vor allem in Spanien, Italien, in der Türkei und in Griechenland), sondern auch in Nord- (vor allem in Kalifornien) und in Südamerika (vor allem in Argentinien).

Die Hauptanbaugebiete der Zitronen sind Kalifornien, Spanien, Italien, die Türkei, Israel, Griechenland, Südafrika, Brasilien und Argentinien. Die für den Weltmarkt relevanteste Zitronensorte ist »Eureka« (die Pflanze ist nicht sehr groß und stark, die Zitronen sind saftig und sehr sauer). Der Name wurde ihr in Kalifornien gegeben. Sie entstammt sizilianischem Saatgut und ist heute auch bestimmend für Australien, Südafrika und Argentinien. »Lisbon« (eine Pflanze mit vielen Blättern und Dornen sowie saftigen Früchten) ist in vielen Ländern