

Kumquat (Zwergorange)



Allgemeines

Die Kumquats zählen zu den Zitrusfrüchten. Sie sind entweder kugelförmig oder eher länglich und oval mit einem Durchmesser von ca. 2,5 cm und einer Länge von ungefähr 4 cm. Die Schale ist gelb, grünlich oder orange gefärbt und mit kleinen feinen Poren besetzt. Sowohl die Schale, als auch die Kerne einer Kumquat sind essbar. Das Fruchtfleisch schmeckt süß-säuerlich, die Kerne leicht bitter und die Schale herb-süß und würzig.

Ursprünglich stammt die Kumquat aus dem südöstlichen China. Die Früchte, die es bei uns zu kaufen gibt, kommen größtenteils aus Italien. Sie werden aber auch z.B. in Nordafrika, Griechenland, in Teilen Amerikas und in Israel angebaut.

Sorten

Die beiden bekanntesten Kumquat-Sorten sind die Nagami und die Meiwa. Bei uns gibt es hauptsächlich die goldgelb gefärbte Sorte Nagami zu kaufen. Die ovalen Früchte dieser Sorte haben einen leicht bitteren und süßen Geschmack. Die Früchte der Meiwa sind grüngelb, rund und süß. Man findet sie aber eher selten.

Lagerung

Die Früchte sollte man kühl und trocken lagern. Im Kühlschrank sind sie gut ein bis zwei Wochen haltbar. Kumquats zählen zu den nicht klimakterischen Früchten. Das heißt, sie müssen reif geerntet werden, denn sie reifen nicht nach.

Präsentation

Kumquats sollte man im Laden zahlreich präsentieren. Für Kunden, die sie nicht kennen, kann man sie zur Verkostung anbieten. Es sollte darauf geachtet werden, dass die Früchte eine glatte und feste Schale haben, andernfalls sind sie im Inneren meist schon vertrocknet und nicht mehr frisch. Außerdem ist es wichtig, sie regelmäßig auf Schimmel zu untersuchen, da sie sehr anfällig sind.

Verwendung

In Europa wird die Kumquat meist zur Dekoration verwendet. Aber auch getrocknet ist sie sehr beliebt. Aus den Früchten kann man Marmelade herstellen und sie zur Verfeinerung von Salaten, Desserts, Cocktails und verschiedenen Fleisch- und Fischgerichten verwenden. Wenn man sie roh essen möchte, ist es gut, wenn man die Frucht vor dem Verzehr zwischen den Fingern hin und her rollt, denn so wird die Schale weicher und sie nimmt einen süßeren Geschmack an.

Ernährungs- und Gesundheitswert

Kumquats enthalten wie alle Zitrusfrüchte viel Vitamin C. Außerdem stecken in ihnen die Mineralstoffe Kalium, Calcium, Natrium und Magnesium.