

## Calamondini (x *Citrofortunella microcarpa*)

Die Calamondini ist eine viel blühende, reichlich fruchtende dekorative pflegeleichte Zitruspflanze, daher ist sie die weitverbreitetste Kübelpflanze weltweit. Ursprünglich stammt die Calamondini aus China. Dort ist sie in vielen Landsorten vertreten und wird noch heute in großem Stil angebaut. Daher auch die vielen verschiedenen botanischen Namen. Botanisch gehört die Calamondini zu den Kumquat-Hybriden. Sie ist eine Kreuzung aus Kumquat (*Citrus fortunella*

) und Mandarine (

*Citrus reticulata*

).

**Hauptblüte:** IV-V(VI) weiß, duftend, blüht sehr reichlich. Die Hauptblüte ist nach dem Winter im Frühjahr und beginnt je nach Überwinterungsort etwas früher oder später. Manchmal kommt es zu einer Zweitblüte im Herbst.

**Frucht:** 2cm – 4cm, rundlich, orangefarben, das Fruchtfleisch sehr sauer, die Schale reich an Bitterstoffen und ätherischen Ölen

**Höhe im Freiland:** 4,5m sehr kompakter und dichter Wuchs

**Höhe im Kübel:** 0,4m – 2,5m (selten höher)

**Standort:** Sonne bis Halbschatten, im Frühjahr und Sommer auf Balkon und im Garten

**Überwinterung:** Wir haben die besten Erfahrungen mit einer hellen und frostfreien Überwinterung gemacht Minimum-Temperatur 0 °C wobei die Tageshöchstwerte im Regelfall nicht 15 °C überschreiten sollten. In der Literatur werden oft auch höhere Temperaturen angegeben. Grundsätzlich gilt: je wärmer, desto lichtbedürftiger ist die Pflanze. Bei einer Überwinterung im Wohnzimmer reicht die in der Regel verfügbare Lichtmenge nicht aus.

**Verwendung:** Frucht mit Schale kleingeschnitten als Marmelade, Saft und/oder Schale zum Würzen von Speisen, Abrieb der Schale in Backwaren.

**Herkunft:** Ursprünglich kommt die Calamondini aus China



**Weitere Namen und Landsorten:**

Weitere Namen und Landsorten: Calamondino, Calamondine, Calamondinorange  
Mini-Mandarine. Botanisch sind noch folgende Namen gebräuchlich: x *Citrofortunella mitis*,  
*Citrus mitis*, *Citrus microcarpa*, *Citrus madurensis*