

Bitterorange Poncirus trifoliata

Dieser aus Ostasien stammende sommergrüne Strauch ist die bislang einzige gartentaugliche Zitruspflanze für Nordeuropa. Sie eignet sich auch sehr gut für die Kultur im Kübel und als kältetolerante Unterlage zur Veredelung anderer Zitrusarten.

Im Frühjahr hat die Bitterorange eine besonders schöne Wirkung, denn dann verströmen die Clematis-ähnlichen großen Blüten einen intensiven Duft nach frischen Orangen. Die in der Reife dunkelgelben Früchte sind als Duftspender manigfaltig verwendbar.

Die Früchte mit ihrem scharf-bitteren Geschmack können zu Konfitüre verkocht werden. Auch die Herstellung eines erfrischenden Getränkes ist möglich, wenn die reifen Früchte noch einige Zeit gelagert werden. Die Fruchtschalen können als Aromastoff verwendet werden.

Die Dornen sollen für die Behandlung von Zahnschmerzen verwendbar sein. Die Rinde des Stammes soll bei der Behandlung von Erkältungskrankheiten helfen. Die Früchte sollen eine Reihe von medizinisch wirksamen Bestandteile wie Flavonoide, Cumarine, Monoterpene und Alkaloide enthalten.

Freilandkultur

Ausgepflanzte Exemplare sind Frosthart bis etwa -20°C , hängt aber wie so oft vom Standort, der Konstitution und dem Alter der Pflanze ab. Ein geschützter und im Winter beschatteter Standort ist empfehlenswert. Rindenrisse infolge starker Temperaturunterschiede durch die Wintersonne schaden der Pflanze. Gegebenenfalls kann die Schattierung der Zweige auch mit Jute oder Bastmatten erfolgen.

Kübelkultur

Die Überwinterung als Kübelpflanze erfolgt hell bis halbdunkel zwischen 0 und 10°C . In der frostfreien Zeit sollte die Pflanze dann wieder im Freiland stehen. Für den Formschnitt ist der Winter die ideale Zeit. Lange Triebe können jederzeit eingekürzt werden. Umgetopft wird im zeitigen Frühjahr vor dem Neuaustrieb.

Lagerung & Aussaat

Die Keimfähigkeit von Poncirus-Samen läßt wenige Tage nach der Entnahme aus der Frucht infolge des Trocknungsprozesses rapide nach. Deshalb müssen die Samen sachgerecht gelagert werden - sie dürfen keinesfalls trocknen. Deshalb werden sie so schnell wie möglich mit einem Fungizid gegen Schimmelbildung behandelt und luftdicht verpackt.

Säen Sie die Samen so bald wie möglich aus und beachten Sie folgende Hinweise:

- > Feuchtes Aussaat-Substrat verwenden
 - > Saatlöcher mit entsprechender Tiefe vorbereiten
 - > Samen einzeln in die Löcher geben
 - > Samen dann dünn mit Sand abdecken
 - > Saatlöcher mit Substrat auffüllen
- > Substrat immer nur leicht feucht halten - nie naß!
- > Saat nie direktem Sonnenlicht aussetzen
- > Beste Keimtemperatur: $30 - 35^{\circ}\text{C}$

mehrfährig • winterhart • Zone 5-9

Blüte: weiß • April - Mai

Höhe: bis 200 cm

Abstand: 100 cm

Standort: Sonne - Halbschatten

Boden: frisch • mäßig nährstoffreich • durchlässig

Heilpflanze • Würzpflanze • Küchenkraut • Zierpflanze