

## Citrus fortunella japonica Kumquat, Ei-Mandarine, Kumquat



**41,90 € \***

\* Preise inkl. gesetzlicher MwSt. zzgl. Versandkosten

Marke: Mediflora  
Bestell-Nr.: ha00010169  
- Containerware 60-70 cm

### Citrus fortunella japonica Kumquat, Ei-Mandarine, Kumquat - kleine Zitrusfrucht mit erfrischendem und süßsaurem Geschmack

Unter anderem Namen ist die Kumquat als Zwergorange und Zwergpomeranze bekannt. Es stimmt, einer Mandarine oder Orange sieht die hübsche, kleine Frucht wirklich ähnlich. Dabei zählt die Kumquat nicht einmal zur Familie der Zitruspflanzen. Sie ist ein stolzes Mitglied der Familie Rutaceae (Rautengewächse). Doch möchten wir nicht verheimlichen, dass eine nahe Verwandtschaft zu den Zitruspflanzen besteht. Der außergewöhnliche Name der Pflanze leitet sich vom Chinesischen ab. Dort ist die asiatische Frucht unter der Bezeichnung Kam Kwat bekannt.

**Frucht:** 'Kann man das essen?' Wenn man die zarte Balkonpflanze so betrachtet, könnte man glatt denken, dass die gelb-orangen Früchte nur dekorativen Zwecken dienen. Ein Glück, dass dieser Schein trügt. Die pfaumengroßen Früchte sind nicht nur hübsch anzusehen sondern schmecken auch sehr fruchtig und lecker. Eine Besonderheit, die Früchte der Kumquat werden nicht geschält. Die Schale ist so dünn, dass man sie einfach mitessen kann. Während diese herb-süßlich schmeckt, erfrischt das Fruchtfleisch mit säuerlichem Geschmack. Wie wir es von Mandarine und Orange kennen ist auch die Kumquat innerlich in Segmente unterteilt und beinhaltet kleine Körner. Doch tut dies dem außergewöhnlichen Geschmack keinen Abbruch. Für den, der es nicht ganz so sauer mag, haben wir einen hervorragenden Tipp: Nehmen Sie die Frucht in die Hand und rollen Sie diese zwischen den Handflächen. Durch das Reiben werden ätherische Öle in der Schale gelöst. Dies hat zur Folge, dass die Kumquat angenehm duftet, die Schale weich wird und das Fruchtfleisch an Säure verliert. Die Früchte müssen allerdings nicht direkt von der Pflanze weg verzehrt werden. Sie sind auch sehr gut lagerbar. Im Kühlschrank halten sich die kleinen Vitaminbomben zwischen 2 und 3 Wochen. Auch für die Weiterverarbeitung eignet sich die Kumquat hervorragend. Wer es süß mag, verarbeitet die Früchte zu Marmelade und Gelee oder trocknet die Frucht in Scheiben. Für Experimentelle kann die Kumquat auch Beilage zu Fisch und Fleisch sein. Auch Soßen lassen sich mit der Kumquat fruchtig verfeinern.

**Pflanze:** Natürlich muss man auch sehen, dass die Kumquat in unseren Breiten keine Nutzpflanze ist. Wir freuen uns über jede einzelne Frucht, doch den großen Ertrag werden wir hier sicherlich nicht ernten können. Doch das ist gar nicht schlimm, schließlich ist die Kumquat auch eine wirklich schöne Pflanze, deren Anblick uns über den ganzen Sommer erfreut. Die glänzenden, dunkelgrünen Laubblätter bilden einen sehr schönen Kontrast zu den schneeweißen Blüten. Die Triebe der Kumquat sind mit kleinen Dornen versehen. Daher ist es sinnvoll bei Pflegearbeiten an der Pflanze Handschuhe zu tragen.

**Pflege:** Wie nahezu alle mediterranen Pflanzen, ist auch die Kumquat ein hungriger Zeitgenosse. Daher sollten Sie mit Düng-Gaben nicht geizen. Durch das begrenzte Erreich im Kübel, sind die Nährstoffe immer sehr schnell aufgebraucht. Wir empfehlen daher einmal die Woche Flüssigdünger auszubringen. Diesen mischen Sie im besten Fall unter das Gießwasser. Das Gießen ist der nächste große Punkt. Denn die Kumquat ist nicht nur hungrig, sondern auch ausgesprochen durstig. Über den Sommer kann es gut sein, dass Sie Ihre Balkonpflanze täglich, kräftig nachgießen müssen. Um aber sicher zu sein, sollten Sie mit dem Finger testen, ob der Boden noch feucht ist. Staunässe sollten Sie unbedingt vermeiden. Daher ist es besonders wichtig, dass der Pflanztopf Ablauflöcher besitzt. Bestenfalls sogar eine Drainageschicht. Diese können Sie aufschichten, wenn Sie die Kumquat umpflanzen. Dies sollten Sie alle 2 bis 3 Jahre tun. Wählen Sie den neuen Topf jedoch nicht zu groß, damit die Pflanze schnell wieder Fußfassen kann. Ist der Durchmesser 3 bis 5 cm größer, reicht dies vollkommen aus.

**Überwinterung:** Im Vergleich zu anderen mediterranen Pflanzen, kann die Kumquat verhältnismäßig lange auf dem Balkon bleiben. Kurzfristig kann das Stämmchen selbst Temperaturen um die 0°C tolerieren. Doch sollte dies eine Ausnahme und nicht die Regel sein. Ende Sommer/ Anfang Herbst wird es Zeit die Kumquat in ihr Winter-Quartier umzusiedeln. Wählen Sie hierfür einen hellen Standort bei 15 bis 18 °C. Unter diesen Gegebenheiten behält die Kumquat ihre Laubblätter. Dadurch verdunstet sie weiterhin Wasser und muss daher auch über den Winter gegossen werden. Allerdings nicht in dem Maß wie im Sommer. Eine Düngung ist hingegen nicht notwendig.

#### Verfügbare Artikelvarianten

Warengruppe - Containerware	Pflanzengröße - 30-40 cm - 60-70 cm
--------------------------------	---