

Zitronengras

Botanisch: *Cymbopogon citratus* (Süßgräser)



Das Zitronengras stammt möglicherweise vom Malaiischen Archipel. Es ist in Südostasien weit verbreitet und wird inzwischen fast in den gesamten Tropen kultiviert. Seine Stammart ist nicht bekannt. Besonders in der Küche von Sri Lanka wird Zitronengras verwendet. Von dem Gras wird der knollige, weiße Grund der Blätter genutzt.

Verschiedene Arten der Gattung *Cymbopogon* liefern andere Aromen (Zitronellöl, Ingwergrasöl, Palmarosaöl), die

industriell zur Herstellung von Seifen oder Insektenspray genutzt werden. Mit dem Malabar-Lemongrasöl aus dem Malabargras (*C. flexuosus*) werden verschiedene Lebensmittel (zum Beispiel Speiseeis, Kaugummi) aromatisiert.

Zitronengras wird in der asiatischen Küchen bei vielen Gerichten (z.B. Curries, Suppen, Fleischgerichte, Essiggemüse) verwendet. Sein an Zitronen erinnerndes Aroma bereichert auch die europäische Küche. Das ätherische Öl Zitral wird zur Herstellung von Zitronenaroma und anderen synthetischen Aromen eingesetzt. Ein Aufguss der Blätter kann auch als Tee genossen werden.

Zitronengras ist als tropische Pflanze frostempfindlich, kann aber in Wintergärten überwintert werden. Ein halbschattiger Platz auf nährstoffreichem, immer feuchtem Boden behagt dem Zitronengras besonders. Im Frühjahr wird es zurückgeschnitten, damit es reichlich austreibt.

