

Mandarinen und Clementinen

Einkauf & Lagerung

In der Fachsprache nennt sich diese Frucht "Easy Peeler", d.h. das Ablösen der Schale vom Fruchtfleisch geht sehr leicht. Von allen Zitrusfrüchten haben sie den süßesten Geschmack. Sie sind klein bis mittelgroß, gelb bis orangefarben. In der Form sind sie etwas abgeplattet, um den Stielansatz stark gefaltet.



Die Clementine ist eine Unterart der gewöhnlichen Mandarine, die aus einer Kreuzung zwischen Mandarine und der Pomeranze stammt, so die Theorie von "Pater Clement Rodier". Wahrscheinlicher ist, dass die Clementine eine Mandarinenart aus China ist.

Im Mittelmeerraum ist sie heute die populärste Mandarine. Sie sind häufig mit einem kleinen Höcker am Stielansatz versehen, die Schale ist etwas dicker als bei der Mandarine. Das Fruchtfleisch, und das ist das attraktive, enthält keine bzw. nur sehr wenige Kerne. Mandarinen können dagegen 15-20 Kerne enthalten. Clementinen enthalten mehr Zucker und weniger Säure. Sie halten sich bis zu 2 Monate. Mandarinen dagegen lösen sich bei 1-2 wöchiger Lagerung vom Fruchtfleisch ab ("Puffigkeit"), verlieren an Süße und Geschmack, trocknen schließlich aus.

Mandarinen und Clementinen sind jedoch weniger kältebeständig als Orangen, d.h. sie sind auf jeden Fall gegen Frost zu schützen.

Zusammensetzung & Gesundheit

Mandarinen und Clementinen enthalten 195kJ/100g (46kcal/100g) an Nährwert.



| | | |
|---------------|-------|--|
| Wasser | 86,7% | |
| Kohlenhydrate | 10,1% | |
| Proteine | 0,7% | |
| Fette | 0,3% | |
| Rohfaser | 1,7% | |

Hervorzuheben sind die Mineralstoffe Kalium, Calcium, Magnesium, Eisen und Phosphor, die B-Vitamine und Vitamin C (30mg/100g).

Verzehr & Zubereitung

Die kleinen, süß-aromatischen Zitrusfrüchte sind leicht zu schälen, ein Messer ist nicht notwendig und die Hände werden nicht schmutzig. Für den, dem die kleinen Kernchen lästig sind, gibt es auch kernlose Varianten. Sie sind gut zu transportieren, d.h. zum Mitnehmen zur Schule oder zur Arbeit ein idealer erfrischender und gesunder Vitaminlieferant in der kalten Jahreszeit.



Ernte- & Reisezeit

Die Mittelmeermandarine wird Ende November bis Anfang Januar geerntet, eine klassische Mandarine zur Weihnachtszeit. Stärker in den Vordergrund haben sich dagegen die Satsumas und die nahezu kernlosen Clementinen geschoben.

Im gesamten Winterhalbjahr finden Sie die Zitrusfrüchte im Handel und auf den Märkten.

Botanik

Der immergrüne Mandarinenbaum der Familie Rutaceae erreicht nur eine mittlere Höhe, hat schlanke Äste und ist ein wenig bedornt. Er zählt zu den kälteresistentesten von allen Zitrusgewächsen, die Früchte hingegen sind sehr frostempfindlich.



Es gibt zahlreiche Hybriden, zum einen innerhalb der Gruppe der Mandarinen, zum anderen Kreuzungen zwischen Mandarinen und anderen Zitrusfrüchten. Wichtigste Clementinensorte Spaniens ist die "Clemenules", die von November bis Februar geerntet werden kann.

Satsuma ist eine Mandarinensorte mit Ursprung in Japan, der Hauptproduzent für Europa ist Spanien. Sie ist gelblicher gefärbt, in der Schale dünner, enthält wenige Kerne. Das Fruchtfleisch ist orangefarben, im Geschmack ist die Satsuma ein wenig säuerlicher. Sie sind die frühesten Mandarinen auf dem Markt (Mitte September die Sorten "Okitsu" und "Clausellina", Mitte Oktober "Owari" bis zum Saisonende Ende Januar).

Wie auch bei den Orangen bleibt die Schale in Regionen mit geringeren Tag-Nacht-Temperaturschwankungen und weniger tiefen Nachttemperaturen nahezu grün.



Ein typischer Obstgarten mit Clementinen-Bäumen ist schön anzusehen mit ordentlichen, gleichmäßig gesetzten Reihen von starken, stolz stehenden Bäumen. Sie wachsen gerade, schnell und so kräftig, dass sie schon nach zweieinhalb Jahren eine Höhe von 2,5 m erreichen. Sobald sich Früchte bilden, öffnet sich der Kronenschluss auf natürliche Weise, so dass Sonnenlicht an diese gelangt.

Es lassen sich 5 kg Früchte von 18 Monate alten Bäumen und 20 kg von 30 Monate alten Bäumen ernten. Bäume im Alter zwischen fünf und acht Jahren können je nach Größe und Abstand jeweils zwischen 40 kg und 100 kg tragen. Idealerweise sollten Anbauer zwischen 45 und 55 Tonnen pro Hektar produzieren.