

## Pomeranze und seltene Mandarinen-Sorte: Kostbarkeiten einer griechischen Insel

Die Bitterorange oder Pomeranze (*Citrus aurantium*) kommt ursprünglich aus China und wurde von den Arabern im 11. Jahrhundert im Mittelmeerraum eingeführt, zu einer Zeit, als Süßorangen und Mandarinen noch unbekannt waren. Man schätzte den besonderen Duft der Pomeranze und ihren Reichtum an ätherischen Ölen.

Als Biologin und Parfumeurin interessieren mich besonders die natürlichen Parfumrohstoffe: Ätherische Öle, Absolues und Resinoide aus Pflanzen.

Der Bitterorangenbaum spendiert uns als einzige Zitrusart drei verschiedene Rohstoffe, die in der Parfumerie, Kosmetik und Aromaindustrie beliebt sind:

1. Die Blüten destillieren wir zum kostbaren Neroliöl (Orangenblütenöl), ein eleganter Rohstoff für Fine Fragrance Parfums.
2. Die Blätter ergeben nach der Wasserdampfdestillation das Petitgrainöl, welches gerne im Eau de Cologne eingesetzt wird, sowie für maskuline Duftnoten.
3. Die Fruchtschale ergibt durch Kaltpressung das herb-fruchtige Orangenschalenöl. Es enthält zu ca. 90% Limonen, den typischen Inhaltsstoff von Zitrusfrüchten.



Auch die Bergamotte, *Citrus bergamia*, eine nahe Verwandte der Bitterorange, ist ein geschätzter Lieferant von ätherischem Öl, sowohl in der Parfumerie wie auch zum Aromatisieren des bekannten Earl Grey Tees.

Auf der griechischen Insel Chios, auch The Fragrant Island genannt, habe ich vor drei Jahren traumhaft schöne, mittelalterliche Zitrusgärten entdeckt, umgeben von alten, zerfallenden Steinmauern. Hier gedeiht neben der Orange eine spezielle Mandarinen-Sorte, *Citrus deliciosa* var. *xio*, eine „echte“ Mandarine mit Kernen und intensivem Aroma. Sozusagen eine Pro Spezie Rara-Sorte, die von den Genuesen im Mittelalter auf die Insel gebracht wurde und dort bis heute weiter kultiviert wird. Von der EU wurde die Sorte mit dem Label „Product of Geografic Origin“ ausgezeichnet.

Die hellen, durchscheinenden Punkte auf den Orangenblüten sind die ätherischen Öldrüsen mit dem kostbaren Blütenduft «Neroli». Foto: Bibi Bigler

Mit der Wirtschaftskrise in Griechenland fragt niemand mehr nach den aromatischen orangen Früchten. Die Bauern erhalten kaum noch 0.20 € pro Kilo. In „Perleas“, einem paradiesischen Garten mit 1200 biologisch bewirtschafteten Zitrusbäumen und einigen Gästezimmern, fallen die Mandarinen und Orangen tonnenweise zu Boden und verfaulen.



Der Zitrusgarten «Perleas» auf Chios wurde im Mittelalter von den Genuesern angelegt. Seit 25 Jahren wird er biologisch bewirtschaftet.  
Foto: Bibi Bigler



Tausende Kilogramm von Orangen verfaulen, weil die Preise zusammengebrochen sind.  
Foto: Bibi Bigler

Dieses Disaster war für mich Anlass, ein Projekt zur Wiederbelebung der historischen Zitrusgärten auf Chios zu starten: Wir konzentrieren das Aroma dieser köstlichen Mandarinen, indem wir sie destillieren. In einer 100 Liter Kupferdestille entsteht durch Wasserdampfdestillation ein hocharomatisches Konzentrat, die Mandarinen-Essenz. Mit ihrem herrlich erfrischenden Duft lässt sie sich vielseitig einsetzen, z.B. für Parfumkreationen, in der Küche für Desserts und Kuchen, sowie gemischt mit Olivenöl für Salate, Frischkäse und Crostinis (getostete Weissbrotscheiben).

Die Vermarktung der Essenz in Griechenland ist schwierig, doch wir machen weiter, Schritt für Schritt. Im Frühjahr 2019, zur Blütezeit der Orangenbäume, ist ausserdem eine Duftreise nach Chios geplant. Wir freuen uns auf Interessenten.

Bibi Bigler

#### **Kurs „Von der Duftpflanze bis zum Flacon“**

Wer selber gerne mit Mandarine, Pomeranze & Co. experimentieren möchte, kann am Parfum-Kurs im Botanischen Garten teilnehmen: Samstag, 15. September 2018, von 9 bis 13 Uhr. Anmeldung sowie weitere Informationen zum Thema: Bibi Bigler, [www.dieparfumbar.ch/news](http://www.dieparfumbar.ch/news), [www.bg.uzh.ch/de/kurse](http://www.bg.uzh.ch/de/kurse), Tel. 079 824 05 42.

#### **Sommernacht in den Tropenhäusern**

Am Donnerstag, 9. August, sind von 19 bis 22 Uhr die Schauhäuser geöffnet. Es werden Kurzführungen und Fledermaus-Echolot-Vorführungen angeboten. Mit etwas Glück öffnet sich die Königin der Seerose. Barbetrieb mit Imbiss.