

Peter Peter

Blutorangen

*Eine Reise zu
den Zitrusfrüchten
Italiens*

Mit 12 Rezepten

Verlag Klaus Wagenbach Berlin

Die Früchte des Nordens Limonaie am Gardasee



Die gantze Gegend dieses Gard-Sees [!] [ist] ein recht irdisches Paradeiß [...] woselbst die Citronat=Citronen= und Pomerantzen=Bäume samt andern delicaten Früchten in grosser Menge wachsen.

Johann Christoph Volkamer (1708)

Lago di Garda – ein Lieblingsziel schnell zu befriedigender Südsehnsucht. Heute steht bei sonnenhungrigen Nordländern eher Beach, Bardolino und Bötchenfahren im Vordergrund.

Doch wer in früheren Jahrhunderten den langen Anweg über das Etschtal nahm, nach tagelangen Kutschfahrten oder noch längeren Fußmärschen den zwischen Alpengipfeln eingeschmiegt blauen See erblickte, der war hingerrissen von der mediterranen Vegetation, von den hesperischen Düften und Farben:

Limone! ... Plötzlich eine blühende, leuchtende Fruchtbarkeit. Terrassen, hängenden Gärten ähnlich, Zitronenpflanzungen unter langen Galerien, eine über der anderen an den Felsen

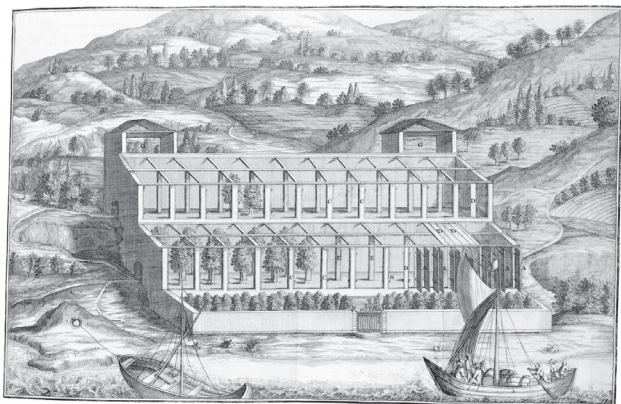
gelehnt, mit hohen, schlanken Pfeilern, die die Schutzdächer tragen, gleich feierlichen Tempelhallen aufsteigend, als wäre ringsum alles Land heiliger Hain.

So schwärmt der Romancier Richard Voß in seinen 1910 postum erschienen Reiseerinnerungen *Du mein Italien*. Individuell tief empfunden und gleichzeitig literarischer Topos: Seit der Renaissance erwähnte kaum ein Italiéntourist nicht das Staunen angesichts der »Wälder« und »Dickichte« von Zitrusfrüchten, der Aromen der Blüten, der immergrünen Blätter als Symbole ewigen Frühlings. Obwohl die Sprachgrenze zum Deutschen weit nördlicher bei der Salurner Klausen liegt: Für viele begann Italien mit dem Gardasee und seinen Zitronen erst wirklich. Ausgangspunkt der ersten, der nördlichsten Pflichtetappe der Grand Tour war ein Meer von Zitrusfrüchten!

Auch Italiener verfielen der Agrumenmagie des Sees. Die noble, von Zypressen umstandene Villa San Vigilio, auf einer Landzunge zwischen Torri del Benaco und Garda gelegen, wurde 1540 von dem Veroneser Humanisten Agostino Brenzone erbaut. Natürlich gehörte zu ihr ein von hohen Mauern geschützter Zitronenhain. 1844 pries der Trentiner Ignazio Puecher-Passavalli den Lago di Garda in romantischer Stimmung:

All die Schönheiten der Natur sind hier ausgebreitet: [...] Gärten mit Zitrusfrüchten, das Wasser, die Lüfte, das Licht, die tausend Düfte, die Heiterkeit des Himmels, das Lächeln der Gestade [...] sie entzünden dermaßen die Fantasie, so dass wir uns fast in einem dieser berühmten Zaubergärten wähnen, über die wir so viele schöne Erzählungen als Knaben gehört haben.

Ex oriente citrus? Das könnte für den Gardasee gelten. Der älteste Beweis für das Vorkommen befindet sich im Kreuzgang des ehemaligen Franziskanerklosters in Gargnano am lombardischen Westufer. Ein Säulenkapitell des 13. Jahrhunderts zeigt eine Zitrusfrucht neben einem Fisch – dieses gemeißelte Rezept ist eine kulinarhistorische Sensation, belegt es doch schon für das Mittelalter eine noch heute



gültige Kombination. Gut möglich, dass die Mönche Limonensamen aus dem Heiligen Land mitbrachten. Schließlich betrieb der Franziskanerorden seit den Kreuzzügen intensive Missions- und Betreuungsarbeit an den Stätten der Terra Santa.

Für den Antiquar Felice Feliciano ist 1464 die Riviera Gardesana einbalsamiert vom Duft der *cedri*, der Zitronatzitronen, die auch als Zierpflanzen gezogen wurden. Erste Früchte fanden damals den Weg zu uns, wie aus frühen Erwähnungen in deutschen Rezeptbüchern hervorgeht. Limonihändler und Buckelkrämer trugen die gelbe Ware zu Fuß über die Alpen, um sie in Reichsstädten wie Nürnberg oder Augsburg zu verkaufen. Mit Gespannen oder auf Maultieren transportierte Zitronenkisten wurden mit Büscheln von Lorbeerblättern ausgestopft.

Zentral war spätestens ab dem 17. Jahrhundert die Versorgung Venedigs mit Zitrusfrüchten – das venetische und lombardische Seeufer bis hinauf nach Limone gehörte bis 1797, dem Ende der Seerepublik, zum Besitz der Serenissima. Gewächshäuser entlang des Brentakanals und Importe von den griechischen Inseln konnten nur zum kleinen Teil den Bedarf der Lagunenstadt abdecken.

In diese Frühphase fällt die Erfindung und Konstruktion der Limonaia. *Architettura bioclimatica* – eine Mischung aus steinernem Skelett und mobilen hölzernen Abdeckungen und Verschalungen, die auf die Launen der Witterung

reagiert. Anders als in Gewächshäusern sind die Agrumen in die Erde gepflanzt, die teilweise per Boot vom Veroneser Ufer herübergeschifft werden musste. Hohe Seitenmauern und die nächsthöhere Terrasse schützen sie vor Winden. Im Winter werden die Früchte durch ein kompliziertes System von Holzläden, winzigen Glasfenstern und Dachsparren, die auf bis zu zwölf Meter hohe Pfeiler gelegt werden, vor grimmiger Kälte abgeschirmt. An lauen Tagen wird gelüftet, so dass die Pflanzen weiterreifen können und durch die Ventilation gegen Fäulnis und Schimmelbefall gefeit sind.

Die Limonaia ist eine arbeitsaufwändige luftdurchlässige Konstruktion, die die Vorteile von Bodenpflanzung mit den Schutzfunktionen eines Gewächshauses vereint. Als ab dem 17. Jahrhundert größere holländische Glasfenster in Orangerien eingebaut wurden, blieb am Gardasee trotzdem das scheinbar altmodische System erhalten, und das bis in die heutigen Tage, wohl auch, weil es flexiblere Belüftungsmöglichkeiten bietet.

Goethe beschrieb 1786 in seiner *Italienischen Reise* die Limonaie:

Wir fahren bei Limona vorbei, dessen Berggärten, terrassenweise angelegt und mit Zitronenbäumen bepflanzt, ein reiches und reinliches Ansehen geben. Der ganze Garten besteht aus Reihen von weißen viereckigen Pfeilern, die in einer gewissen Entfernung von einander stehen, und stufenweis den Berg hinaufrücken. Über diese Pfeiler sind starke Stangen gelegt, um im Winter die dazwischen gepflanzten Bäume zu decken.

Das Ende der Markusrepublik und die österreichische Herrschaft nach dem napoleonischen Intermezzo bedeuteten für die Zitronenbauern einen gewaltigen wirtschaftlichen Aufschwung. Jetzt konnten die Früchte zollfrei in entlegene Städte wie Lemberg oder Krakau geliefert werden, ganz zu schweigen von k.-u.-k.-Kapitalen wie Wien oder Budapest. Eine Folge war die Gründung der Società Lago di Garda 1840, die auch Kleinbauern umfasste. In ihren Glanzzeiten betrieb die Genossenschaft Kontore in Russland, England und Skandinavien – Gardaseelimonen dominierten den

europäischen Binnenhandel. Sortiert, eingewickelt und verpackt wurden sie von Frauen und Kindern in einer Lagerhalle beim Franziskanerkloster von Gargnano, dann auf Booten zu Transporteuren in Desenzano und Torbole gebracht.

1846 behauptet der patriotische Arzt und Dichter Lorenzo Ercoliani: »Die Zitronen der Riviera von Salò übertreffen an Qualität alle anderen Zitronen Italiens, und deswegen sind sie sehr stark nachgefragt und höher bezahlt als andere.« 1852 melden die Bücher eine Rekordernte von 9,7 Millionen Früchten. Auf geschätzten fünfzig Hektar eines Terrains, das kaum anders landwirtschaftlich genutzt werden konnte, wurden etwa 35 000 Bäume gehegt.

Das Ende des Booms kam schneller als gedacht. Ein Problem überlagerte das andere. Ökonomisch verheerend war 1860 der Anschluss an das Königreich Italien. Plötzlich fielen hohe Schutzzölle für die Lieferung in die Habsburger Monarchie an, außerdem war man nun der inneritalienischen Konkurrenz ausgesetzt. Mit dem Ausbau der Eisenbahnverbindungen und dem Aufkommen schnellerer Dampfschiffe wurde die Marktdominanz süditalienischer Agrumen übermächtig – in Sizilien waren die Lohnkosten weit geringer, auch die Plackerei mit dem Auf- und Abbau der Limonaie konnte man sich dort ersparen. Die Società verlegte sich immer mehr auf das einträglichere Pressen von Lorbeeröl und Oliven. Dazu kam ab 1855 die Gommosi, eine Pilzkrankheit, die viele Bäume befallen hatte. Die Erfindung synthetischer Zitronensäure um 1890 ließ die Nachfrage weiter sinken. Als schließlich nur wenige Pflanzen die strammen Frostwinter 1905, 1929 und 1985 überlebten, wurden die meisten Limonaie aufgegeben. Oft war das Holz der Deckenbalken und Fenster bereits im Ersten Weltkrieg zum Bau von Unterständen konfisziert oder schlichtweg verbrannt worden. Heute ragen die tragenden Steinfeiler in Limone oder Gargnano gespenstisch gegen die grauen Kalksteinwände der Küstengebirge – *grattacielo del Garda*, Wolkenkratzer des Garda nennt der Volksmund die rätselhaften Ruinen einer blühenden Landwirtschaft. Manche Limonaia ist in eine Designervilla mit verglasten

Loggien verwandelt worden. Der laterale Casello-Turm, in dem einst etagenweise die Werkzeuge und nummerierten Hölzer gelagert wurden, reizt die Architekten.

Eine eindrucksvolle Schilderung einer intakten Limonaia liefert D.H. Lawrence, der mit seiner späteren Frau Frieda von Richthofen-Weekley den Winter 1912/13 am Lago di Garda verbrachte und zum ersten Mal in das italienische Leben eintauchte. Der Bergmannssohn bewunderte die Geschicklichkeit und Balanceakte der Arbeiter, die in schwindelnder Höhe die Dachlatten festnagelten und dabei noch sangen. Er beschreibt, wie an einem strahlenden Wintermorgen knarzend die ersten Luken geöffnet wurden und er in das kalte Innere eintauchte, wo im fahlen Dunkel die Gewächse wie Gespenster wirkten.

Zwischen den Zitronenbäumen wuchsen kleine Orangenbäume am Weg, und sie waren behangen mit Dutzenden von Orangen – glühende Kohlen in diesem Zwieliicht. Als ich meine Hände an ihnen wärmte, brach der Signore Zweig um Zweig, bis ich einen ganzen Strauß von diesen zwischen dem dunklen Laub aufglühenden Orangen in meinen Händen halte. Und während ich so den Hades des Zitronen-Hauses durchforsche, erinnern mich die vielen rötlichen, dicht angesetzten Orangen neben dem Pfad an die Lichter des Dorfes am nächtlichen Seeufer, während über mir die Zitronen blaß wie die Sterne wirken. Ich spüre den zarten, köstlichen Duft von Zitronenblüten. Und plötzlich sehe ich eine Limone, schwer und geschwellt hängt sie an einem Bäumchen und ist eine dunkelgrüne Ungeheuerlichkeit. Über mir hängen versteckt große Lasten von Zitronen, und neben dem Weg ein Schwarm der rötlichen Orangen, und hier und da eine dicke Limone. Man fühlt sich fast wie in einer Unterwasserwelt.

Lawrence stieß schon auf aufgegebene Limonaie, deren nackte Pfeiler *like ruins of temples* aus dem Grün aufragten. Er erfuhr, dass Gardaseelimonen doppelt so viel kosteten wie süditalienische und prophezeite, dass sich der Gardasee den Anbau von Zitronen wohl bald nicht mehr leisten könne.

Er sollte recht behalten. Hundert Jahre später, um die Jahrtausendwende, war es praktisch unmöglich, in der gardesanischen Gastronomie oder im Lebensmittelhandel lokale Zitrusfrüchte zu erhalten. In den letzten Jahren hat ein vorsichtiges Umdenken eingesetzt, erkennen Bürgermeisterinnen und Fremdenverkehrsämter, dass die einzigartige Architektur der Limonaie nicht nur ein agrarisches Kulturerbe darstellt, sondern auch eine touristische Alternative zum Wasser bietet. Und dass echte *limoni del Garda* hohes gastronomisches Potential haben. Die Gemeinde Limone hat die verfallende Limonaia del Castèl aus dem 18. Jahrhundert restauriert und darin 2004 ein labyrinthisches Museum mit Schautafeln und Zitrusbäumen eröffnet. Seit 2011 ist auch das Ökomuseum Prà de la Fam an der Uferstraße in den Sommermonaten geöffnet.

Eine besonders gepflegte Limonaia namens Malora liegt in Gargnano. Fabio Bonadossi hat sie von seinem Vater aus Brescia übernommen, der sie gekauft und sich die Rettung einer der letzten funktionierenden Limonaie zur Lebensaufgabe gemacht hatte. Im Rahmen des Projekts *fattoria didattica* erklärt Fabio Schulkindern und Erwachsenen die komplizierte Arbeit eines Zitronenbauern. Es ist aufregend, mit ihm von Terrasse zu Terrasse heranzuklettern, den Duft der Limonen zu inhalieren, auf den Casello-Turm zu steigen, sich das Bewässerungssystem steiler Bergbachtinnen und Tuffröhren zeigen zu lassen und zu hören, wie früher mit abgelagertem Pferdemist gedüngt und wie oft gejätet wurde.

Dass trotz des enormen Aufwands und all der Mühen gerade der Gardasee Europas nördlichstes Anbaugebiet für Zitrusfrüchte wurde, liegt an klimatischen Faktoren. Von der Poebene wird warme Luft nordwärts in den schlauchartigen Seekessel gedrückt. Die Berge verhindern das Ausweichen der Luftströme, so dass sie erst im Norden des Sees nach oben steigen. Deswegen sind die Bedingungen in Limone und Gargnano, die beide an südwärts gewendeten Buchten liegen, am besten. Zugleich schützen die wasserreichen Bergwände die Früchte, und das Wärmereservoir des Sees sorgt für relativ ausgeglichene milde

Wintertemperaturen. Am lombardischen Westufer stehen mehr Limonaie als am venetischen Ostufer, da die Sonne im Osten aufgeht und die Bäume früher am Morgen die notwendige Wärme der Sonne genießen können. Dieser klimatischen Situation ist ein Weltrekord zu verdanken: Gardasee-Zitronen können bis zu sechshundert Meter über Meereshöhe angebaut werden.

Angesichts solcher Extrembedingungen ist der beschriebene effektive Schutz vor Winterfrösten unerlässlich. A *Santa Caterina stupina, stupina* heißt es im lokalen Dialekt. Gemäß dieser Zitronenbauernregel müssen spätestens bis zum Katharinentag am 25. November alle Lücken im Gebälk und zwischen den Steinen sorgfältig mit Stroh verstopft werden – eine Heidenarbeit. Am Eingang jeder Terrasse steht eine steinerne Wasserschüssel. Ein Naturthermometer. Ist das Wasser angefroren, muss dringend etwas unternommen werden. Dann werden drinnen Feuer aus Olivenästen entfacht, es kann ziemlich rauchig und dunkel werden in der Limonaia.

Beim Bau der Limonaie werden unterschiedliche Hölzer verwendet: Lärche für die riesigen Fensterläden, Kastanie für die Dachbalken (*sparadossi*), für die schiefe Abdeckung Latten aus Trentiner Tanne. Der Aufbau beginnt Mitte Oktober und braucht seine Zeit. Jedes Teil, jeder Holzriegel ist durchnummeriert. Alles wird ohne Nägel zusammengesetzt. Geniale Zimmermannsarbeit.

Der Abbau der Abdeckungen beginnt, sobald die Maulbeerblätter austreiben. Die Ernte ist nur mit der Hand möglich, die Bäume schießen auf den engen Terrassen ziemlich in die Höhe. Im Durchschnitt trägt ein Baum vierhundert bis sechshundert Limonen pro Ernte, zwei Ernten pro Jahr sind üblich.

Fabio Bonadossi erläutert auch, warum sie so besonders sind, die Gardasee-Limonen: Es sind die *aromatica fragranza*, der Wohlgeruch des Saftes und der Schale, ihre Eigenschaft, länger frisch zu bleiben, die Zartheit des leuchtenden Äußeren und die perfekte Rundung ihrer Form. Das gilt besonders für die autochthone zartschalige Sorte *Madernina*, die nach dem Ort Toscolano-Maderno benannt

ist und deren Bäume immer noch prächtig tragen, selbst wenn sie hundert Jahre alt sind.

Trotzdem: Finanziell ist heute eine Limonaia eher ein Zuschussgeschäft. Bei einem Preis von etwa drei Euro pro Kilogramm kann man kaum Helfer bezahlen. Wer heute noch oder wieder eine Limonaia betreibt, muss das aus Enthusiasmus und gärtnerischer Berufung tun. Etwas Geld lässt sich durch Verkauf von Marmeladen und Likören verdienen. Limoncello, der hier Limoncino heißt, hat anders als in Amalfi kaum Tradition, da die Zitronen eher für den Export kultiviert wurden.

Für neugierige Zitrusfreunde hat die Gemeinde von Gargnano einen *sentiero delle limonaie* ausgewiesen, einen leichten Wanderweg, auf dem man parallel zur Küste an teilweise in Gärten verwandelten Zitronenhäusern vorbeikommt. Und im hübschen Ortskern verkauft der Bäckerladen selbstfabrizierte Limonenmarmelade.

Im eleganten Hafenort Salò, wo kurzzeitig der Sitz der italienischen Marionettenregierung der Repubblica di Salò war, findet sich eine der ältesten Limonadenfabriken Italiens. Cedral Tassoni wurde 1793 als Spezerei gegründet. In den 1950er Jahren brachte sie ihren aufgespritzten Agrumensirup in Glasfläschchen mit aufgerauter Oberfläche auf den Markt, die durch TV-Spots zu Designklassikern arrivierten. Verwendet wurden die seltenen Zitronatzitronen, deren Essenzen aus der Schale der knallgelb eingefärbten *Cedrata* den leicht bittersüßen Geschmack verleihen. Heute werden die Früchte meist aus dem kalabresischen Diamante zugekauft. Anlaufstelle für Vintage-Liebhaber ist die modern-nostalgische Tassoni-Bar in der Via San Carlo, wo der Barman individuelle Agrumencocktails mixt.

Benedette arance *Die Blutorangen des Ätna*



Zu den Vergnügungen des Südens zählt es, reife und süße Orangen zu essen, nicht wenn du zitternd am Kamin sitzt, sondern wenn du in der vollen Hitze eines Sommermittags dahinschmilzt; aber, fürwahr, wenn du einmal Orangen im Süden gekostet hast, dann entbiete denen im Norden ein Adieu. Der bloße Gedanke, die sauren, scharfen Früchte zu berühren, genügt, dich schauern zu machen.

Julia Kavanagh, *A Summer and Winter in the Two Sicilies* (1858)

Weißer Gipfelschnee. Blutrote Sanguinello- oder Moro-Orangen. Gelbe Limonen. Mehr als ein Feuerwerk der Farben: Der Mongibello, der Berg der Berge, wie die Einheimischen den über 3300 Meter hohen Ätna halb romanisch, halb arabisch nennen, lieferte die Grundstoffe für eine der erfolgreichsten Rezeptideen der europäischen Geschichte und Gegenwart: das Speiseeis!

Wer Siziliens Bergtäler und Schluchten durchwandert oder die Parks fürstlicher Residenzen genau betrachtet, findet überall Spuren von natürlichen oder gemauerten Schneegruben. In diesen *nevieri* wurde Schnee gestapelt, teilweise mit Füßen, teilweise durch Maultiere

festgestampft, dann mit Holzbalken und Heubündeln abgedichtet. Mit diesem Vorrat konnte man auch im Sommer Wasser zu Eis frieren, um damit Wein oder Fruchtsäfte zu kühlen – ein Luxus, der über Persien und die arabische Welt nach Sizilien eingeführt wurde.

Was zunächst nur winzigen Eliten kredenzt wurde, wurde ab dem Cinquecento auch für weniger begüterte Schichten erschwinglich. Immer mehr Städte regelten den Transport und Verkauf von Pressschnee als hoheitliche Aufgabe, erhoben Steuern und beauftragten feudale Großgrundbesitzer und kirchliche Institutionen mit der Versorgung. 1638 schließt der Bischof von Catania einen Vertrag mit dem Senat der Ätnastadt: Verkaufsmonopol für Eisblöcke gegen Nachschubgarantie. Das Abkommen mit dem Bistum, seit 1859 Erzbistum, war bis 1912 gültig?

Dieser Schneeboom im glühend heißen Sizilien geht einher mit der Nutzung einer chemischen Reaktion, die schon in der Antike beobachtet worden war und im 16. Jahrhundert in Catania wiederentdeckt wurde: Durch Zugabe von Salpeterausblühungen lässt sich die Temperatur von Speisen senken. Diese Erkenntnis führte zu einer handwerklichen Revolution. Man brauchte nach wie vor Ätnaschnee, aber deutlich weniger.

Und man konnte jetzt kostengünstiger den Fruchtsaft von Ätnazitronen zu Granita-Sorbet einfrieren und das Wassereis jedermann auf Straßenständen anbieten. Die Nachfrage nach Agrumen stieg. So wurde Catania zur Eismetropole, die heute noch stolz auf ihre Gran Caffès und Gelaterie ist.

Schon immer war das Gebiet um den Ätna mit seiner fruchtbaren Vulkanasche begehrtes Agrarland. Während man in höheren Lagen Wacholder und Maronen sammeln kann und Weinbau bis in eine Rekordhöhe von 1300 Metern möglich ist, umzieht den meernahen östlichen und südlichen Sockel des Feuerbergs ein Gürtel von Obst- und Gemüsegärten. Der brodelnde Markt von Catania mit seinen lautstarken Ausrufnern bietet dem Spaziergänger neben dem Fischreichtum des Ionischen Meeres eine überbordende Vielfalt vegetarischer Verlockungen: schwarzglänzende

und eigroße weiße Auberginen, die wie die Artischocken von den Arabern auf die Insel gebracht wurden; hellgrüne Schlangenzucchini; schwarze und grüne Tomatensorten, botanisches Zeugnis des kolumbianischen Transfers, der Andenprodukte früh im spanischen Sizilien heimisch werden ließ. Ein Füllhorn von Früchten: weiße Pfirsiche, Frühkirschen, Walnüsse, lokale Birnenraritäten, hellgrüne Nektarinen, winzige Walderdbeeren und als Krönung im Winter und Frühling die einzigartigen Blutorangen. Dunkel, fast schwarzviolett, von intensiver Süße des Fruchtfleischs mit leicht erdiger Säurenote, sind sie zu einem Symbol Siziliens verklärt worden. Auf der Demeter-Insel des homerischen Sonnengottes, wo – so das Klischee – die Affekte und Leidenschaften heftiger toben, bringe auch die Natur und die Sonne des Südens wildere, ungestümere, schwärzere, ja blutigere Früchte hervor.

Dabei sind Blutorangen botanisch gesehen noch nicht sehr alt. Es verwundert, dass Handel und Reisende durch diese sensationell aussehenden und schmeckenden Früchte früher kaum zu begeisterten Beschreibungen animiert wurden. Die Spezies entstand wohl im 17. Jahrhundert infolge genetischer Spontanmutationen. Ab dem 19. Jahrhundert wurde der Anbau forciert. Ihre dunkelrote Farbe, die auf die Pigmentierung der Schale übergreifen kann, verdanken sie nicht der Sonnenglut, sondern eher der Kälte des Ätna. Auf die wüstenartigen Temperaturstürze von über 20 Grad zwischen Tag und Nacht reagieren die Früchte mit der Bildung von Anthocyanen. Die antioxidativen Farbstoffe haben entzündungshemmende Wirkung, verkürzen aber die Haltbarkeit im Vergleich zu helleren Sorten. Deswegen sind die Produktionsmengen der oft nur mandarinengroßen Moro-Orangen mit ihrer weichen, leicht ablösbaren Schale ebenso rückläufig wie die der selteneren kälteliebenden Sorte Sanguinello, die als wohl-schmeckendste gilt.

Sizilianische Blutorangen weisen übrigens den höchsten Vitamin-C-Gehalt aller Orangen auf und würden unter anderen klimatischen Bedingungen angepflanzt keine dunkle Pigmentierung entwickeln.

Die Agrumenbauern der Ätnaregion haben Phasen der Hochkonjunktur und tiefer Depression erlebt. Um 1900 war Sizilien weltweit der größte Zitronenexporteur, Messina der führende Apfelsinenhafen. Sogar eine Kistengröße, die messinoise, wurde danach benannt – bis die Amerikaner in Florida und Kalifornien eigene Plantagen aufbauten und ruinöse Zölle erhoben. Auch ein Grund für die Auswanderungswellen aus Sizilien nach Argentinien und in die Vereinigten Staaten.

Der europäische Markt blieb der Insel. Doch der Boykott italienischer Produkte nach Mussolinis völkerrechtswidrigem Angriff Abessiniens schädigte die Branche schwer. *Maledette arance* – verfluchte Orangen, schimpfen die kleinen, frierenden, unrasierten Männer mit Schiebermützen in einem Klassiker der Sizilienliteratur, Elio Vittorinis 1938/39 erschienener *Conversazione in Sicilia* (»Gespräch in Sizilien«). Szene: auf der Fähre vom kalabresischen Villa San Giovanni nach Messina. Anlass: Die Bauern haben ihre Ware nicht einmal zu Dumpingpreisen losschlagen können.

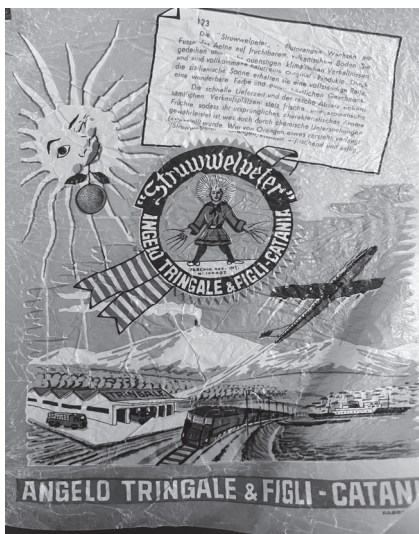
Der Boom der 1950er bis 1970er Jahre, als die Insel auch mit neueingeführten Sorten wie der brasilianischen Washington-Navel (die prächtig in Ribera in der Provinz Agrigento gedeiht) die europäischen Märkte belieferte, endete mit der Erweiterung der EU. Die Förderung von Plantagen im wasserarmen Andalusien und Einfuhrlizenzen für billigere marokkanische Orangen ließen den Marktanteil von Früchten sizilianischer Kleinbauern rapide schrumpfen. Gärten verwilderten, Ernten wurden zuweilen sogar vernichtet, um den Marktpreis zu stabilisieren.

Die Sünde wider die Natur ist gottseidank vorbei. Im neuen Jahrtausend profitiert Sizilien von seinem Ruf als Bioproduzent. Dort wurde selten in monokulturelle Plantagen mit intensiver Spritzgiftbehandlung investiert, und Schalen sind kaum durch chemische Behandlung und Wachsen ungenießbar gemacht worden. Heute beschert die Nachfrage nach ökologischen Produkten dem hochwertigen Sektor der Landwirtschaft leichte Zuwachsraten, wenn auch gestiegene Kosten für Bewässerung und Administration den Gewinn schmälern und kleinere Bauern, die

nur auf Export gesetzt haben, aufgeben müssen. Inzwischen haben Familien und Kleinstkooperativen gerade im Ätnagebiet, wo Plantagenwirtschaft fast unmöglich ist, den Weg eingeschlagen, durch agrotouristische Beherbergung, Ab-Hof-Verkauf sowie Direktversand von Orangenkisten ihre Existenz zu sichern.

Früher wurden sizilianische Zitrusfrüchte meist von der Industrie des Nordens und des Food Valley um Parma verarbeitet. Heute nehmen Sizilianer das selbst in die Hand. Innovative Infrastrukturen sorgen dafür, das *victimismo*-Image vom ewigen Opferland durch lokale Neugründungen abzulösen. Ein Paradebeispiel ist die 2014 gegründete Likörmanufaktur Amara. Die Geschäftsidee: den internationalen Ruf sizilianischer Digestivi wie Amaro Averna mit dem gesunden Bio-Image von Blutorangen zu verknüpfen. Eine Degustation in der Destillerie mit ihren Fruchthainen, die sich in Sichtachse auf den Mongibello-Gipfel hinaufziehen, vermittelt Einblicke in die Welt moderner sizilianischer Erzeuger, die Heimatverbundenheit mit dem Vulkanriesen in ihre Marketingkonzepte integrieren. 100 Prozent Sicily, das bedeutet Ätนาorange, Ätnakräuter und Ätnawasser. Dazu passt, dass im minimalistischen Interieur des Degustationssaals die junge Firmengeschichte im naiven Inselstil auf einer Bänkelsängerschautafel erzählt wird.

Klein- und kleinstbäuerliche Pflanzungen prägen küstennahe Städtchen wie Giarre, Acireale oder das Hinterland von Taormina. Anders sieht die Situation im breiten Schwemmtal des Simeto-Flusses aus, der südlich von Catania ins Ionische Meer strömt und das Ätnagebiet von den Monti Iblei trennt, den honigreichen Hybläischen Bergen der Antike. In der Ebene reihen sich mittelgroße Plantagen aneinander, die lagerfähige Brasile-Navel-Orangen oder die beliebteste sizilianische Sorte Tarocco anbauen. Diese hellste aller Blutorangen, deren süßes Fruchtfleisch oft orange und dunkel gestreift ist, ist eine »Halbblutorange«. Sie bietet kommerzielle Vorteile, etwa eine lange Erntezeit von Dezember bis April, weswegen sie auch ihren Namen trägt. Tarocco bedeutet so viel wie As oder Trumpfkarte!



IGP – Indicazione Geografica Protetta: Die EU verleiht das begehrte Siegel *Geschützte Herkunftsbezeichnung* nicht für einzelne Obstsorten, wohl aber an Regionen. So erstreckt sich die IGP Arancia rossa di Scicilia bis weit in die südlich angrenzende Provinz Siracusa, die klimatisch von der Nähe des Vulkans profitiert. In Hochebenenstädten wie Palagonia, Mineo oder Floridia sorgen kalte Fallwinde, die die Simeto-Ebene überwinden, für ein Hin- und Her der Temperaturen und die Pigmentierung der Früchte. Dazu kommt die geschützte, von kantigen Kalksteinketten geprägte Hügellage, die ausgleichende Meeresnähe und nicht zuletzt der Quellen- und Grundwasserreichtum der Gegend.

Lentini, von dessen Terrassen aus man einen privilegierten Gipfelblick genießt, war bis in die 1970er Jahre die heimliche Agrumenhauptstadt Siziliens. Von hier kamen vermutlich die Weihnachtsapfelsinen unser Eltern- und Großelterngeneration, säuberlich verpackt in buntbedrucktes Seidenpapier. Das ganz große Geschäft ist vorbei, aber immer noch halten viele mittelständische Betriebe durch, die Gästen gerne ihre Gärten zeigen und sie großzügig mit Früchten beschenken – gleichzeitig klagen ihre

Inhaber, wie schwierig es ist, sich in der Bio-Nische zu etablieren. Wer den seltenen Fall einer Pflanzung adliger Besitzer sehen will, kann im Landgut Il Biviere einen Termin ausmachen. Es liegt bei einem winzigen See, der vor achthundert Jahren von Tempelrittern aufgestaut wurde. Während die meisten Orangengärten erst im 19. Jahrhundert von reichen Bauern oder Agrarunternehmern angelegt wurden, wurde das Anwesen bereits 1392 vom aragonesisch-sizilianischen König Vorfahren der Familie Borghese verliehen. Apfelsinen, Pampelmusen und Zitronen kamen freilich erst ab den 1960er Jahren dazu.

Francofonte: Opernfans haben den Namen schon gesungen gehört. Mamma Lucia erzählt Santuzza, dass Turiddu zum Weinkaufen nach Francofonte gegangen sei. Auch wenn es in der *Cavalleria Rusticana* um ein Duell bei den Feigenkakteen und nicht um Agrumen geht, gibt es doch einen Bezug. Denn der Komponist Pietro Mascagni vertonte 1889 in seiner Oper die veristische Kurzgeschichte eines catanesischen Schriftstellers. Giovanni Verga ist auch deswegen italienischer Schulautor, weil er nach mondänen Mailänder Jahren die eher unterprivilegierten Bewohner seiner sizilianischen Heimat zu Protagonisten machte. In seinen Novellen wird die Ausbeutung der Landarbeiter bis hin zu Details nachgezeichnet, wie etwa dass es zum Frühstück nur Brot und Bitterorangen gab. Nach dem Welt Erfolg der *Cavalleria* wurde Verga schreibfaul und führte lieber das müßiggängerische Leben eines *barone*, der vom Ertrag seiner Orangengärten lebt.

Arance sind heute noch der Stolz der sympathisch verschlafenen 11 000-Einwohner-Stadt, die auf einem Tuffhügel thront. Einmal im Jahr kommt das Fernsehen, kommen die Journalisten nach Francofonte, um Anfang März die *Sagra del tarocco* mitzufeiern. Die Piazza mit dem mächtigen, mit barocken Steinfratzen geschmückten Palazzo Gravina-Cruyllas verwandelt sich in einen Freiluftspeisesaal. Stände bieten Produkte und Snacks an, vom Orangenblütenhonig bis zum Blutorangenbonbon, von Pasta al limone bis zum Tarocco-Salat. Spektakulärer Höhepunkt ist die nostalgische *sfilata dei carretti*. Die mit knalligen

Ritter- und Marionettentheaterepisoden bemalten Karren, gezogen von aufgeputzten Pferdchen, waren bis vor fünfzig Jahren im Einsatz, um Früchte auf die Märkte oder zum Großhändler zu bringen. Die Besitzerfamilien der Oldtimerkarren haben sich wie Postkartensizilianer herausgeputzt. Männer tragen die Landarbeiter-*coppola*, die wie eine Schiebermütze aussieht, manche Frauen bunte Röcke und Kopftücher, wie man sie von Tarantellafotos kennt, und die *bambini* haben einen Heidenspaß, wenn sie mit den Schellen ihrer Tamburins ordentlich Lärm machen können.

Anschließend versinkt Francofonte wieder in einen Dornröschenschlaf. Die IGP hat die überregionale Nachfrage noch nicht ansteigen lassen. Dabei wären die *arance di Francofonte* ein Pfund, mit dem man wuchern könnte.

Ätnaagrumen sind ein weites Feld. Meine Lieblingsplätze, um die lebendige Diversität der Zitruskulturen, Volksfrömmigkeit und die Verwurzelung der Menschen mit ihrem Territorium zu erleben: adventliche Weihnachtskrippen in Lavagrotten, wo Hirtenknaben dem Christuskind Terakottaorangen schenken; die bäuerlichen Obststände an kurvenreichen Bergstraßen; Dorftrattorien, die in ihrem Zitronengarten mit frisch gepflückten Limonenblättern umwickeltes Kalbstatar grillen. Ein kulinarischer Geheimtipp ist die Käserei Alcantara Formaggi in dem trutzigen Bergstädtchen Castiglione, die nach Hirtenrezepten eine ganze Zitrone mit einem birnenförmigen Provolone-Laib umhüllt, die dem gereiften Filata-Käse eine apart säuerliche Note verleiht.

Den Pasticcerie der Ätnadörfer von Milo bis Nicolosi und Linguaglossa sind prächtige Bildbände gewidmet worden. Selbstgemachtes *Gelato* und *Granita* sind noch in der abgelegenen Dorfbar Ehrensache; *Gelatieri* aus vergessenen Vulkangemeinden haben es zu Weltruhm gebracht und der sahnefixierten Dolomiten-Konkurrenz Paroli geboten. Eine gastronomische Pflichtetappe ist Randazzo mit seiner Normannenkirche aus Lavablöcken. Gleich vis-à-vis hat Santo Musumeci, der gerne scherzte, dass er Zucker im Blut habe, seine Eiskreationen erdacht, mit denen er Preise bei internationalen Wettbewerben wie dem Sherbet

Festival in Palermo gewonnen hat. Das Geheimnis seiner Eisphilosophie: beste Zutaten vom Ätna, Mandeln, Haselnüsse und natürlich Agrumen von der Moro-Orange bis zur Mandarine.

Ein magisches Naturerlebnis zum Schluss: Zwischen Taormina und Messina, schon am Fuße der Peloritischen Berge, biegt bei Ali Terme ein serpentinreiches Sträßchen durch die gezackte Schlucht des Nisi-Wildbachs nach Fiumedinisi ab. Dieses tiefeingeschnittene Tal ist die Heimat der seltenen Interdonato-Zitrone, benannt nach einem Colonello, der 1875 eine lokale Sorte mit Zitronatzitronen kreuzte. Das Ergebnis: große, meist grün verkaufte Berglimonen, die bis zu achthundert Gramm wiegen können. Milder Saft, der kaum gezuckert werden muss, weshalb diese Variante perfekt mit Tee harmoniert, ohne dessen Aroma zu übertünchen. Dazu kommt eine lange Ernteperiode, die bereits im September (*primofiore*) beginnt und bis April dauert, außerdem vorzügliche Transport- und Lagerfähigkeit. Doch all diese Vorzüge sind nicht der Hauptgrund für diesen Ausflug. Vielmehr ist es der Agrumenschungel, der sich auf hängenden Terrassen entlang der zerklüfteten Tal-schneise bis auf vierhundert Meter Meereshöhe hinzieht, die generationenübergreifende Arbeitsleistung stützender Trockenmauern, der elysische Duft der Blüten und nicht zuletzt das Gezwitscher der Vögel in diesem paradiesischen Stück mediterraner Natur.