

## Römische Limette (*Citrus limetta*)

Die Römische Limette [*Citrus limetta* (RISSO) *Citrus × limon* (L.) Osbeck 'Limetta'] ist auch unter den Namen Römische Süßlimette, Süße Zitrone, Marrakesch Limette, Limetta und Limatta bekannt. Im Englischen wird sie als Mediterranean Sweet Lemon bezeichnet.

**Blüte:** IV-X, weiß, duftend wobei die Hauptblüte im späten Frühjahr ist

**Frucht:** Die Frucht hat ein süßlich mild saftiges Fruchtfleisch mit leichter Säure das sich leicht aus der Schale trennen lässt. Die Schale selbst ist herb aromatisch, mit dem Duft von Limette, Bergamotte und Zitrone. Typisch für die Römische Limette ist die eingedrückte Spitze, die nach der Blüte bei gerade frisch gebildeten Früchten schon gut zu erkennen ist.

**Blatt:** breite ovale Blätter die 8cm - 10 cm groß sind

**Höhe** im Kübel: 0,6m – 2m, stark verzweigt wachsend mit tendenziell breiterer Krone

**Standort:** sonnig, windgeschützt, sehr wärmebedürftig

**Überwinterung:** 5°C – 18°C, die Durchschnittstemperatur sollte 12°C nicht überschreiten

**Verwendung:** Saft zu Erfrischungsgetränken. Die Schale ist reich an ätherischen Ölen. Die Schale ist Grundlage in italienischen Hausrezepten für Limoncello. Den in der Frucht vorkommenden sekundären Pflanzenstoffen der Zitrusfrüchte wird eine krebshemmende Wirkung zugesprochen. Dies wurde vor allem bei Mund-, Rachen-, Kehlkopf- und Magenkrebs beobachtet.

**Herkunft:** tropisches Asien, heute in Europa von Rom bis Sizilien weit verbreitet.







Bäume, Büsche, Früchte, Fruchtansatz, Blätter, Blüte, Fruchtansatz, reife Römische  
Limette, unreife Römische Limette, unreife Römische Limette, unreife Römische