



Bergamotte

Die Herkunft der Bergamott-Zitrone, auch Bergamott-Orange genannt, ist unbekannt. Vermutlich ist sie eine Unterart der Bitterorange, als ein Elternteil gilt die Palästina-Limette. Seit Jahrhunderten wird die Bergamotte im Mittelmeerraum angebaut, fast ausschließlich in der Region Kalabrien. Die Produktion ist rückläufig. Früher war das Bergamott-Öl ein sehr wertvoller Rohstoff für die Parfümindustrie. Seitdem es künstlich hergestellt werden kann, wird mittlerweile das synthetische Aroma bevorzugt. Zur Aromatisierung von Bio-Lebensmitteln wird weiterhin das natürliche Öl verwendet. Die Bergamotte schmeckt sehr sauer und bitter und ist nicht zum Frischverzehr geeignet. Das einmalig aromatische Öl ist vor allem in der Schale enthalten. Es findet außer zur Parfümherstellung in vielfältiger Weise Verwendung. Wohl am bekanntesten ist die Aromatisierung der Teesorte Earl Grey, aber auch von anderen Getränken, Süß- und sogar Tabakwaren. Der Saft und die geriebene Schale der frischen Frucht verfeinern Fleisch-, Fisch- und Pastagerichte.

Zuckerbananen

Weltweit gibt es ca. 1000 Bananensorten, von denen die meisten allerdings nur eine regionale Bedeutung haben und nicht den europäischen Markt erreichen. Die uns bekannten und hier erhältlichen Bananen-Typen werden zu den Obstbananen gezählt. Bei den kleinen Zuckerbananen sind hier zwei Typen am Markt:

Babybananen: dünne, hellgelbe Schale, süßer ausgeprägter Bananengeschmack, 10–12cm lang, werden gerne als Dessert, flambiert oder gebraten mit Honig gereicht.

Apfelbananen: angenehm, säuerlich-süßer, entfernt an Äpfel erinnernder Geschmack, 10–15cm lang, Früchte kurz und plump, in reifem Zustand oft geplatze Schale.

Zuckerbananen werden in einem weiter fortgeschrittenem Reifestadium geerntet und deshalb, im Gegensatz zu den großen Obstbananen, nicht mit dem Schiff, sondern aufgrund der kurzen Haltbarkeit per Luftfracht transportiert. Sie werden auch nicht, wie ihre großen Geschwister, mit dem Reifegas Ethylen behandelt. Sie sind in der Regel erst genießbar, wenn die Schale schon gut ausgefärbt ist. Am aromatischsten schmecken sie, wenn die Schale schon braune Verfärbungen und Zuckerflecken zeigt.