

Orangenernte in Paternò

Autor(en): **Tröhler, Hans**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **38 (1948)**

Heft 13

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-636345>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Orangenernte in Paternò

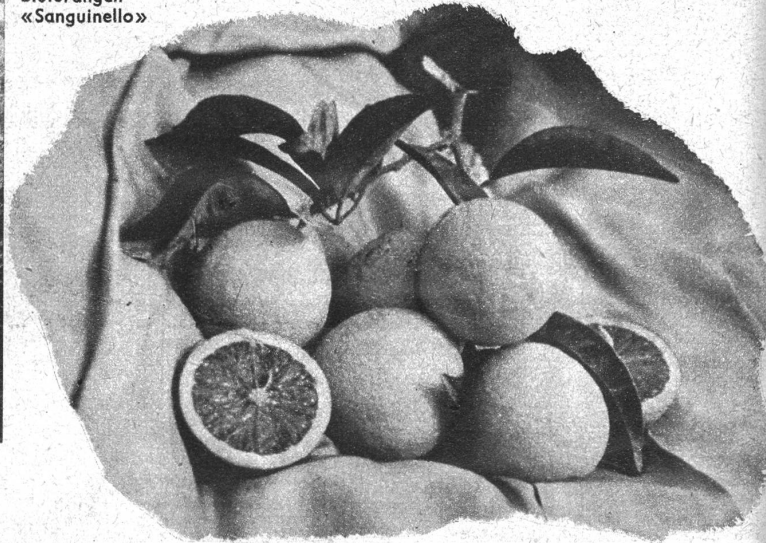
Von Hans Tröhler, Rom

Ausblick von einem terrassenförmig angelegten Orangengarten über Paternò zum verschneiten Aetna hin

Unten:
Ein verlockendes Aestchen saffiger Blutorangen «Sanguinello»

Während die Zeder als einzige Südfrucht bereits im griechisch-römischen Altertum bekannt war, wurde der Zitronen- und Orangenbaum im 9. Jahrhundert durch die Araber in Sizilien und Spanien eingeführt. Zur Zeit, als in Europa Landwirtschaft, Handel, Gewerbe und Kultur im Schatten der Kriege und der Feudalherrschaft niedergingen, verwandelte sich Sizilien dank der ausgedehnten Bewässerungsanlagen unter arabischer Herrschaft zu einem blühenden Garten.

Das Mittelmeerklima, das sich dank der milden Winter ausgezeichnet für den Zitronen- und Orangenbau eignet, weist aber den Nachteil der regenarmen Sommer auf. Ohne Bewässerungsmöglichkeit ist in Sizilien nicht an Agrumenanbau zu denken, andererseits weist das Vorhandensein von Wasser verlockend den Weg dazu. Das segenspendende Nass wird von Flüssen, die aber mehrere Monate ausgetrocknet sind, hergeleitet, durch Ziehbrunnen aus



*Kennst du das Land, wo die Zitronen blühn,
Im dunkeln Laub die Goldorangen glühn?*

Mit diesen wohlklingenden Worten spricht Goethe aus dem Herzen eines jeden Nordländers, verleiht er der nach Stillung drängenden Sehnsucht poetische Kraft. Dieser geheimnisvolle, unwiderstehliche Drang vermochte im Laufe der Jahrhunderte Millionen, sei es als friedliche Wanderer, sei es als kriegerische Völkerscharen, nach dem sonnigen Süden, nach den immergrünen Mittelmeergestaden in Bewegung zu setzen. Sie versuchten verzweifelt, dem düstern Nebel und der lähmenden Kälte, der harten Arbeit und den strengen Sitten zu entrinnen, um im Laufe des ewigen Frühlings sorgloser der freigebigen Erde Früchte und der Sonne wundersame Wärme zu geniessen.

Einen Winter im eigentlichen Sinne gibt es hier nicht, die Jahreszeiten scheinen auf den Kopf gestellt zu sein; und wohl keine andere Pflanze als der Orangen- und Zitronenbaum versinnbildlicht besser die nie verwelkende Jugend, denn unterm kraftstrotzenden, immergrünen Laubwerk seiner zierlichen Krone leuchten uns die hellgelben und goldenen Früchte selbst dann entgegen, wenn der be rauschende Duft seiner zarten Blüten den Höhepunkt der «primavera siciliana», des einzigartigen, farbenprächtigen sizilianischen Frühlings ankündigt. Die Natur gibt sich aus wie tolle Jugend im Freudentaumel glühender Liebe, verschwendet ihre unerschöpfliche Kraft, wie die Menschen dieses Landes Gefühle und Leidenschaften ungezwungen leben. Sie prangt in leuchtenden Farben gleich dem ver-

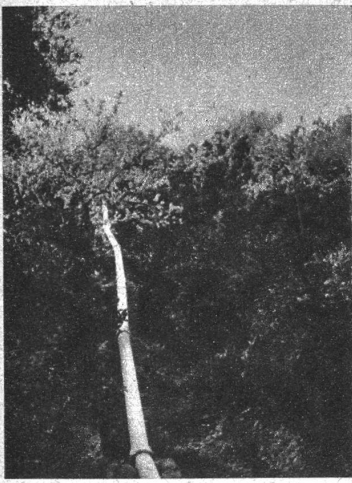
lockenden Funkeln dunkeläugiger Lockenköpfe.

Das Land der Orangen und Zitronen ist für Goethe zwar das von ihm so geliebte Italien als ganzes. In der Tat waren damals die Agrumenpflanzungen gleichmässiger über die Apenninhalbinsel verteilt. Es sei nur an die von den Genuesern an der Riviera angepflanzten Orangenbäume und an die mit Zitronenbäumen bewachsenen Terrassen an den Gestaden des Gardasees, Stolz der Venetianer, erinnert. In der Toskana wurde der Baum der ewigen Jugend schon zur Zeit der Renaissance in den Gärten vornehmer Häuser als Zierpflanze in Ehren gehalten; Boccaccio erzählt in seinen Novellen von gefälligen Damen, die sich durch ausserordentlich wohlduftende Parfüms auszeichneten, gewonnen aus den Orangenblüten und -schalen.

Die nördliche Agrumengrenze, die fast ganz Portugal, Andalusien und einen breiten Küstenstreifen Spaniens umfasst, dann zögernd die französische Mittelmeerküste und die italienische Riviera berührt, um bei Neapel die Halbinsel Richtung Griechenland zu durchqueren, schliesst zum vornherein die Möglichkeit aus, dass es sich in Ligurien, in der Toskana und andern noch nördlicher gelegenen Gegenden Italiens um ausgedehnte Nutzpflanzungen handeln konnte. Ohne jeglichen Frostschutz gedeihen Orangen und Zitronen zudem ausschliesslich in Sizilien, Sardinien und Kalabrien. Weit mehr als die Hälfte aller italienischen Südfrüchte stammt heute aus Sizilien.

20 bis 30 Meter Tiefe gehoben, von Quellen bezogen, in grossen Bassins gesammelt und von dort durch gemauerte Kanäle in die Gärten geleitet.

Die heutige Bedeutung erlangte der sizilianische Agrumenbau im letzten Jahrhundert. In der Zeit von 1850 bis 1880 verdreifachte sich die Anbaufläche und ist gegenwärtig noch im Zunehmen begriffen. Dieser ausserordentliche Aufschwung ist auf mannigfaltige Ursachen zurückzuführen: reger Handel mit den Engländern, die als erstes Volk die Güte und gesundheitsfördernde Wirkung der säuerlichen Südfrüchte erkannten, die Entdeckung der Zitronensäure durch den Schweden Scheele und die dadurch möglich gewordene Konservierung des natürlichen Fruchtgeschmackes zur Herstellung von erfrischenden Getränken, die Erfindung von Dampfschiff und Eisenbahn, die Hebung der hygienischen, sozialen und wirtschaftlichen Verhältnisse der Völker und die damit verbundene gesteigerte Kaufkraft, und schlussendlich die Entdeckung der Vitamine B und C, Abwehrstoffe gegen die physiologische Dekadenz der gehetzten Großstadtbevölkerung, besonders reichlich in den Orangen vorhanden. In diese Zeit fällt auch die Ausdehnung des Orangenbaues, der bis dahin auf die Küstenstreifen beschränkt geblieben war, auf die sanft ansteigenden Hänge des Aetna. Dieser mächtige, tätige Vulkan ist Schrecken und Segen der Menschen zugleich. Er sät Verheerung, Elend und Tod, wo sich seine



Von links nach rechts: Wo sich das Quellwasser des Aetna mit der fruchtbaren vulkanischen Erde vereint, vergeudet die Natur Kraft und Schönheit in echt südlicher Ueberschwänglichkeit • Das Pflücken der goldenen Früchte erfolgt vom Boden aus in Bogenkörben • «... wo im dunkeln Laub die Goldorangen glühn» • Am Bahnhof werden die fürs Ausland bestimmten Sendungen einer gesundheitspolizeilichen Kontrolle unterzogen. Unten links: In diesen Körben wird abends das Tagewerk mit reich bemalten Zweiräderkarren zum Händler gefahren. Unten rechts: Bereits im Garten werden die Orangen von Blättern und Stielen gereinigt

glühende Masse unaufhaltsam talwärts wälzt, doch, nach Jahrhunderten, wenn die zu Stein erstarrte Lava sich in Erde auflöst, erweist sie sich als mehrmals fruchtbarer denn irgend ein anderer Boden. Die erste Pflanze, die neues Leben in die öde Steinwüste bringt, ist der anspruchslose Kaktusfeigenbaum, der mit seinen kräftigen Wurzeln den porösen Stein zersprengt und so den Boden zum Anpflanzen von Orangenbäumen vorbereitet. Paternò, Produktions- und Handelszentrum der sizilianischen Orangen, liegt heute eingebettet in prächtige, terrassenförmig angelegte Gärten, die bis über 300 Meter über Meer an den Aetna hinaufreichen, um dann durch Olivenhaine, Weinberge und Obstgärten abgelöst zu werden. Diese einzigartig fruchtbare Erde, ausnahmsweise reich an Quellwasser, hat die herrlichsten, süssesten und schmackhaftesten Orangen der Welt hervorgebracht: die Paternò-Blutorangen. Dabei sind zwei Hauptsorten zu un-

terscheiden: die «arancia sanguigna» oder Doppelblut, kugelförmig, leicht abgeflacht gegen die Pole hin, mittelgross, Fruchtfleisch und Schale blutrot, sehr süss und saftig, und die «Sanguinello» oder Innenblut, schöne grosse Früchte, leicht oval gegen den Stiel hin, Schale dick und hell, Fruchtfleisch aber «blutig», sehr fein, süss und mit diskretem Erdbeergeschmack; beide sehr reich an Vitaminen B und C.

Zur Blütezeit im Frühling erfüllt ein honigsüßer, berauschender Duft die Haine und nahen Städte. Wie verjüngt erwacht man morgens, wonnetrunken atmet man die wunderbare Luft des neuen Maientages. Es ist die Zeit, wo die Bräute traditionsgemäss ihr Haar mit einem Kränzchen aus Orangenblüten schmücken. Die Orangenbäume blühen im allgemeinen nur einmal in den Monaten April und Mai, mit vereinzelt Blüten im Sommer und Herbst, deren Früchte nicht verkäuflich sind und unterscheiden sich dadurch von den Zitronen, die auch ohne Forcierung den ganzen Sommer über blühen und gute Früchte vom Oktober bis zum August des folgenden Jahres geben. In Paternò blüht einzig der «Sanguinello» im Juni ein zweites Mal, von den Ein-

heimischen «zagara di S. Giovanni» genannt. Dann ist es vorbei mit der Poesie, es folgt die Zeit harter Arbeit und aufopfernder Pflege. Der Orangenbaum ist eine äusserst delikate Pflanze, er muss gedüngt, geschnitten, monatlich ein- bis zweimal begossen, gegen Schmarotzer gespritzt und einzeln unter einem Zelt mit Giftgas «geräuchert» werden. Fünfmal wird die Erde unter glühender, fast afrikanischer Sonne von Hand gehackt. Von Januar bis April erntet Paternò am Fusse des verschneiten Aetna in seinen herrlichen Hainen, besprengt mit blühenden Mandelbäumen und kräftigen Kakteen, die herrlichen Früchte harter Arbeit und zäher Ausdauer. Wenn die Jünglinge bei Sonnenuntergang das Tagewerk auf den bunt bemalten Zweiräderkarren in die Stadt zum Händler fahren, bringen sie ihren Bräuten ein Sträusschen süss duftender, zarter Mandelblüten heim: Herbst und Frühling, Blüten und Ernten gehen ineinander über. Bei uns pfeift die grimmige Februarbise um die Hausecke und Schneegestöber verweht den Gartenpfad. In der warmen Stube bewundern wir die goldene Frucht, Sinnbild ewiger Jugend, schmieden träumend Reisepläne nach dem Süden, wo der Frühling nie er stirbt.

