



Mariano  
González  
Nicolás erntet  
Zitronen  
für EDEKA

## MIT LIEBE genießen



1. Die Zitronen reifen bis zu elf Monate am Baum. 2. Erntehelfer pflücken alle Früchte behutsam mit der Hand. 3. Schwiegermutter Maria Teresa Rodríguez wirbelt mit ihren 75 Jahren durchs Packhaus und prüft die Qualität. 4. Die „Muntermacher“ sind für EDEKA

Sorte „Verna“ mit ihrer etwas längeren Spitze. Und dazwischen? „Dazwischen machen wir kurz mal Urlaub“, lacht er. „Und fahren zwei Wochen an den Strand.“ Denn nach der Ernte ist vor der Ernte – auf den Feldern gibt’s immer viel zu tun: Bäume schneiden, Unkraut jäten oder Schläuche der Tropfenbewässerung prüfen.

### Eine Familie mit Tradition

Was macht eine gute Zitrone aus? „Der richtige Boden, das milde Klima – und Erfahrung“, meint Mariano. Schon alleine, um jede Frucht möglichst reif zu ernten. Im Packhaus werden sie dann sortiert – nach Größe und nach Farbe. Und über allen Steigen, die das Haus verlassen, wacht wie in den letzten 30 Jahren Maria Teresa Rodríguez, seine Schwiegermutter. „Gibt’s ein Problem, ruft sie mich an. Gibt’s keins, stoßen wir auch mal darauf an – mit einem Gin Tonic und einem Schuss Zitrone.“



Kaum eine Frucht lässt sich so vielseitig verwenden: zum Würzen, Verfeinern und Dekorieren

## GOLDSTÜCKE

Auch bei Zitronen setzt EDEKA auf hohe Qualität – vom Anbau bis zur Ernte. Sichtbares Zeichen: Die goldgelben Schalen der „EDEKA Muntermacher“ sind zum Verzehr geeignet.



## LUST AUF MEER

Die „Costa Cálida“ gilt als Geheimtipp

Sonne und Strand, Kunst und Kultur: Die spanische Region Murcia bietet beides. Mehr als 300 Sonnentage machen die Strände der „heißen Küste“ zu einem Urlaubsparadies. Und das Hinterland zu einem Erlebnis. Nicht weit vom Flughafen Alicante. Mehr Infos unter: <http://www.murciaturistica.es/de>



Schroffe Küsten und sanfte Buchten laden im Sommer zum Segeln und zum Baden ein



Obstbäume verwandeln im Frühjahr das Hinterland in ein Meer aus Blüten



Die Stadt Murcia lockt selbst Spanier das ganze Jahr über mit ihrer gepflegten Gastronomie an

# Zeit für Zitronen

Die spritzigen **Zitronen** von EDEKA kommen jetzt aus dem Süden Spaniens. Gerade richtig für die Weihnachtsbäckerei

**S**äuerlich müssen sie sein und spritzig. Mit viel Saft und einem milden, nie bitteren Geschmack.“ Mariano González Nicolás weiß, wovon er spricht. In seinem Leben dreht sich alles um Zitronen. Hier im Süden Spaniens baut sein Familienbetrieb seit mehr als 30 Jahren für EDEKA die Früchte an. Im Hinterland von Murcia, geschützt von den Bergen der „Sierra de Carrascoy“.

### Eine Laune der Natur

Morgens um sieben Uhr, wenn die ersten Sonnenstrahlen das Tal erleuchten, fangen Mariano und die Erntehelfer an zu pflücken. „Nicht selten“, sagt er, „sehen wir ein Wildschwein oder ein Rebhuhn aus den Feldern zurück ins nahe Naturschutzgebiet flitzen.“ Je höher die Sonne im Verlauf des Vormittags dann steigt, desto klarer

wird: In dem warmen, trockenen Klima gedeihen die Zitronenbäume besonders gut. „Schauen Sie“, ruft Mariano und greift in einen der unteren Zweige: „Von der Blüte, über den Fruchtsatz bis zur goldgelben Frucht hängt alles an einem Zweig.“ In der Natur ist das etwas Besonderes. Auch, dass Zitronen je nach Sorte neun bis elf Monate lang reifen. Und dass die Farbe nicht unbedingt etwas über Geschmack oder Qualität aussagt. Denn ihren goldgelben Glanz zaubert allein der Wechsel zwischen wärmeren Tagen und kühleren Nächten auf die Schale.

### Ein Jahr voller Früchte

Auf den Feldern entlang des Bergmassivs erntet Mariano für EDEKA fast das ganze Jahr: Jetzt von September bis März die rundere Sorte „Primo-fiori“; danach, bis Juli und August, die ovalere

Fotos: Christian Schmid, Murciaturistica