

Wie werden Zitrusfrüchte richtig gelagert?

Wir haben stets Zitronen im Kühlschrank vorrätig. Es kommt immer wieder vor, dass sie und andere Zitrusfrüchte nach wenigen Tagen von einem Pilz befallen sind. Wie muss man die Früchte lagern, damit sie mehrere Wochen haltbar sind? Was mache ich mit dem Rest der Zitrone, wenn ich nur wenig Saft oder Schale brauche?

Monika Neidhart, Hauswirtschaftslehrerin und Fachjournalistin MAZ/FH
Luzerner Zeitung 3.9.2018

Zitronen (Saft, Schale) können so vielfältig eingesetzt werden, dass wir pro Person und Jahr rund 32 Zitronen konsumieren. Zitrusfrüchte (Zitronen, Orangen, Grapefruits, Mandarinen ...) kommen aus aller Welt. Hauptlieferländer der Schweiz sind Spanien, Italien, Marokko, Israel, Türkei. Der Transport erfolgt vorwiegend auf dem Land- oder Seeweg. Damit alle die gleiche Farbe haben, werden Früchte mit grünen Stellen in einem Kühlraum zum Beispiel mit Ethylen nachgereift.

Zitrusfrüchte sind anfällig für Schimmelpilzbefall. Daher werden sie nach der Ernte mit natürlichen Wachsen (Biofrüchte) oder chemisch-synthetischen Stoffen behandelt. Wurde die Oberfläche behandelt, muss das deklariert sein. Pilze entwickeln sich besonders in feuchtem Umfeld und dank des hohen Zuckergehalts der Früchte sehr schnell. Auch Druckstellen oder Verletzungen der Schale fördern die Entwicklung. Im Kühlschrank bildet sich auf Zitrusfrüchten gerne Kondenswasser auf der Schale – bei unbehandelten Zitrusfrüchten steigt damit das Risiko einer Pilzinfektion. Schimmelige Zitrusfrüchte sind leider nicht mehr geniessbar. Achten Sie beim Einkauf darauf, dass Sie keine schimmlichen Früchte kaufen. Kaufen Sie insbesondere unbehandelte Früchte höchstens für einen Wochenbedarf. Platzieren Sie sie zuoberst in der Einkaufstasche, damit keine Druckstellen entstehen. Legen Sie die Früchte zu Hause einzeln in eine Schale. Lagern Sie sie kühl, dunkel und trocken bei zirka 10 °C. Im Kühlschrank könnten sie bitter werden. Falls es doch nötig ist, in der Kühlschranktür lagern.

Die ganze gewaschene Zitrone kann tiefgefroren werden – so ist sie stets griffbereit, und es besteht keine Gefahr des Schimmeln. In diesem Zustand kann die Schale direkt ins Gericht gerieben werden. Restliche Zitrone anschliessend ins Tiefgefrierfach zurücklegen.

Man muss keine Zitronenresten fortwerfen. Es gibt unzählige Möglichkeiten, sie – wie auch andere Zitrusfrüchte – zu verwerten. Zitronen, die angeschnitten oder von denen nur die Schale gebraucht wurden, ganz auspressen. Den Saft in Eiswürfelbeutel giessen und tiefgefrieren. Bei Bedarf damit Getränke oder Bowlen aromatisieren. Oder man schneidet die restliche Zitrone in Scheiben und gefriert sie lose ein. Sie können als Dekoration oder Eiswürfeleratz verwendet werden. Die Schale abreiben und mit schaumig gerührter Butter wie Kräuterbutter verarbeiten.

Schwimmendes Teelicht

Übrige Schale als Duft und Entkalker in der Abwaschmaschine mitwaschen. Leere Halbschalen als Behälter von Teelichtern in einer mit Wasser gefüllten Schale oder

mit flüssigem Wachs und Docht gefüllt als stimmige Beleuchtung, die gleichzeitig auch etwas die Insekten fernhält.

Zum Kochen sind Zitronen- oder Limonensaftkonzentrate nicht zu empfehlen, da sie auch in kleiner Menge ein Gericht übersäuern. Zudem enthalten sie Antioxydationsmittel wie Kaliumdisulfit (E224). Vom häufigen Verzehr ist abzuraten. Für empfindliche Menschen mit Hautallergien und Asthmatiker werden sie als bedenklich eingestuft.