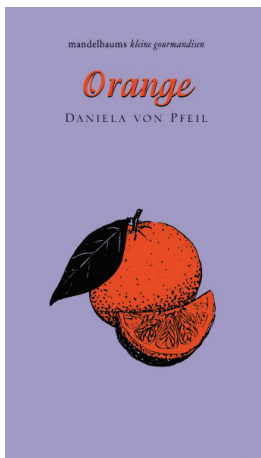


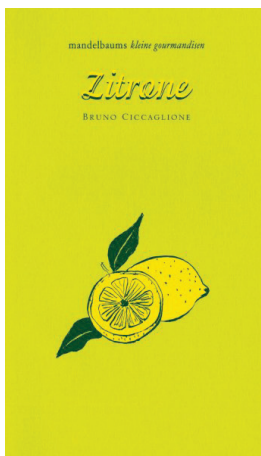
## „Orange“ und „Zitrone“

Die beiden Veröffentlichungen, die ich vorstellen möchte, gehören der Reihe „mandelbaums kleine gourmandisen“ an, und der Titel dieser Reihe deutet bereits darauf hin, dass in diesen Publikationen der Schwerpunkt auf der kulinarischen Verwendung der behandelten Früchte liegt. Das gilt sowohl für das Büchlein „Orange“ von Daniela von Pfeil als auch für „Zitrone“ von Bruno Ciccaglione. Beide umfassen jeweils 60 Seiten und kosten 12,00 €. Allerdings würde man diesen ansprechend gestalteten Publikationen nicht gerecht werden, täte man sie als reine Kochbücher ab. Die erste Hälfte der Bücher ist jeweils historischen, wirtschaftlichen, kulturellen, botanischen und kunstgeschichtlichen Aspekten der jeweiligen Frucht gewidmet.



### „Orange“

So beginnt Daniela von Pfeil in „Orange“ mit Kindheitserinnerungen an Zeiten, als diese Früchte noch nichts Alltägliches waren, behandelt die Allgegenwart und die wirtschaftliche Bedeutung von Orangen heute, geht der Frage nach, woher Orangen eigentlich kommen, nimmt sich ihrer Bedeutung in der Gartengeschichte an und macht einen Exkurs in die botanische Systematik, bevor sie zu den Rezepten kommt. Dazu zählen Klassiker wie z. B. die Cumberlandsauce ebenso wie ungewöhnliche Kombinationen wie Rahmlinsen mit Orange und gebratenem Zander. Dies alles behandelt sie in einem leicht zu lesenden, dabei alles andere als oberflächlichem Plauderton.



### „Zitrone“

Noch besser gefällt mir Bruno Ciccagliones Buch über die Zitrone. Der Autor stammt selber aus dem „Land, wo die Zitronen blühen“, genauer aus Kampanien, wo traditionell eine besonders aromatische Zitronensorte an der Amalfiküste angebaut wird. Auch Ciccaglione erzählt, woher und wie die Zitrusfrüchte einstmals nach Europa kamen (nach meinem Dafürhalten etwas besser recherchiert als die Autorin des Orangenbuches) und wie die unterschiedlichen Zitrusfrüchte miteinander verwandt sind. Weiterhin versorgt er uns mit Informationen darüber, zu welchen Jahreszeiten die gelben Früchte im Mittelmeerraum reifen (und dass es eigentlich unerhört und überflüssig ist, dass wir im Sommer fast nur Zitronen von der Südhalbkugel zu kaufen bekommen) und welche Bedeutung sie in der bildenden Kunst hatten. Schließlich erfahren wir, welche politische Rolle die Zitronen in Sizilien gespielt und was sie mit der Entstehung der Mafia zu tun haben, bevor uns der Autor über die vielfachen Verwendungsmöglichkeiten von Schale und Saft der Zitrone aufklärt (von Liebeszauber bis Appetitanreger). Dies alles tut er, genau wie Daniela von Pfeil in dem Orangenbüchlein, in einer angenehm zu lesenden Prosa.

Für Zitronenliebhaber und Italienfans ist das Buch in meinen Augen ein „Muss“ (oder ein schönes Geschenk), auch wenn der Autor in einer Sache irrt: Auf Caravaggios Stillleben „Fruchtkorb“ ist keine Zitrone zu sehen. Bei der üppigen, gelben Frucht links im Korb handelt es sich um eine Quitte. Aber das können wir Ciccaglione nachsehen, hat sein Buch doch überhaupt nicht den Anspruch, eine Pomologie zu sein.

*Michael Ruhnau*

*(Michael Ruhnau, Landessprecher der Landesgruppe  
Niedersachsen/Bremen)*



*Caravaggios „Fruchtkorb“ (Ausschnitt)<sup>1</sup>*

---

<sup>1</sup> Quelle der gemeinfreien Abbildung: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Caravaggio -  
Canestra di frutta.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Caravaggio_-_Canestra_di_frutta.jpg)