



## Wissenswertes über Zitronen aus Sizilien

Guten Tag

Der Frühling steht vor der Tür und mit ihm kommen bei Ihnen bestimmt wie jedes Jahr Frühlingsgefühle auf und damit die Lust, nach draussen in die Natur zu gehen.

Auch typisch für den Frühling sind für die meisten von uns saftig-gelbe Zitronen. Besonders schmackhaft sind sie in einem erfrischenden Getränk. Bei airomat landet die Zitrone aber natürlich nicht im Getränk, denn sie ist für uns ein wichtiger Rohstoff. Sie wirkt stimmungsaufhellend und weist eine starke Performance auf, die in Räumen bereits nach kurzer Zeit wahrnehmbar ist. So erstaunt es nicht, dass die Zitrone in rund zwanzig airomat Düften zu finden ist.

Da die Zitrone für uns eine so grosse Bedeutung hat, möchten wir Ihnen ein paar erstaunliche Fakten zu diesem äusserst wichtigen Inhaltsstoff liefern. Überraschen Sie Ihre Freunde zum Beispiel beim nächsten Gin Tonic (natürlich mit einem Zitronenschnitt) mit Wissen, das nicht alle haben.

Othmar Kiener  
CEO / Inhaber

---

---

### **Was hat denn ein Vulkan mit Zitronen zu tun?**

Sizilien gilt als DIE Region der Zitrone. Millionen von Bäumen stehen auf der italienischen Insel und Hunderttausende Tonnen Früchte werden jedes Jahr exportiert. Doch warum gedeihen Zitronenbäume genau auf dieser Mittelmeerinsel besonders gut? Tatsächlich hat der Vulkan Ätna etwas damit zu tun. Der Ätna, Europas höchster aktiver Vulkan, bricht nach wie vor regelmässig aus. Seine Asche-Eruptionen dienen als optimalen Dünger für den Anbau von Zitronenbäumen. Dank dem Wind wird die Asche über die gesamte Insel verteilt, was ein besonders gutes Wachstum ermöglicht. Aus diesem Grund stammt ein Grossteil der Zitronen bei uns von Sizilien.





## **Die Zitrone ist ein Exot in Sizilien**

Wer jetzt denkt, dass es die Zitrone seit eh und je auf Sizilien gibt, der täuscht sich. Die Zitrone ist dort nämlich nicht einheimisch. Erst mit der gut 250-jährigen Herrschaft der Araber vor 1'000 Jahren wurde die Zitrone in Sizilien kultiviert.

## **Zitronen sind nicht immer gelb**

Die Erkennungsfarbe der Zitrone ist gelb. Was jedoch die wenigsten wissen: Zitronen werden nur gelb, wenn der Kälteunterschied zwischen Tag und Nacht gross genug ist. Durch den Kälteschock wird der natürlich grüne Farbstoff abgebaut und die Zitronen werden gelb. Um Ihre gelbe Farbe zu behalten, müssen sie aber chemisch behandelt werden. Die grünen Zitronen schmecken genau gleich wie die gelben. Trotzdem werden die meisten Zitronen dieser Prozedur unterzogen, sonst gefallen sie uns Konsumenten auf dem Markt nicht.

Gerne lassen wir Sie bei einem unserer regelmässigen Kontakte wieder einmal unsere grosse Palette an airomat Düften auf dem Duftstreifen erleben. Mit oder ohne Zitrone. So oder so wünsche ich Ihnen aber einen energiegeladenen und sonnigen Frühling.

[Online Shop](#)

