

Mandarine und Clementine

Botanischer Name

Citrus deliciosa

Pflanzenfamilie

Rautengewächse (Rutaceae)

Sorten

Es gibt zahlreiche Sorten.
Der Handel unterscheidet hauptsächlich
in **Mandarinen** (zahlreiche Kerne),
Clementinen (kernlos, sehr süß),
Satsumas (kernlos, leuchtend rot)
und **Tangerinen** (die kleinsten Früchte,
meist als Dosenobst verwendet).



Herkunft

Die Entstehung der Mandarine wird in China oder Indien vermutet, dort wird sie schon seit über 2.000 Jahren kultiviert. Nach Europa und in die Mittelmeerregion kamen Mandarinen über England, wo sie zu Beginn des 19. Jh. aus China zunächst als Zierpflanzen eingeführt wurden. Mandarinen haben im Vergleich zu den größeren Apfelsinen eine dünnere und leichter zu lösende Schale. Sie bilden die variabelste und größte Gruppe innerhalb der Zitruspflanzen und variieren stark in Fruchtform, Größe und Geschmack. Die kernlosen Clementinen und Satsumas sind vermutlich als Hybriden zwischen Apfelsinen und Mandarinen entstanden.

Mandarinen- und Clementinenbäume sind eher klein und bleiben immergrün. Die Zweige sind mit wenigen, kleinen Dornen besetzt. Zitruspflanzen brauchen warme, sonnige Standorte und eine gleichmäßige Bewässerung. Da die Pflanzen aller Zitrusarten sehr anfällig für Krankheitserreger und Schädlinge sind, ist der Aufwand für Pflanzenschutzmaßnahmen sehr hoch. Um im Bio-Anbau Schädlingsbefall und Krankheiten vorzubeugen, nutzt man widerstandsfähige Sorten und den biologischen Pflanzenschutz – chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sind hingegen tabu (**siehe hierzu auch Zusatzinfo „Mehrwerte von Schulobst und -gemüse in Bio-Qualität“**).

Saison

In den meisten Anbaugebieten wie Spanien, Marokko und Ägypten werden Mandarinen im Herbst geerntet und gelangen von November bis Februar in den Verkauf.

Aufbewahrung

Mandarinen und Clementinen können bei Zimmertemperatur einige Tage gelagert werden. Wichtig ist, die Früchte auf Druckstellen hin zu untersuchen, da es hier schnell zu Schimmelbildung kommen kann und die Frucht dann entsorgt werden muss. Im Kühlschrank verlieren sie, wie alle Zitrusfrüchte, schnell ihr Aroma.

Wissenswertes

Das ätherische Mandarinenöl wird durch Kaltpressung der Schalen gewonnen. Zur Gewinnung eines Milliliters werden die Schalen von 2 bis 3 kg Früchten benötigt.



Foto: iStock.com/VasilyG

Lehrerexperiment für die Kinder

Mit den ätherischen Ölen in Schalen von Mandarinen und Clementinen lässt sich mit Hilfe einer Kerze ein kleines Mini-Tischfeuerwerk machen. Drücken Sie dazu die Schale einer Mandarine oder Clementine zusammen und halten Sie sie mit der Außenseite vor eine Kerze. Wenn jetzt die Flüssigkeit aus der Schale in die Kerze spritzt, verbrennt sie, wobei Funken entstehen. Wenn man hingegen den Saft der Mandarinen oder Clementinen in die Kerze spritzt geht die Kerze aus. Wieso ist das so? Die Lösung: Im Gegensatz zum ätherischen Öl in der Schale besteht der Saft hauptsächlich aus Wasser.