Dr. Helmut und Adele Pirc, Wildobstgarten Straden

Poncirus – die winterharte Zitrone für den Garten

In diesem Beitrag möchte ich eine weitere Gehölzart vorstellen, die es schon seit langer Zeit bei uns gibt und gelegentlich in Gärten oder Parkanlagen anzutreffen ist. Trotzdem ist sie kaum bekannt. Die Dreiblatt-Zitrone ist eines jener Gehölze, die bislang ausschließlich als attraktives Ziergehölz verwendet wurde. Ihre bitteren Früchte werden jedoch als ungenießbar eingestuft. Das trifft auch zu, wenn man die Früchte roh verzehren möchte.

Poncirus trifoliata Früchte

Die Dreiblattzitrone (*Poncirus trifoliata*) aus der Familie der Rautengewächse wird auch als Winterharte Zitrone oder Bitterzitrone, gelegentlich auch als Berg-Zitrone bezeichnet. Meist wird sie aber als „Bitterorange" angeboten, was aber nicht ganz korrekt ist. Denn die echte Bitterorange ist ein Vertreter der Gattung Citrus (*Citrus x aurantium*). Sie wird auch als Pomeranze oder Sevilla-Orange bezeichnet und vorwiegend in Spanien und Portugal kultiviert. Ihre Früchte sind etwas runzelig wirkende kleine Orangen. Aus deren Schale wird Orangeat, und aus der ganzen Frucht die bekannte englische, leicht bitter schmeckende echte Orangenmarmelade hergestellt. Aus ihren Blüten wird das Neriöl gewonnen, dessen Nebenprodukt das Orangenblütenwasser ist. Nicht zu verwechseln mit dem aus den Schalen hergestellten Bitterorangenöl.

Sollten Sie von der Passauer Goldpomeranze oder Goldpomeranze lesen, dann ist ebenfalls die Dreiblatt-Zitrone gemeint.

Exotischer Gast aus dem fernen Asien

Die Heimat der winterharten Dreiblattzitrone ist der Himalaja und China. In Japan ist sie seit langem eingebürgert. Sie ist der einzige verholzende Vertreter aus der Familie der Rautengewächse, genauer gesagt der zitronenartigen, der unter unseren Klimaverhältnissen ausreichend winterhart ist.

Die Dreiblattzitrone ist bei weitem nicht so starkwüchsig wie ihre nächsten Verwandten, die echten Zitronen und Orangen. Sie wächst zu einem 2-4 m hohen und ebenso breiten Strauch oder kleinen Baum heran. Durch entsprechende Schnittmaßnahmen kann sie aber auch als kleiner Baum mit kurzem Stamm erzogen werden. Ihr Wuchs ist sparrig und dicht. Unverwechselbar sind ihre abgeflachten, auffallend dicken, mattglänzend dunkelgrünen Triebe mit den 1- 4 (-7) cm langen äußerst spitzen Dornen. Verhältnismäßig unauffällig sind dagegen ihre wechselständig angeordneten, kaum 3-6 cm großen dreizähligen Blättchen. Sie fühlen sich etwas ledrig an und weisen geflügelte Blattstiele auf. Hält man die Blättchen gegen die Sonne, dann kann man zahlreiche durchscheinende Pünktchen erkennen – es handelt sich hierbei um Ölkörper mit ätherische Ölen.

Poncirus trifoliata Detail

Ab Ende April/ Mai, noch vor dem Laubaustrieb, erscheinen die 5 cm großen schalenförmigen, leuchtend weißen Blüten. Diese sind zwittrig und besitzen goldgelbe Staubblätter. Die Blüten sitzen achselständig an den vorjährigen Zweigen und verströmen einen feinen Orangenduft. Sie sind selbstfruchtbar. Relativ spät im Herbst entwickeln sich angenehm aromatisch duftende, rundliche gelbe Zitronen.

Früchte

Die Fruchtreife erfolgt ab Mitte Oktober bis November. Die zitrusartigen, rundlichen Früchte sind 4–5 cm groß, goldgelb, zartfilzig behaart und roh ungenießbar. Weil sie über einen langen Zeitraum einen sehr angenehmen bergamottartigen Duft verströmen, eignen sie sich im Haus als wohlriechende Dekorationsfrucht. Neben zahlreichen Samen und dem stark säuerlichen und bitteren Fruchtfleisch enthalten sie sie nur sehr wenig Saft mit etwas bitterem Beigeschmack. Das Fruchtfleisch und der Saft sind harzig.

Es werden keine Fruchtsorten angeboten. 'Flying Dragon' (*Poncirus trifoliata* var. *monstrosa*) ist eine Zierform mit korkenzieherartigen Zweigen, sie wird kaum 2 m hoch und hat kleinere Früchte.

Poncirus trifoliata in Blüte

Poncirus trifoliata

Geringe Ansprüche, als Blickfang im Garten

Dreiblattzitronen sind bis etwa –15 °C (bis –18 °C) ausreichend winterhart, mitunter werden sie sogar bis -25°C als winterhart eingestuft. Sie benötigen aber, zumindest als Jungpflanze, einen geschützten Standort, bzw. ist in den ersten Jahren nach der Pflanzung ein Winterschutz empfehlenswert. Sie sind wenig anspruchsvoll, der Boden sollte mäßig feucht bis trocken, auf jeden Fall aber durchlässig sein.

Dreiblattzitronen können den Garten als besonders attraktive, wenn auch etwas bizarr anmutende Solitärgehölze bereichern. Jedenfalls sollte ihr ein Platz zugedacht werden, wo man sich normalerweise nicht aufhält. Ihre kräftigen Dornen können sehr unangenehm stechen, insbesondere bei Kindern muss man besonders Acht geben, dass sie sich nicht an den Dornen verletzen (Vorsicht Augenverletzungen!).

Die Dreiblatt-Zitrone passt auch gut in freiwachsende Hecken, wo sich ihre Krone ungehindert ausbreiten kann. Jedenfalls ist sie wegen ihrer attraktiven reichen Blüten, die einen zarten Duft verströmen, ein attraktiver Zierstrauch. Auch wegen der exotisch anmutenden Zitronen, die sich sogar in unseren Breiten im Freien entwickeln, ist sie ein echter Blickfang im Garten.

Schnittmaßnahmen sind nicht notwendig. Sollte die Ernte der Früchte im Vordergrund stehen, dann würde ich unbedingt empfehlen, die Pflanzen als Bäumchen mit etwa 1 m hohen Stämmen zu erziehen. Ein Aufasten des Stammes ist immer angebracht, damit das Aufsammeln der Früchte und die Bodenpflege gefahrlos erfolgen können.

Ernte & Lagerung

Die kugelig-runden samtweichen Früchte der Dreiblattzitrone werden ab Mitte Oktober händisch geerntet. Besondere Vorsicht vor den sehr spitzen Dornen! Erntet man die Früchte nicht, fallen sie nach einiger Zeit von selbst ab. Man kann eine Plane am Boden unter der Pflanze auflegen und die Früchte so einsammeln.

Die Früchte der Dreiblattzitrone kann man bei etwa 4–8°C einige Wochen lagern. Positive Erfahrungen haben wir auch mit dem Tieffrieren der ganzen Früchte gemacht. Nach dem Auftauen kann man den Fruchtsaft sogar besser auspressen.

Möglichkeiten der Fruchtverwertung

Mögen Sie es bitter? Wer es gerne etwas bitter mag (zum Beispiel Bitter-Lemon oder Tonic) der wird auch Freude an den Bitterzitronen-Produkten haben. Wir bereiten aus den Früchten nicht nur Bitterzitronen-Likör, sondern verarbeiten diese auch zu Sirup (erinnert an Bitter-Lemon), zartbittersaurem Gelee und Apfel / Poncirus- Mischfruchtmarmelade.

Zugegebenermaßen ist die Verarbeitung der Früchte etwas schwierig. Die Fruchtschale ist nämlich sehr harzig, man sollte unbedingt Einmal-Handschuhe verwenden. Das Harz lässt sich von den verwendeten Küchengeräten am einfachsten mit Alkohol entfernen.

Die Früchte enthalten sehr wenig Saft (etwa 3–4 Teelöffel/Frucht) Der Saft ist sehr sauer und etwas bitter. Das Fruchtfleisch hingegen ist sehr bitter. Lässt man die Früchte etwa 14 Tage bei Zimmertemperatur nachreifen, ergibt das eine deutlich höhere Saftausbeute. Aus 1 kg Früchten gewinnen wir durch Auspressen

Poncirus trifoliata Früchte

Poncirus Gelee

mit der Zitronenpresse ca. 200 ml Saft. Das Einzelfruchtgewicht beträgt zwischen 45 g und 60 g, einzelne Früchte können bis zu 90 g wiegen. Für 1 kg Früchte benötigt man ca. 20 Früchte.

Dreiblattzitronen-Likör (Poncirus) kreiert von Adele Pirc

Diesen zart-bitteren Likör sollte man immer gut gekühlt genießen. Überraschen sie ihre Gäste mit einem zart-bitteren Aperitif: Ein Glas Prosecco mit einem Spritzer Dreiblattzitronen-Likör

Zutaten:

1 l Weingeist 80% Vol

300 g Zucker

1 kg Früchte der Dreiblattzitrone

3 Zitronen oder Limetten

Zubereitung:

Dreiblattzitronen auspressen, die Hälfte der Früchte dünn abschälen und in ein geeignetes Ansatzglas mit großer Öffnung und Deckel geben. 2–3 Zitronen auspressen und dazugeben. Vier Wochen bei Zimmertemperatur an einem hellen Ort ziehen lassen. Nach vier Wochen abseihen und filtrieren. Eine Zuckerlösung mit 1 l Wasser zubereiten, dabei einige Minuten sprudelnd kochen, anschließend abkühlen lassen.

Dreiblattzitronen-Likör (Poncirus) kreiert von Adele Pirc

Zwei Drittel der Zuckerlösung mit dem Ansatz-Alkohol verrühren, abschmecken, nach Geschmack weiter verdünnen. Zuletzt in saubere Flaschen abfüllen und gut verschließen.

Gesundheitliche Wirkung

An Inhaltstoffen sind Neohesperidin und Poncirin nachgewiesen. In der traditionellen Medizin in China verwendet man die Früchte zur Behandlung von allergischen Entzündungen. In Ostasien werden Extrakte der getrockneten, unreifen Frucht häufig als traditionelle Medizin zur Linderung von Symptomen einer Verdauungsstörung eingesetzt. In der orientalischen Medizin wird die *Poncirus trifoliata* als Heilmittel gegen Gastritis, Ruhr, Entzündungen und Verdauungsgeschwüre eingesetzt. In neueren Untersuchungen wurden neben entzündungshemmenden auch anti-allergische Eigenschaften der Fruchtextrakte nachgewiesen.

Allgemeines

Dreiblattzitronen lassen sich einfach aus Samen vermehren, sie benötigen allerdings eine mehrwöchige Frostperiode. Sie benötigen dann aber mehrere Jahre, bis sie das erste Mal blühen und fruchten. Die Keimfähigkeit ist sehr hoch.

Bislang werden Dreiblattzitronen kaum von Krankheiten und Schädlingen befallen.

Wegen ihres schwachen Wuchses und der guten Winterhärte wird sie als Veredelungsunterlage für Kübelpflanzen und Fruchtsorten der Zitronengewächse verwendet.

In der Stadt Passau im Hofgarten in Hacklberg war die Kultivierung von Zitrusfrüchten, wie Orangen, Zitronen und Pomeranzen, bereits ab 1554 historisch belegt. Seit 2010 ist die Kultur von Zitrusfrüchten, insbesondere von *Poncirus*, Teil des Leitbildes der Stadt. Eine größere Anzahl wurde in der Stadt ausgepflanzt. Seit 2015 wird *Poncirus trifoliata*, die Bitterzitrone, als „Passauer Goldpomeranze" vermarktet. Die Stadt Passau stellt diesbezüglich auch einige Rezepte zur Verfügung.

https://passauer-goldpomeranze.de/rezepte.html

Leseranfrage:

Stefan Tschiggerl, Straden

*Anbei ein paar Fotos von einem Apfelbaum nach dem Austrieb, wie er momentan anssieht. Die Frage ist, woher die braunen Flecken bzw. die gekräuselten Blätter kommen (Blattläuse sind noch keine zu sehen). Ich habe auch bei anderen Bäumen geschaut und ein ähnl*iches Bild festgestellt.

Antwort von Mag. Claudia Freiding, Obstbaureferat Gleisdorf:

Das sind eindeutig Frostschäden. Die Blätter fallen dann mit der Zeit ab, was aber bei ausreichender Blattmasse kein wirkliches Problem ist...