

Giuseppes Zitronengarten

Für einen guten Limoncello braucht es die besten Zitronen. Auf der Halbinsel von Sorrent baut Giuseppe Pollio mit seiner Familie in dritter Generation die passenden Früchte dafür an. Ein Besuch im Klostergarten

TEXT PATRICIA WOHLGEMUTH FOTOS MARKUS KIRCHGESSNER

Pflückfrisch vom Baum: Bio-Zitronen des Agriturismo „Il Convento“, einem einstigen Klostergarten in Massa Lubrense am Golf von Neapel

Arbeiter montieren ein Gerüst aus Kastanienholz für den Sonnenschutz der Zitronenbäume

Ankommen kann kaum schöner sein! Unmittelbar nach dem Passieren der Pforte des „Il Convento“, eines ehemaligen Klosters, befindet man sich bereits in dessen Zitronengarten, der Limonaia. An proper gewachsenen Bäumen inmitten von sonnengereiften Früchten baumeln Hängematten. Eine Frau, die ein paar Nächte im Agriturismo des „Il Convento“ verbringt, schaukelt darin, im Gespräch mit einem Freund, der von seiner Lektüre aufblickt und in die Baumkronen blinzelt. Goldgelb scheinen Aberhundert Zitronen aus dem grünen Blätterdach. Man könnte meinen, in der Agrumen-Abteilung des Paradieses gelandet zu sein, dort, wo die Zitronen und Mandarinen gedeihen.

In dritter Generation kultiviert Giuseppe Pollio auf rund 6500 Quadratmetern die zum Bleiben schöne Limonaia. An den Weinbau, den sein Großvater einst neben dem Zitronengarten betrieb, erinnern steinerne Leitungen, von denen eine unterirdisch die Kirche mit dem damaligen Krankenhaus verband. „Diesen Vindotto hat mein Großvater noch in den 1930er-Jahren gebaut“, erzählt Giuseppe schmunzelnd. Vindotto, eine Weinleitung also, abgeleitet von Acquedotto (italienisch für Aquädukt). Als die Familie das Kloster samt Gelände erwarb und bereits viel Kraft und Mühe in den Zitronenanbau investierte, wuchs auf einem Drittel der Fläche noch Wein. Alte Fässer, auf denen abblätternde Heiligenbilder prangen, zeugen von den alten Zeiten. Mit Giuseppes Entschluss,

sich ausschließlich auf die Limonaia zu konzentrieren, wichen die Rebstöcke den Zitronenbäumen. Um Zitronen sollte es fortan gehen im „Convento“ – und zwar nicht um ihren Saft, sondern um die Schale.

Die Schale der Ovale di Sorrento birgt intensive ätherische Öle, die dem Limoncello seinen aromatischen Geschmack verleihen. Neben den äußeren gelben Schalen der Zitrone, aus denen die Zesten geschnitten werden, erfordert die Herstellung des Zitronenlikörs nur noch einen guten hochprozentigen Alkohol und eine wohldosierte Menge Rohrzucker. „Der Rohrzucker verstärkt die gelbe Farbe und bewahrt sie auch länger“, erklärt Giuseppe. Außerdem ergänzt er die tiefen Aromen, die der Alkohol bei der Mazeration, dem Kaltauszug, aus der Schale zieht.

Auf der Sorrentinischen Halbinsel, an deren Westküste über Massa Lubrense und dem Zitronenhain des „Il Convento“ jeden Abend die Sonne untergeht, sind Zitronen nicht einfach nur Früchte. Sie stellen ein Kulturgut dar. Giuseppe Pollio kultiviert die Ovale di Sorrento, die dickhäutiger, säuerlicher – und eben ovaler ist als die rundere, eher orangenförmige Sfusato Amalfitano. Aus beiden Sorten lässt sich hervorragender Limoncello machen. Und beide erzählen eine jahrhundertelange Geschichte, die bis zu den Römern zurückgeht – belegt durch die Entdeckung von Wandgemälden in Pompeji. Hier aber, am südlichen Ausläufer des Golfs von Neapel, gedeiht vor allem die Ovale. Sie prägt seit etwa dem 16. Jahrhundert die in Terrassen angelegte Landschaft und wird ausschließlich um Massa Lubrense und in wenigen umliegenden Ortschaften sowie auf Capri angebaut. Dieser geografischen Zuordnung verdankt sie das Qualitätsiegel IGP, Indicazione Geografica Protetta, das die ausgezeichnete Herkunft der Früchte garantiert.

Laut Giuseppe ist der Boden, zusammen mit dem feuchten und warmen Klima, der Grund dafür, dass Zitronen



Giuseppe Pollio betreibt den Zitronengarten des Agriturismo „Il Convento“ in dritter Generation

Zitronen wie die „Ovale von Sorrent“ sind in der Region Kulturgut

hier besonders gut gedeihen. Damit erklärt sich das einzigartige Aroma der heimischen Zitrusfrucht. Es ist wichtig, den Boden zu lieben: „Amare la terra!“, betont er immer wieder. Täglich begehrt er den Zitronengarten, was wie ein Spaziergang wirkt. Dabei nimmt er minutiös Informationen auf: den Reifegrad der Früchte, die Kräuter in ihrer Vielfalt, unter ihnen die Brennnesseln, die den Boden wie mit einem

grünen Teppich auslegen – ein Hinweis darauf, dass im „Il Convento“ natürlich angebaut und höchstens mit ökologisch zertifizierten Mitteln gespritzt wird. Mögliche Schädlinge, oder ob die Pergola, der Sonnen- und Windschutz, dicht hält – Giuseppe prüfend Blick entgeht nichts.

Ein formschönes Gerüst aus bis zu acht Meter langen schmalen Kastanienstämmen durchzieht mit seiner vertikal, horizontal und diagonal verzurrten Struktur den Limonenhain und trägt die dünnen Netze, die den Garten beschatten. „Ich schätze das althergebrachte Kastanienholz zwischen den Zitronenbäumen, auch wenn mich die Metallgerüste deutlich günstiger kämen und dreimal so lange hielten“, erklärt Giuseppe, während er eine heruntergefallene Mandarine aufhebt. Im Zitronengarten



1

findet sich auch eine kleine Anzahl Mandarinenbäume, deren Duft sich in den wärmeren Ecken der Limonaia betörend intensiv über das feine Zitronenaroma legt. Die Charge an Mandarinenlikör, die daraus gemacht wird, ist so überschaubar, dass sie nebenbei per Hand abgefüllt wird.

Die filigranen Zweige der dichten Bäume tragen Blüten und Früchte fast gleichzeitig, was die Zitrone als Selbstbefruchterin ausweist. Reif werden die mehr als 85 Gramm schweren Früchte zwischen März und Juli. In diesem Zeitraum wird der Reifegrad aufmerksam verfolgt, um den idealen Erntetag nicht zu verpassen. Frisch vom Baum könnte die Ovale di Sorrento fast von selbst zur Weiterverarbeitung in die Produktionshalle rollen, die sich ganz natürlich in den Zitronenhain einfügt.

In der Halle schweben Wolken von Zitronenduft und dem beißenden Geruch starken Alkohols, der aus zwei schlanken Edelstahlbehältern aufsteigt. Nach dem Waschen der Früchte schält eine Maschine hauchdünne Zesten der goldgelben Schale ab, danach werden die

Früchte von Hand halbiert und durchlaufen die Presse. Durch die prüfenden Hände eines Mitarbeiters laufen auch die heruntergefallenen Zitronen, ehe auch aus ihnen ein reifer, ausgewogen säuerlicher Saft gepresst wird. Frisch und intensiv aromatisch fließt er in Flaschen, kommt sofort in die Gefrierkammer, um später an die Gastronomie und zur Eisherstellung weiterverkauft zu werden. Für die eigentliche Limoncello-Produktion spielt der Zitronensaft keine Rolle. Dem grellgelben Likör verleihen die Zesten, reich an ätherischen Ölen, seinen natürlichen Geschmack und Charakter.

Giuseppe steigt auf eine Trittleiter und wirft einen prüfenden Blick in einen der beiden Mazurationsbehälter. Mit bloßer Hand greift er in den 96-prozentigen Getreidealkohol und zieht ein Bündel Zesten heraus, das einem Tagliatelle-Nest ähnelt. Innerhalb von drei Tagen geben die Zesten ihre strahlend gelbe Farbe an das hochprozentige Ethanol ab – und die bitteren, säuerlichen und sonnigen Noten, die die Ovale di Sorrento auszeichnen. Zehn



2

1 Veredelung: Giuseppe Pollio pflöpft einen zweijährigen Reißer auf den Stamm einer Bitterorange 2 Abfüllung: Cataldo Miccio, ein Freund der Familie, zieht Mandarinetto auf Flaschen, einen Likör aus den Mandarinen des „Convento“ 3 Kommissionierung: Ein Cremelikör mit Zitronen (2. v. r.) ergänzt das Sortiment



3

Tage verbleiben die Zesten im Alkohol, der anschließend mit Zuckerwasser gemischt und auf Trinkstärke herunterverdünnt wird. Weitere drei Tage diffundieren Wasser, Zucker und Alkoholgemisch mit dem sonnig-gelben Geist der sorrentinischen Halbinsel zu einem erlesenen Likör, dessen Ausgangsfrucht zwei Wochen zuvor noch am Baum hing.

„Jeder Limoncello hat einen ureigenen Geschmack. Man schmeckt den Charakter des Bodens, auf dem die Bäume gewachsen sind!“, strahlt Giuseppe, sichtlich zufrieden mit dem Resultat seiner Hände Arbeit.

Die Produkte von „Il Convento“ sind u. a. beim italienischen Feinkosthändler Viani bestellbar. Limoncello, 200/500 ml, ca. 15/22 Euro; Crema di Limone, 500 ml, ca. 24 Euro, jeweils zzgl. Versand, über www.viani.de

Weitere Bestelladressen: www.mondogusto.de, www.gourmondo.de