

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.

**Dreiblattzitrone-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 Dreiblattzitrone-Likör*

**Zutaten:**

1 l Weingeist 80% Vol

300 g Zucker

1 kg Früchte der

Dreiblattzitrone

3 Zitronen oder Limetten

**Zubereitung:**

*Dreiblattzitrone 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.*



Dreiblattzitrone-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 Inhaltsstoffen 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**

Dreiblattzitrone 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 Dreiblattzitrone kaum von Krankheiten und Schädlingen befallen.

Wegen ihres schwachen Wuchses und der guten Winterhärte wird sie als Veredlungsunterlage für Kübelpflanzen und Fruchtarten 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 aussieht. 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 ähnliches 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...

