

Zitronenstrauch

(Weitergeleitet von [Verveine](#))



Zitronenstrauch (*Aloysia citrodora*)

Systematik

[Asteriden](#)

[Euasteriden I](#)

Ordnung: [Lippenblütlerartige](#) (Lamiales)

Familie: [Eisenkrautgewächse](#)
(Verbenaceae)

Gattung: [Aloysia](#)

Art: Zitronenstrauch

Wissenschaftlicher Name

Aloysia citrodora

[Paláu](#)

Der **Zitronenstrauch** (*Aloysia citrodora*), auch **Zitronenduftstrauch**, **Zitronenverbene** oder duftende Verbene – [französisch](#) **Verveine odorante** – genannt, ist eine [Pflanzenart](#) aus der [Familie](#) der [Eisenkrautgewächse](#) (Verbenaceae).

Beschreibung



Laubblätter

Vegetative Merkmale

Der Zitronenstrauch wächst als [ausdauernder](#) laubabwerfender [Strauch](#) ursprünglich in Südamerika und erreicht in gemäßigten Klimazonen Europas Wuchshöhen von rund 2 Metern, selten mehr.

Die je zu dritt in [Wirteln](#) am [Stängel](#) stehenden, länglichen [Laubblätter](#) duften stark (besonders bei Verletzung) und sind in Blattstiel und Blattspreite gegliedert. Der Blattstiel ist 2 bis 10 Millimeter kurz. Die einfache, glänzende Blattspreite ist selten 30 bis, meist 45 bis 110 Millimeter lang und selten 7 bis, meist 9 bis 25 Millimeter breit.

Generative Merkmale

Die winzigen weißlichen Blüten stehen [ährig](#) in [Rispen](#) auf bis zu 25 cm langem, wollig behaartem Blütenstandsschaft mit [Hochblättern](#). Die sehr kurz gestielten [Blüten](#) sind [zygomorph](#), zwittrig und besitzen eine doppelte Blütenhülle ([Perianth](#)). Die vier etwa 3,5 Millimeter langen [Kelchblätter](#) sind röhrig verwachsen, wobei die Kelchzähne nur höchstens ein Viertel der Gesamtlänge aufweisen. Die vier weißen bis hell lilafarbenen, 3,5 bis 5,5 Millimeter langen [Kronblätter](#) sind unten zu einer 2,5 bis 3,7 Millimeter langen Röhre verwachsen. Es ist nur ein Kreis von vier, mit der Kronröhre verwachsenen [Staubblättern](#) vorhanden. Die Staubfäden sind 0,2 bis 0,4 Millimeter lang. Zwei [Fruchtblätter](#) sind zu einem oberständigen [Fruchtknoten](#) verwachsen, der intensiv behaart ist.

Die Früchte zerfallen in längliche, plan-konvex und zugespitzt 1,3 bis 1,8 Millimeter × 0,5 bis 0,6 Millimeter kleine, kastanienbraune Teilfrüchte.

Die [Chromosomenzahl](#) beträgt $2n = 36$.

Systematik

Der Zitronenstrauch wurde als *Aloysia citrodora* 1784 von [Antonio Palau y Verdera](#) (in *Parte práct. bot.*, 1, S. 768) benannt und erstbeschrieben. Die Gattung *Aloysia* – der *Zitronensträucher*, wozu neben *A. citrodora* über 40 andere subtropischen Arten zählen – gehört wie die Gattung [Verbena](#) – der *Eisenkräuter*, wozu neben dem [Echten Eisenkraut](#) (*Verbena officinalis*) über 70 andere Pflanzenarten zählen – und weiteren Pflanzengattungen zur Familie der [Eisenkrautgewächse](#) (*Verbenaceae*) und ist somit als [Lippenblütler](#) nicht näher verwandt mit [Zitruspflanzen](#), etwa dem [Zitronenbaum](#), die zu den [Rautengewächsen](#) (*Rutaceae*) gehören.

Der Gattungsname *Aloysia* bezieht sich auf [Maria Luise von Bourbon-Parma](#), die damalige Prinzessin von [Asturien](#) *Luisa María* und als Gemahlin [Carlos IV.](#) spätere Königin von Spanien (1788–1808).^[1]

[Synonyme](#) Namen für *Aloysia citrodora* sind *Aloysia triphylla* (L'Hér.) Britton, *Lippia citrodora* Kunth, *Lippia triphylla* (L'Hér.) Kuntze, *Verbena triphylla* L'Hér., *Zappania citrodora* Lam.^[2] Während das [Artepitheton](#) *citrodora* auf den intensiven Zitronenduft der Pflanze verweist, deutet das Epitheton *triphylla* die typische Blattanordnung in dreiblättrigen [Quirlen](#) an.

Herkunft und Geschichte

Der Zitronenstrauch stammt ursprünglich aus subtropischen Regionen [Südamerikas](#) ([Uruguay](#), [Argentinien](#) (Catamarca, Jujuy, La Rioja, Salta, Tucuman) [Chile](#), [Peru](#)) und wurde Ende des 18. Jahrhunderts nach Europa gebracht. In dem 1781 unter [Carlos III.](#) am heutigen Standort neu eröffneten [Königlichen Botanischen Garten von Madrid](#) wurden Pflanzen nicht mehr nur ausgestellt und vermehrt, sondern auch naturwissenschaftlich näher untersucht und oft erstmals beschrieben, zumeist von [Casimiro Gómez](#), seltener Antonio Palau. Im Falle des reizvollen Zitronenstrauchs wurde bei der Namensgebung – „un nuevo génera de planta consagrado a la Princesa de Asturias nuestra señora“ – die einflussreiche Patronin bedacht.

Von Madrid aus versandte Saaten und Pflänzlinge der Art erreichten zunächst Botaniker in Paris – hier nannte sie [Charles L'Héritier](#) 1785 *Verbena triphylla* – und des Weiteren auch in Oxford, wo [John Sibthorp](#) die Pflanze in die britische Gartenkultur einführte. Schon 1797 war die *lemon verbena*

oder *vervain* in Treibhäusern rund um London üblich, und ihre Popularität als wichtiger Bestandteil eines duftenden [Bouquets](#) nahm im folgenden Jahrhundert zu.

Duft- und Inhaltsstoffe



Zitronenstrauch in Topfkultur

Zitronenverbene enthält in allen Pflanzenteilen verschiedene [ätherische Öle](#), deren feiner, frischer Duft auch an [Zitrone](#) erinnert. Die Duftintensität von Blättern ist erheblich stärker als bei den meisten anderen ähnlich riechenden Pflanzen. Schon beim leichten Verreiben der Laubblätter entsteht ein starker Geruch, getragen von Citrusaromen.

Die [ätherischen Öle](#) enthalten als Hauptbestandteil [Citral](#), das den [Aldehyden Neral](#) und [Geranial](#) entspricht. Weitere Komponenten sind vor allem [Monoterpene](#) beziehungsweise Monoterpenabkömmlinge, so [Limonen](#), [Carvon](#), [Dipenten](#), [Linalool](#), [Nerol](#) und [Geraniol](#). Auszüge der ätherischen Öle werden unterschiedlich verwendet, beispielsweise auch als Parfümbestandteil oder als [Insektenrepellent](#).^[3]

Verwendung

Der Zitronenstrauch findet vielseitige Verwendung, nicht nur als Zier- und Duftpflanze im Garten, deren Lippenblüten Schmetterlinge und Hummeln besuchen, oder als Schnittblume in Duftbuketts.

Auch wenn die frischen Blätter ähnlich wie Spinat gekocht werden können, werden sie doch wesentlich häufiger als würzende Zugabe für süße oder herzhaftere Salate verwendet. Insbesondere lässt sich sowohl aus frischen wie auch getrockneten Blättern ein aromatischer Tee brühen.^[3]

Verfeinerung von Speisen

Feinschmecker und Gourmets verarbeiten die Zitronenverbene gerne in der Küche. Verwendet werden die Blätter für Salate, Schweinefleisch- und Pilzgerichte, aber auch zum Würzen von Süßspeisen wie Obstsalat, Pudding und zur Zubereitung von Speiseeis. Zudem kann man feingeschnittene Blätter in den Zuckerguss für Zitronenkuchen einarbeiten.

Getränke

Bevorzugt werden die frischen Blätter verwendet, aber auch getrocknete Blätter sind sehr beliebt, da das Zitronenaroma im getrockneten Zustand der Blätter lange erhalten bleibt.

Die Zitronenverbene wird gerne für die Zubereitung von Getränken genutzt. Legt man frisch gepflückte Zitronenverbena-Blätter für eine halbe Stunde in heißes Wasser, so erhält man einen angenehm erfrischenden [Tee](#). Mit dem zitronigen Aroma ist der anregend-beruhigende Guten-Abend-Tee in Frankreich sehr beliebt und bekannt als „Verveine“. Dieser Name ist für den Tee auch in der Schweiz üblich. Auch das Getränk [Inca Kola](#) aus Peru verwendet das Aroma der Zitronenverbene (sie wird lokal „Cedrón“ genannt). Unter Eisenkrauttee wird in der Regel Zitronenverbena oder bezeichnenderweise wohlriechende Verbena verstanden. [Echtes Eisenkraut](#) (*Verbena officinalis*) schmeckt demgegenüber bitter. In Frankreich wird daraus ein Kräuterlikör hergestellt.

Kosmetik

Zitronenverbene wird nicht nur als Badezusatz verwendet, der eine erfrischende Wirkung entfaltet, sondern auch zur Parfümierung beziehungsweise Verfeinerung von Seifen.

Haushalt

Säckchen oder Bündel von Zitronenverbena bringen einen frischen Duft ins Haus oder in den Kleiderschrank.

Gesundheitliche Wirkung

Da Zitronenverbena appetitanregend sowie verdauungsfördernd sind, helfen sie gegen Verdauungsbeschwerden beziehungsweise Verstopfungen. Zudem wirken sie leicht beruhigend bei Nervosität, Schlaflosigkeit und damit in Verbindung mit den anderen Eigenschaften auch bei Erkältungskrankheiten.

Es werden keimhemmende Eigenschaften angenommen.^[4]

Und wer mehr über Vereine wissen will:

<http://finanzblog.ch/2006/08/von-verveine-und-michelin/>

<http://finanzblog.ch/2006/08/pastis-und-andere-krautergetranke/>