



[Zitronenbäumchen – Sizilianische Zitrone | Citrus x limon 'Femminello Carrubaro'](#)
[im Online Shop](#) **Zitrone 'Femminello Carrubaro' (*Citrus limon* L.)**

Zitronenbäumchen der Sorte 'Femminello Carrubaro' (*Citrus x limon*) Ganzjährig blühende und Frucht tragende Zitronensorte. An großen älteren Pflanzen sind ständig Früchte in allen Reifestadien vorhanden, wobei eine Hauptblüte im Frühjahr zu beobachten ist. Typisch für diese Sorte ist der dunkelviolet tötliche Blattaustrieb und die dunkelviolet tötlich gefärbten Knospen. Selbst frisch gebildete Früchte haben noch eine leichte Rotfärbung die sich mit der Zeit verliert. Die Zitrone ist eigentlich eine Limone (

Citrus x limon

) . Im deutschsprachigen Raum hat sich jedoch der Begriff Zitrone etabliert. Die Zitronen (*Citrus x limon*

) werden in zwei Sortengruppen aufgeteilt, die Zitronen und Bergamotten

Blüte: weiß mit Rotstich an der Außenseite der Blütenblätter, ganzjährig wobei sie im Frühjahr verstärkt blüht, intensiv süß duftend. Die Knospen sind dunkel violett rötlich gefärbt.

Frucht: zitronengelb, typische Zitronenform. Die Fruchtform kann an der selben Pflanze stark variieren. Reift im Sommer gelbgrün bis grüngelb ab In den kühleren Jahreszeiten mit kalten Nächten bekommt sie die typische intensiv gelbe Zitronenfarbe. Reich an Zitronensäure, Mineralien und Vitamin C

Blatt: immergrünes 5cm – 10cm großes glänzendes Blatt mit etwas verbreiterem Stil. Blätter im Halbschatten können deutlich größer werden. Typisch ist der violett rötliche Blattaustrieb.

Höhe im Kübel: 0,4m – 4m, stark wüchsig schlank nach oben wachsende Triebe.

Regelmäßiger Rückschnitt hält die Krone kompakt.

Der

Zitronenbaum wird im Freiland bis zu 10m hoch.

Standort: Sonne – Halbschatten

Überwinterung: 0°C – 12°C, die Durchschnittstemperatur sollte 8°C nicht überschreiten. An sonnigen Tagen darf es im Wintergarten oder Gewächshaus auch mal wärmer werden. Kühle Temperaturen bekommen Zitronen im Winter aber grundsätzlich besser.

Verwendung: Saft zum Kochen, Backen, für Erfrischungsgetränke und Cocktails. Abrieb der Schale zum Würzen und Backen. Scheiben und Schnitze zum Würzen und zur Dekoration von Speisen und Getränken. Als Heilpflanze in der Volksmedizin seit langem verwendet da reich an Vitamin C, Kalium, Magnesium, Phosphor und Calcium. Die getrocknete Schale wird oft in Teemischungen verwendet. Das ätherische Öl der Zitrone enthält 65-70% Limonen und Citral welches für den typischen Geruch verantwortlich ist. Den in der Schale vorkommenden sekundären Pflanzenstoffen der Zitrusfrüchte wird eine krebshemmende Wirkung zugesprochen. Dies wurde vor allem bei Mund-, Rachen-, Kehlkopf- und Magenkrebs beobachtet.

Herkunft: Die Limone (*Citrus x limon*) ist eine Züchtung aus Bitterorange (*C. x aurantium*) und Zitronatzitrone (

C. medica

) die vermutlich in Nordindien entstand. Die Zitrone ist schon seit über 1000 Jahren als Kultursorte von China bis Europa im mediterranen Klima verbreitet. Die 'Femminello Carrubaro' ist auf Sizilien entstanden und wird hauptsächlich dort kultiviert. Ob sie gezielt gezüchtet wurde oder durch eine Spontanmutation entstand ist nicht bekannt.





