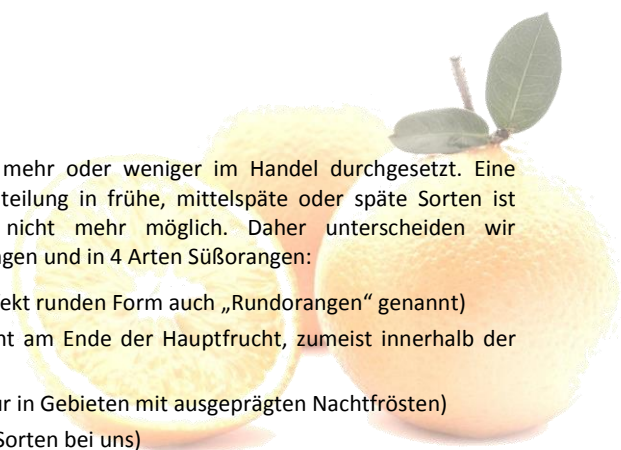


Orangensorten

Von den über 400 bekannten Orangensorten haben sich etwa 20 Sorten mehr oder weniger im Handel durchgesetzt. Eine Einteilung wie früher in Sommer- und Wintersorten oder eine alleinige Einteilung in frühe, mittelspäte oder späte Sorten ist aufgrund der immer häufiger vorkommenden Überschneidungen fast nicht mehr möglich. Daher unterscheiden wir zwischenzeitlich in ihrer Eigenschaft und bestimmten Merkmalen: in Bitterorangen und in 4 Arten Süßorangen:

- **Blondorangen** oder auch „gewöhnliche Orangen“ (aufgrund ihrer oft perfekt runden Form auch „Rundorangen“ genannt)
- **Navelorangen** (charakteristisches Merkmal ist eine weitere kleine Frucht am Ende der Hauptfrucht, zumeist innerhalb der Schale, erkennbar an einer Narbe oder Beule am Ende)
- **Blutorangen** oder auch „pigmentierte Orangen“ (die Farben entstehen nur in Gebieten mit ausgeprägten Nachtfrost)
- „säurefreie Orangen“ (auch „Zuckerorangen“ genannt, wenige bekannte Sorten bei uns)



Blondorangen

Name und Reifezeit	Eigenschaften
Valencia (= Valencia Late) März - September	<ul style="list-style-type: none"> - mittelgroße bis große Früchte mit glatter bis leicht gerunzelter Schale, bei Vollreife leicht zu schälen - das Fruchtfleisch hat eine tiefe-orangene Farbe und ist sehr saftreich, die Segmente sind teilweise schwer zu trennen und beinhalten bis zu 4 Kerne, geschmacklich ist diese Sorte sehr aromatisch und aufgrund der angenehmen Säure sehr gut für Saft geeignet
Salustiana Januar - April	<ul style="list-style-type: none"> - mittelgroße bis große Früchte mit intensiv orange gefärbter, leicht gerunzelter, mitteldicker Schale - sehr zartes und weiches Fruchtfleisch, hoher Saftgehalt (bis zu 60%), sehr süßer und aromatischer Geschmack, praktisch kernlos

Navelorangen

Name und Reifezeit	Eigenschaften
Washington Dezember - Februar	<ul style="list-style-type: none"> - frühreife, große Früchte mit einer runden bis ovalen Form, die Schale ist mitteldick, tieforange, leicht rau mit einem gut ausgebildeten Nabel - das Fruchtfleisch ist recht knackig aber zart und leicht saftig mit einem feinen, süßen Aroma und einer angenehmer Säure
Navelina Oktober - Januar	<ul style="list-style-type: none"> - bedeutendste Sorte in Spanien mit etwas kleineren, oft etwas ovalen Früchten, die Schale ist etwas glatter, der Nabel kleiner - sie erreicht nicht ganz das Aroma der „Washington“, ist aber sehr saftreich und gut zum Frischverzehr geeignet
Navel Late März - Juni	<ul style="list-style-type: none"> - in der Größe etwas kleiner hat sie eine dünne, lederige Schale mit einem kleineren Nabel und ist schwieriger zu schälen - die Früchte färben später aus und können bis zu 4 Monate länger am Baum hängen, sie schmeckt sehr süß, saftig und zart
Lane Late Februar - Mai	<ul style="list-style-type: none"> - Sorte, welche länger zum reifen braucht und lange am Baum hält, mit einer glatteren Schale und kleinem, wenig hervorstehendem Nabel - geringer Limonin Gehalt und daher etwas süßer und aromatischer im Geschmack mit einem ausgeglichenen Säuregehalt
Navel Powell Februar - Mai	<ul style="list-style-type: none"> - kleine bis mittelgroße Früchte, leicht abgeflacht bis eiförmig und immer erkennbaren Nabel und einer dünnen, leicht abzulösenden Schale - auch sie hat kaum Limonin und ist daher frei von dem oft typischen, leicht bitteren Geschmack, sie hat einen hohen Zuckergehalt und enthält keine Kerne

sonstige Sorten

Name und Reifezeit	Eigenschaften
Bitterorangen November - April	<ul style="list-style-type: none"> - in der Regel sehr runde, manchmal leicht abgeflachte Früchte mit einer dicken, rauen und tieforange bis rötliche Schale - das Fruchtfleisch ist recht körnig und aufgrund des bitteren Geschmacks kaum zum Rohverzehr geeignet, wird größtenteils zu Gelee, Pulpe und Likör verarbeitet
Maroc Late Februar - Juni	<ul style="list-style-type: none"> - wie der Name schon sagt aus Marokko stammende Sorte in verschiedenen Kalibern, mittelgroße mit einer eher glatteren, leicht zu entfernenden, dünnen Schale und ausgeprägter Orangefärbung - sehr süß im Geschmack und sehr aromatisch, gut zum Rohverzehr und aufgrund ihres Saftgehaltes zum Auspressen geeignet
Blutorangen Januar - Februar	<ul style="list-style-type: none"> - die „Sanguinelli“, die wohl bedeutendste der Blutorangensorten, hat eher eine kleine, oft ovale Form, die tieforangene Schale ist nicht immer leicht zu entfernen - ihr Fruchtfleisch ist tieforange bis dunkelrot, sie schmeckt sehr süß und ist sehr saftig, die Segmente sind mit 1-2 Kernen bestückt und lassen sich leicht trennen