



Die Zitrusfrucht ist die beliebteste und am meisten konsumierte Frucht der Welt

Wir befinden uns derzeit mitten in der Zitrusfrüchte-Saison, mit dem Ende der Clementinen-Ernte, dem Beginn der Pomelo oder dem perfekten Zeitpunkt für die Zitrone von Menton, die derzeit an der Côte d'Azur gefeiert wird.

Noch bis nächste Woche findet in Menton das alljährliche Zitronenfest statt. In 2 Wochen werden 200.000 Besucher die Skulpturen aus Zitronen und Orangen bewundert haben. Eine Gelegenheit, über **Zitrusfrüchte** zu sprechen. Zitrusfrüchte sind die am häufigsten verzehrten Früchte der Welt. Sie haben im Winter Hochsaison. Die korsische Clementine von November bis März, die Pomelo ab April und die Kumquat während der gesamten kalten Monate.

Zitrusfrüchte schmecken jedem, das wissen alle Köche. Ob frisch genossen, zum Backen verwendet, als Saft getrunken oder in der Küche in süßen und herzhaften Gerichten. Sie geben einen Hauch von Sonne, Frische und eine vitaminreiche Note während der kalten und dunklen Wintermonate.

Zitrusfrüchte sorgen in der Küche für Ausgleich.

Zitrusfrüchte sorgen in der Küche vor allem für Ausgewogenheit zwischen süß, sauer, bitter und sogar salzig. Zum Beispiel bringt die Frucht in dem beliebten Gericht „Ente mit Orangen“ (man sollte dafür bittere Orangen bevorzugen) eine milde, leicht säuerliche Note. Fische und Meeresfrüchte lieben eine Marinade aus Zitrusfrüchten. Jeder weiss, dass zum Beispiel die Auster immer mit Zitrone serviert wird.

In Frankreich wird die Zitrusfrucht auch als Hauptzutat genutzt. Man erinnere sich nur an das schmackhafte Zitronensoufflé, und gebratene Zitrone schmeckt köstlich in einer reduzierten Entenjus.

In Menton wurde das grosse Zitronenfest 1934 ins Leben gerufen. Während der Fête de Citron ziehen jeden Sonntag die prachtvoll geschmückte Umzugswagen in einem fröhlichen und farbenfrohen Corso durch die Straßen der Stadt und über die Strandpromenade.

Die Zitrone aus Menton verdankt ihren Ruf ihren besonderen Qualitäten: Sie ist schön, sie ist besonders gut, sie ist süß zum Reinbeißen, ohne aggressive Säure. Man kann die Zitrone von Menton sogar ohne Zusatz von Zucker genießen. Das besondere Umfeld prägt die außergewöhnliche Frucht: maximale Sonneneinstrahlung, die Nähe zum Meer und ein Mikroklima aufgrund des Schutzes durch die Ausläufer der Seealpen, die in Menton bis direkt an die Küste reichen.