Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Mandarine oder Clementine: Was ist der Unterschied?

Mon, 01/30/2017 - 12:02

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Mandarinen und Clementinen werden vor allem in den Wintermonaten gegessen. Äußerlich lassen sich beide nur schwer auseinander halten, die Unterschiede sind vor allem geschmacklicher Natur.

Die Mandarine stammt ursprünglich aus China. Ihr Fruchtfleisch ist saftig, aromatisch, etwas säuerlich und enthält typischerweise viele Kerne. Da sich zwischen Schale und Fruchtfleisch ein Hohlraum bildet und die Frucht dadurch von innen her austrocknet, ist ihre Haltbarkeit begrenzt.

Die Clementine ist eine Kreuzung aus Mandarine und Pomeranze (Bitterorange). Ihr Name geht vermutlich auf einen französischen Mönch namens Clément zurück, der vor rund 100 Jahren die ersten Clementinen entdeckte und beschrieb. Das Fruchtfleisch der Clementine ist meist kernlos und im Vergleich zur Mandarine süßer und weniger aromatisch. Wenn es während der Blüte zu einer Fremdbestäubung durch Mandarinen kommt, können jedoch auch Clementinen Kerne enthalten. Clementinen bleiben länger frisch als Mandarinen.

Nach dem Schälen und bevor die Früchte gegessen werden, ist es empfehlenswert, sich die Hände zu waschen. So vermeidet man, dass Rückstände von pilztötenden Schalenbehandlungsmitteln auf die geschälten Früchte übertragen werden. Die Schale von Zitrusfrüchten aus biologischem Anbau darf übrigens nicht behandelt werden.