



Grüne Schale bei Bio-Zitrusfrüchten? Macht nix!

Oft werden wir gefragt, warum unsere Zitronen und Orangen hin und wieder etwas „zu grün“ geliefert werden. Der Verbraucher an sich wünscht sich und greift daher auch eher zu gleichmäßig gelben Zitronen und intensiv-farbigen Orangen. Jedoch bei Zitrusfrüchten gilt: die Ausfärbung sagt nichts über den Reifegrad aus!

Gerade im Sommer und im Herbst fehlt den Zitrusfrüchten in den südlichen Ländern etwas Entscheidendes: die Kälte - besser gesagt die Nachtfröste. Sie sind in der kalten Jahreszeit verantwortlich für einen chemischen Prozess, welcher die Farbe der Schale bildet. In den heißen Jahreszeiten fehlt dieser Prozess - und somit werden die Früchte auch dann geerntet, wenn die Farbe nicht wie gewohnt ist. Trotzdem haben sie ihren optimalen Reifegrad erreicht - Aroma, Saft- und Zuckergehalt sind zu diesem Zeitpunkt am Besten.

Was macht den Unterschied zu konventionellen Früchten?

Um den Händlern und Verbrauchern ein „perfektes“ Produkt präsentieren zu können, werden in den warmen Jahreszeiten die Früchte mit Ethylen behandelt. Es sorgt für die intensive Farbe von Zitronen und Orangen. Zwar ist Ethylen ein natürliches Pflanzenhormon, welches bei der Reifung der Früchte entsteht, doch bedeutet eine gezielte Behandlung der Früchte einen direkten Eingriff auf das natürliche Wachstum und die Natur. In der Bio-Branche wird daher auf diese Methode meist verzichtet.

Eine schöne Woche wünscht Euch

Euer Team von Naturkost Schramm