

Orange



Sorten

Es existieren zahlreiche Sorten. Der Handel unterscheidet u.a. zwischen **Jaffa-Apfelsinen** (besonders groß, zumeist in Israel angebaut), **Navelinas** (kernlos, mittelgroße, ovale Früchte) und **Blutorangen** (rotes Fruchtfleisch, enthalten wasserlösliche Anthocyane).

Botanischer Name

Citrus sinensis

Weitere Bezeichnungen

Apfelsine: Das lateinische Wort ‚sinensis‘ bedeutet chinesisch und weist damit auf die Herkunft der Frucht hin. Das Wort Apfelsine kommt also von der Bezeichnung „Apfel aus China“ (im niederdeutschen appelsina). Die Niederländer sagen „Sinaasappel“ (= Chinas Apfel).

Pflanzenfamilie

Rautengewächse (Rutaceae)

Herkunft

Orangen wurden in China schon vor über 4.000 Jahren genutzt. Über Indien breiteten sich Orangen nach Osten bis zum Euphrat aus. Um 800 v. Chr. sollen Orangenbäume die hängenden Gärten von Seramis in Babylon, eines der sieben Weltwunder, geschmückt haben. Orangenbäume gelangten im 15. Jh. zunächst als Zierpflanze nach Europa: Ihre Beliebtheit im Barock führte zur Errichtung der als „Orangerien“ bezeichneten prunkvollen Gewächshäuser in den Gärten europäischer Schlösser und Landsitze. Die ersten Kulturen für den Verzehr wurden Ende des 18. Jh. in Spanien angelegt. Heutzutage werden Orangenbäume weltweit kultiviert. Da Orangen sehr druckempfindlich sind, werden sie häufig noch von Hand geerntet. Ein Pflücker erntet bis zu 100 kg Orangen pro Stunde (hierzu eine mögliche Matheaufgabe: Wie viele Orangen erntet er pro Stunde, wenn eine Orange im Durchschnitt 250 g wiegt?).

Orangenbäume werden bis zu 10 m hoch, sind immergrün und können bis zu 8 cm lange Dornen entwickeln. Sie brauchen viel Wärme und Licht, aber auch eine durchgängige Wasserversorgung, denn längere Trockenheit können sie nur in der kälteren Winterzeit schadlos überstehen. Kurze Kälteperioden von bis zu -2 °C fördern jedoch die Blütenbildung.

Saison

In Europa blühen Orangenbäume je nach Sorte und Region von Februar bis Juni, die Ernte beginnt ab Oktober und geht, je nach Sorte und Region, bis in den März des nächsten Jahres. Die meisten Orangen, die bei uns im Handel sind, kommen aus Spanien, Italien, der Türkei, Griechenland und Marokko.

Aufbewahrung

Orangen können, wenn sie mäßig kühl und dunkel (z.B. im Keller) gelagert werden, mehrere Wochen aufbewahrt werden. Auch bei Zimmertemperatur sind Orangen leicht mehrere Tage haltbar.

Wissenswertes

Wissenschaftler der Truman State University in den USA haben herausgefunden, dass Orangen aus dem Ökolandbau mehr Vitamin C enthalten als Orangen aus konventionellem Anbau. Dies liegt vermutlich an der anorganischen Stickstoffdüngung im konventionellen Landbau. Durch viel anorganischen Stickstoff wachsen die konventionell angebaute Orangen schneller und lagern dabei im Vergleich zu Orangen aus dem Ökolandbau viel Wasser ein. Dadurch wird der Vitamin C Gehalt sozusagen verdünnt.

Experiment mit den Kindern

Wenn man Orangenschalen abreibt, duften sie sehr intensiv. Werden Orangen in Bio-Qualität verwendet, können die Kinder den leicht bitter schmeckenden Abrieb auch mal probieren.

