

Geschichte und Wissenswertes über die Orange

Geschichte Sie stammt aus China oder Südostasien, wo sie aus einer Kreuzung von Mandarine (*Citrus reticulata*) und Pampelmuse (*Citrus maxima*) entstanden ist.

Die aus den gleichen Elternarten entstandene Bitterorange wird wegen ihrer gänzlich unterschiedlichen Verwendung von den süßen Orangen unterschieden. Während die Bitterorange spätestens im 11. Jahrhundert auf dem Landweg nach Italien gekommen ist, wurde die süße Variante erst im 15. Jahrhundert nach Europa eingeführt, wo sie zunächst fast ausschließlich in Portugal angebaut wurde. So berichtet Vasco da Gama 1498, er habe in Mombasa (Kenya) sehr gute Orangen, viel bessere als jene in Portugal zu dieser Zeit bekannte, gesehen. Die Verbindung von süßen Orangen und Portugal, die sich in der Namensgebung in etlichen Sprachen niedergeschlagen hat, wurde eventuell durch die Erzählung gefördert, dass der eine, originale und ursprünglich eingeführte Baum noch Jahrhunderte in Lissabon gestanden habe. Heute ist die süße Orange die am häufigsten angebaute Zitrusfrucht der Welt.

Wissenswertes

Orangenbäume haben eine Wuchshöhe bis zu fünf Metern, die runde Krone weist eine regelmäßige Verzweigung auf. Die jungen Triebe sind kantig und mit dünnen, biegsamen, eher stumpfen Dornen besetzt. Orangenbäume entwickeln, wie viele andere Zitrusfrüchte, auch ohne Fremdbefruchtung ihre Früchte.

Eine einzige Frostnacht kann die ganze Orangenernte eines Jahres vernichten! Die für guten Saft besonders geeignete Spätsorte Valencia-Late wird aber erst ab Ende März/Anfang April bis in den Juni hinein geerntet - das Frostrisiko ist hier also groß.

Ein Orangenbaum benötigt etwa 100 Liter Wasser pro Tag. Im Mittelmeerraum regnet es zwischen Mai und Juni praktisch nicht. Also ist ein entsprechendes Grundwasserreservoir erforderlich.

Blutorange

Blutorangen gehören zu den Zitrusfrüchten und sind in der Regel eher kleinere Früchte. Die Schale ist leicht gerötet, das Fruchtfleisch kann von golden bis rubinrot variieren. Die Verfärbung der Schale und des Fruchtfleisches beruht auf der Anreicherung der Frucht mit dem Farbstoff Anathocyan, der sich unter dem Einfluss der Fruchtsäure rot verfärbt. Die rote Fruchtfleischfärbung entsteht in trockenen Gebieten mit großen täglichen Temperaturdifferenzen ([Nachtfrösten](#)). Die Moro-Orangen wachsen beispielsweise auf den Hängen des [Vulkans Ätna](#) in [Sizilien](#). Im Gegensatz zu Orangen haben Blutorangen einen herberen, kräftigeren Geschmack. Das Hauptanbaugebiet der Blutorange befindet sich in Sizilien (Italien), aber auch in Südafrika werden seit neuestem Blutorangen angebaut.

Moro

Moro-Orangen zählen zu den Halbblutorangen. Die Frucht ist mittelgroß, rundlich bis länglich, die Schale etwas dick, rau und leicht narbig. Das Fruchtfleisch ist dunkelrot geädert, säuerlich-süß und hat wenig Kerne.

Sanguinelli

Zählt zu den Vollblutorangen. Die Frucht ist mittelgroß, oval oder rundlich. Das Fruchtfleisch ist zu Beginn rötlich marmoriert, im Laufe der Saison färbt es sich tief dunkelrot, zu diesem Zeitpunkt ist die Ware aufgrund des fortgeschrittenen Reifezustandes und der damit verbundenen kurzen Haltbarkeit kaum im Handel. Sanguinelli haben eine dünne Schale und einige wenige Kerne.

Tarocco

Besonders große Frucht, die zu den Halbblutorangen zählt. Das Fruchtfleisch ist nur leicht rötlich, hat wenige Kerne und weist ein besonders feines Aroma auf. Kenner bezeichnen die Tarocco-Orangen als die beste Blutorangensorte.