

Agrumen aus Sizilien

Raritäten, Spezialitäten und Wiederentdeckungen

Geschichte und Herkunft

Agrumen (aus dem ital. Agrumi: Sauerfrüchte) ist die Sammelbezeichnung für die Früchte der Zitruspflanzen. Die Zitruspflanze hat ihren Ursprung in Ostasien, vermutlich wurden die ersten essbaren Früchte am Südosthang des Himalaya geerntet, der heutigen Gegend von Nordost-Indien, Myanmar und der chinesischen Provinz Yunnan. Die früheste Aufzeichnung von Agrumen stammt aus der Zeit des chinesischen Herrschers Ta Yu, der von 2205 bis 2197 v. Chr. regierte. Darin ist die Rede von „kleinen Orangen“ und Pampelmusen, die als Gabe mitgebracht wurden: Mit höchster Wahrscheinlichkeit handelte es sich dabei um frühe Mandarinen oder Kumquats. Nennungen der „grösseren Orange“ (grössere Mandarinen oder Orangen) gab es um etwa 200 v. Chr. Erst 500 Jahre später, um 300 n. Chr., erzählen die Quellen von Zitronatzitronen in China.

Während die süsse Orange erst im 15. Jahrhundert Europa erreichte, fand die Bitterorange bereits im 11. Jahrhundert nach Italien, wo immer noch einzelne Plantagen dieser Bäume existieren: ihre Früchte werden zum Grossteil zur Herstellung von Bitterorangenkonfitüre verwendet. Heute ist die süsse Orange die meist angebaute Zitruspflanze der Welt. Zitrusfrüchte mit weltweit über acht Millionen Hektar Anbaufläche sind die Früchte mit dem grössten Anbaugbiet - noch vor der Weintraube. Allein Orangenplantagen nehmen über 3,6 Mio. Hektar Anbaufläche ein, während Mandarinen gut 2 Mio. Hektar Anbaufläche beanspruchen.

Die für Sizilien typische Blutorange entstand ursprünglich durch das Kreuzen diverser Orangensorten des Mittelmeerraumes und verdankt ihre rote Farbe dem Anthocyanin, einem Pigment in Fruchtfleisch und Schale. Es dient als Antioxidantium, dem unter anderem antikanzerogene Wirkung und eine Minderung des Risikos auf Herz- und Gefässkrankheiten zugeschrieben wird. Die Blutorange wächst nur in trockenen Gebieten mit grossen täglichen Temperaturschwankungen.



Die Buonvicini AG und Agrumen aus Sizilien

Schon immer in der über 50-jährigen Firmengeschichte der Buonvicini AG nahm das Thema Agrumen eine zentrale Rolle ein. Seit Jahrzehnten arbeiten wir eng mit den sizilianischen Produzenten zusammen und entwickeln mit ihnen die Planung und Vermarktung der einzigartigen Zitruserzeugnisse der traditionsreichen Insel am Fusse Italiens. Unser höchstes Gebot ist es, nur erlesene Früchte von edelstem Aroma und intensivstem Geschmack zum Konsumenten zu bringen. In den letzten Jahren erfuhren die Agrumen aus Sizilien ein richtiges Revival: ihr Stellenwert auf dem Schweizer Markt, der immer schon hoch war, erhöhte sich noch einmal deutlich. Von früher etwa 20 Prozent Marktanteil der italienischen Agrumen verzeichnete die Buonvicini AG einen Anstieg auf über 40 Prozent, was nicht zuletzt auf die starke Diversifizierung der Produkte in den letzten Jahren und ihre hohe Qualität zurückzuführen ist. Nicht unbedeutend ist zudem der Logistikaspekt betreffend Frische und Effizienz: Unser Standort liegt ideal auf dem Weg zur Weiterverteilung in die Schweiz. Ein LKW aus Sizilien erreicht unsere Logistik-Plattform zuerst über die Fähre und anschliessend über das italienische Festland bereits 36 Stunden nach Verlad. Bis die Früchte die Verkaufsfrent erreicht haben, sind sie dank unserem UKV-Konzept nur rund 2 Tage unterwegs, was den Konsumenten allerhöchste Frische und Qualität garantiert.

Unser Sortiment bietet diverse Agrumen-Spezialitäten aus Sizilien. Die wichtigsten stellen wir Ihnen nachfolgend gerne vor.



Tarocco Gallo – „Santi“

Die Tarocco-Orange ist eine süsse Blutorange, die den grössten Teil der Blutorangen-Kulturen in Sizilien ausmacht. Die Tarocco Gallo ist eine Sorte, die ab etwa Ende Januar erntereif ist und zu den besten Blutorangen überhaupt gehört. Sie präsentiert eine hervorragende Harmonie von Zucker, Säure und Aroma und bietet in ihrem intensiven Geschmack einen Hochgenuss für den anspruchsvollen Gaumen. Santi Rindone, ein Produzent aus der Nähe von Augusta (Syracuse), der eine Agrumen-Plantage mit Tarocco-Bäumen von jeweils weit über 100 Jahren wiederentdeckt und sich ein enormes Wissen über die Eigenheiten und ohnehin schon hohe Qualität dieser Orangensorte angeeignet hatte, wollte noch mehr aus der Tarocco Gallo herausholen. Er hatte eine besondere Idee. Rindone restaurierte jeden einzelnen Baum dieser Plantage fachgerecht wie ein antikes Möbelstück. Patienten, die nicht gerettet werden konnten, wurden gefällt; junge Tarocco Gallo-Bäume wurden in einem aufwändigen experimentellen Verfahren auf die Veteranen gepfropft. Das Resultat des leidenschaftlichen Projektes lässt sich nicht in Worte fassen:



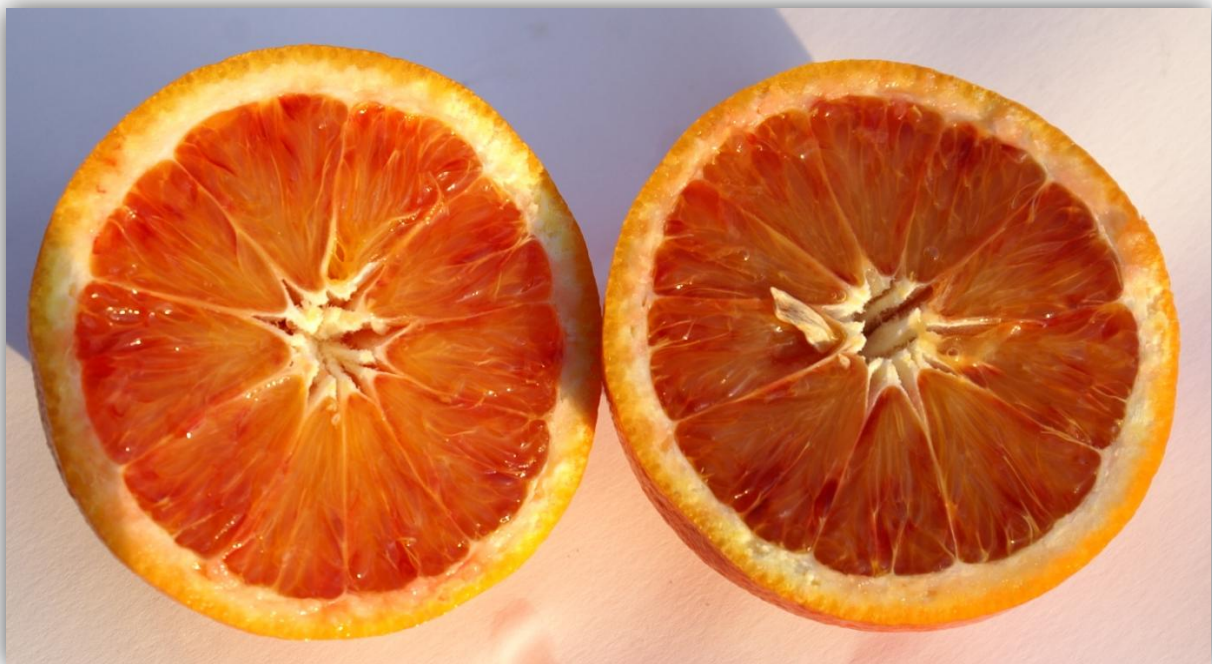
Die wunderbaren Früchte lohnen eine Kostprobe und erhalten nur Bestnoten. Für alle Liebhaber von Blutorangen bedeutet diese Spezialität eine wunderbare kulinarische Bereicherung, die sie unter der Marke „Santi“ exklusiv bei der Buonvicini AG beziehen können.

Sanguinelle Fragolino – „Santi“

Sanguinelle-Orangen werden nebst den weitverbreiteten Tarocco und Moro ebenfalls in grossen Mengen angebaut und runden eine erfolgreiche Agrumen-Saison in Sizilien ab. Die Ende Februar bis Ende April erntereifen Früchte zeichnen sich mit einem intensiv herben Geschmack und einer tiefroten Verfärbung aus. Die „Fragolino“ ist eine Untersorte und unter Feinschmeckern besonders beliebt. Zu ihrem Namen kommt die Fragolino wegen der Farbe ihres Fruchtfleisches, das im Gegensatz zu anderen Sanguinelle-Sorten statt dunkelrot bei voller Ausreife einen ebenso schönen Farbton in erdbeerrot annimmt.

Moro

Die Moro-Orange ist eine Mutation der Sanguinelle und wurde im frühen 19. Jahrhundert in der Nähe von Lentini gezüchtet. Im Vergleich zu den Tarocco und Sanguinelle hat die Moro einen deutlich höheren Säureanteil und ist im Geschmack etwas bitterer als ihre nahen Verwandten. Typisch für die Moro ist ihr tiefrotes bis fast schon schwarzes Fruchtfleisch. Die Moro-Orange ist eine Mutation der Sanguinelle und wurde im frühen 19. Jahrhundert in der Nähe von Lentini gezüchtet. Im Vergleich zu den Tarocco und Sanguinelle hat die Moro einen deutlich höheren Säureanteil und ist im Geschmack etwas bitterer als ihre nahen Verwandten. Typisch für die Moro ist ihr tiefrotes bis fast schon schwarzes Fruchtfleisch, das sie für die Saftproduktion besonders beliebt macht.



Navelinas – Newhall mit Blatt „Santi“

Die Navel- (Nabel-) Orangen haben ein charakteristisches Merkmal, nämlich eine weitere kleine Frucht am Ende der Hauptfrucht, zumeist innerhalb der Schale. Die 'Tochterfrucht' zeigt sich oft durch eine nabelartige Öffnung oder Beule am Ende der Frucht. Diese 'Extrafrucht' ist bei einigen Sorten mehr ausgeprägt und klar ersichtlich, bei anderen Sorten wiederum fast unsichtbar. Die Früchte von Navel-Orangen sind groß, samenlos, früh reifend und lassen sich sehr leicht schälen und zerteilen.

Die Sorte Newhall stammt von einer Zitruspflanze, die eine lange Reise hinter sich hat. Man vermutet, dass ihre Vorfahren den Ursprung in einer Portugiesischen Züchtung haben, die dann etwa im 17. Jahrhundert von den Portugiesen nach Brasilien gebracht und dort angebaut wurde. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurden diese Bäume dann in die Vereinigten Staaten eingeführt.

Erst gegen Ende des letzten Jahrhunderts wurde die Gattung dann wieder nach Europa zurückgebracht, genauer gesagt nach Sizilien. Die Buonvicini AG war von Anfang an bei der Wiedereinführung dabei und bietet die Newhall seit über zehn Jahren exklusiv an in der Schweiz.

Die vorbildlichen Plantagen befinden sich etwas ausserhalb von Augusta, Syracuse, wo sie vollkommen natürlich ohne Pflanzenschutzmittel und Dünger unter der Marke „Santi“ gedeihen. Die Früchte zeichnen sich durch ihren besonders hohen Saftanteil, einen überdurchschnittlichen Zuckergehalt und ihr intensives Aroma aus. Die grossen, matten Orangen werden für eine höhere Ästhetik mit Stielansatz und Blättern geerntet und verarbeitet – alles ohne die Zugabe von Konservierungsmitteln. Die exquisite Frucht ist von Ende November bis März bei uns verfügbar.

Apirene Mandarinen

Mandarinen gehören zu den frühesten in geschichtlichen Dokumenten erwähnten Agrumen überhaupt und bilden zusammen mit ihren Ablegern (z.B. Clementinen) nach den Süss-Orangen die grösste Produktion weltweit. Die traditionelle Mandarine enthält sehr viele Samen, was zur Folge hat, dass sie immer mehr zum Nischenprodukt wurde und Züchtungen wie die Clementine – eine Hybride aus Mandarine und Orange – beim Konsumenten aufgrund ihrer kernlosen Charakteristik auf grössere Akzeptanz stossen. Zwar sind diese Züchtungen durch das Ausbleiben der Samen angenehmer im Verzehr, dafür können sie mit der starken Aroma-Note der Mandarine nicht mithalten.

Im Verlauf der letzten Jahre gelang es der Buonvicini AG im Team mit wichtigen Produzenten in Sizilien, die traditionsreiche Spätsorte Ciaculli zu einer neuen, kernarmen Mandarinsorte weiterzuentwickeln. Sie hat noch immer das typische, intensive Aroma der Ciaculli-Mandarine und fast keine Samen mehr. Die Sorte verführt mit einem intensiven Mandarinen-Duft und ausgewogenem Zucker-Säureverhältnis.

Wer herausragen will, muss Trends erkennen und innovativ sein. Wir sind innovativ und verführen mit edelsten Früchten von bester Reife und feinstem Geschmack.

**Herzliche Grüsse
Cari saluti**

BUONVICINI AG