

## Pflanze des Monats Januar: Zitronengras (*Cymbopogon citratus*)



### Das unentbehrliche Gewürz-Gras

Mit über 10'000 Arten weltweit zählt die Familie der Süßgräser (Poaceae) zu den grössten innerhalb der Blütenpflanzen. Süßgräser wachsen auf allen Kontinenten und gedeihen in fast jedem Lebensraum. Sie gehören zu den ältesten Nutzpflanzen. Reis, Weizen und Mais bilden unsere wichtigsten Nahrungspflanzen. Süßgräser werden überdies zur Gewinnung von Stärke und Zucker, als Baustoffe oder zur Herstellung von Treibstoffen verwendet. Doch nur wenige Arten eignen sich als Gewürzpflanzen, wie etwa das Zitronengras (*Cymbopogon citratus*). Das tropische, schilfartige Gras erreicht eine Wuchshöhe von 2 m und blüht zurzeit im Palmenhaus. Der Ursprung des Zitronengrases ist unbekannt, liegt aber sehr wahrscheinlich in Südostasien, wo es seit Jahrhunderten als Kulturpflanze geschätzt wird. Die überhängenden, bis 1 m langen Blätter haben raue Ränder und dienen der Pflanze als Frassschutz. Doch genau diese grünen Pflanzenteile, insbesondere die saftigen Halme und die angeschwollene Basis der Blätter enthalten ätherische Öle wie Citral, welches dem Gras den unverkennbaren zitronenartigen Geruch verleiht. Daher ist das Zitronengras in der asiatischen Küche ein unentbehrliches Gewürz. Verwendet wird nur der untere Teil der Blätter, der höherliegende Rest ist zu faserig. Da die ätherischen Öle flüchtig sind, verwertet man vorzugsweise frische Blätter, getrocknetes Zitronengras weist nur ein schwaches Aroma auf. Zudem wird es als Tee gebraut, für die Parfümindustrie angebaut und als Insektizid eingesetzt. Als Heilkraut wirkt es anregend, erfrischend und fördert die Konzentration und das Denkvermögen.