

Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:

Kumquats: Ovale Kumquat (*Fortunella margarita*) und Hongkong-Kumquat (*Fortunella hindsii*)



Kumquats (*Fortunella*), auch Zwergorangen oder Zwergpomeranzen, sind eine Pflanzengattung aus der Familie der Rautengewächse (Rutaceae). Sie sind eng mit den Zitruspflanzen verwandt, die ebenfalls zu den Rautengewächsen zählen. **Auf Kreta sind aus dieser Gattung 2 Arten zu finden.**

Eingeführt nach Europa wurde die Kumquats Mitte des 19. Jahrhunderts. Kumquats gehören zu den ältesten Zitrusarten und werden in ihrer chinesischen Heimat schon seit mehr als 4000 Jahren kultiviert. Die Früchte der Kumquats sind birnen- bis eiförmig und von höchstens 5 cm Länge, sie variieren in ihrer Farbe von dunkelorange bis goldgelb. Das säuerlich und zugleich süßlich schmeckende Fruchtfleisch ist in fünf bis sechs Segmente aufgeteilt, die relativ große, essbare, aber leicht bittere Kerne enthalten.



Die **Ovale Kumquat** (*Fortunella margarita*), auch Oval-Kumquat oder Zwergorange genannt, stammt wie alle anderen Arten dieser Gattung aus Asien. Als ihre ursprüngliche Heimat gilt das südöstliche China. Sie wächst als immergrüner Strauch oder Baum und erreicht Wuchshöhen bis etwa 3 Meter. Sie hat kleine dunkelgrüne ledrige Blätter. Die Pflanze ist relativ kälteresistent und übersteht leichte Fröste; sie ist schwachwüchsig, kann aber eine Vielzahl von Früchten am Strauch ansetzen. Die Blüte ist mit 1,5 bis 2 cm Durchmesser relativ klein, rein weiß und erscheint in den Blattachseln der vorjährigen Langtriebe. Die Blüte erscheint oft, bedingt durch die profunde Winterruhe der Pflanze, erst ab Mai/Juni.

Die Ovale Kumquat ist die beliebteste und am häufigsten zum Verkauf angebotene Kumquat. Die Früchte erreichen Dattelgröße und haben einen süß säuerlichen Geschmack.



Die **Hongkong-Kumquat** (*Fortunella hindsii*) wird auch Mini-Kumquat genannt.

Der Strauch oder kleine dornige Baum hat feste, ledrige, glänzend grüne Blätter mit kurzem, ungeflügeltem Stiel. Die Blüten sitzen zu mehreren in den Blattachseln der einjährigen Triebe. Sie sind klein weiß und duften. Die Früchte sind erbsen- bis kirschgroß und die kleinsten Früchte der Gattung. Sie enthalten drei bis vier Fruchtfächer und bis zu drei Samen. Die Früchte sind in der Reife sehr dekorativ, leuchtend orange und haben eine weiche Schale.

Die Pflanze wird von Liebhabern auch als Kübelpflanze (Zierpflanze) gepflegt und eignet sich sehr gut zur Erziehung

von dekorativen Bonsais. Da Hongkong-Kumquats sehr früh zu fruchten beginnen und überaus produktiv sind, wurden sie auch schon zur Erzeugung von Citrus-Hybriden eingesetzt, um Pflanzen mit diesen erwünschten Eigenschaften zu erhalten.

Kumquats sind reich an Calcium und Vitamin C: 100 g Kumquats weisen einen Brennwert von 265 kJoule auf und enthalten etwa 75 g Wasser, 0,9 g Eiweiß, 0,1 g Fett, 16,4 g Kohlenhydrate und 6,6 g Ballaststoffe. An Mineralien und Vitaminen sind etwa 44 mg Kalzium, 0,4 mg Eisen, 6 mg Natrium, 30,2 mg Vitamin A (RE) und 37,4 mg Vitamin C enthalten. Sie werden in der Regel als Frischfrucht samt Schale und Kernen gegessen. Man verwendet sie auch für Obstsalate, Garnierung von Wild- und Geflügelbraten, Süßspeisen etc. Tiefgefroren kann man sie auch anstelle von Eiswürfeln Mixgetränken begeben. Weiter kann man die Früchte zu Kompott, Konfitüre usw. verarbeiten.

Eingelegte Kumquats: 200ml Sirup, 15 Kumquats, 1 Tasse Wasser, 3 Esslöffel Zucker. Schlitzen Sie die Kumquats mehrfach an. Kochen Sie die Früchte bis sie weich werden (ca. 10 min.). Lassen Sie das Wasser ab und fügen den Sirup hinzu. Für weitere 10 min. köcheln lassen. Nach dem Abkühlen Sirup ablassen. Früchte sollten lichtdurchlässig sein.

Rezeptideen zu Kumquats finden Sie unter: [<http://de.allrecipes.com/rezepte/tag-11626/kumquat-rezepte.aspx>].