

Sie mögen es sehr sonnig und wir essen sie, wenn es düster ist: Mandarinen sind wahrhaftig gespaltene Persönlichkeiten und werden in der Steiermark variantenreich genossen.

Von Tina Veit-Fuchs

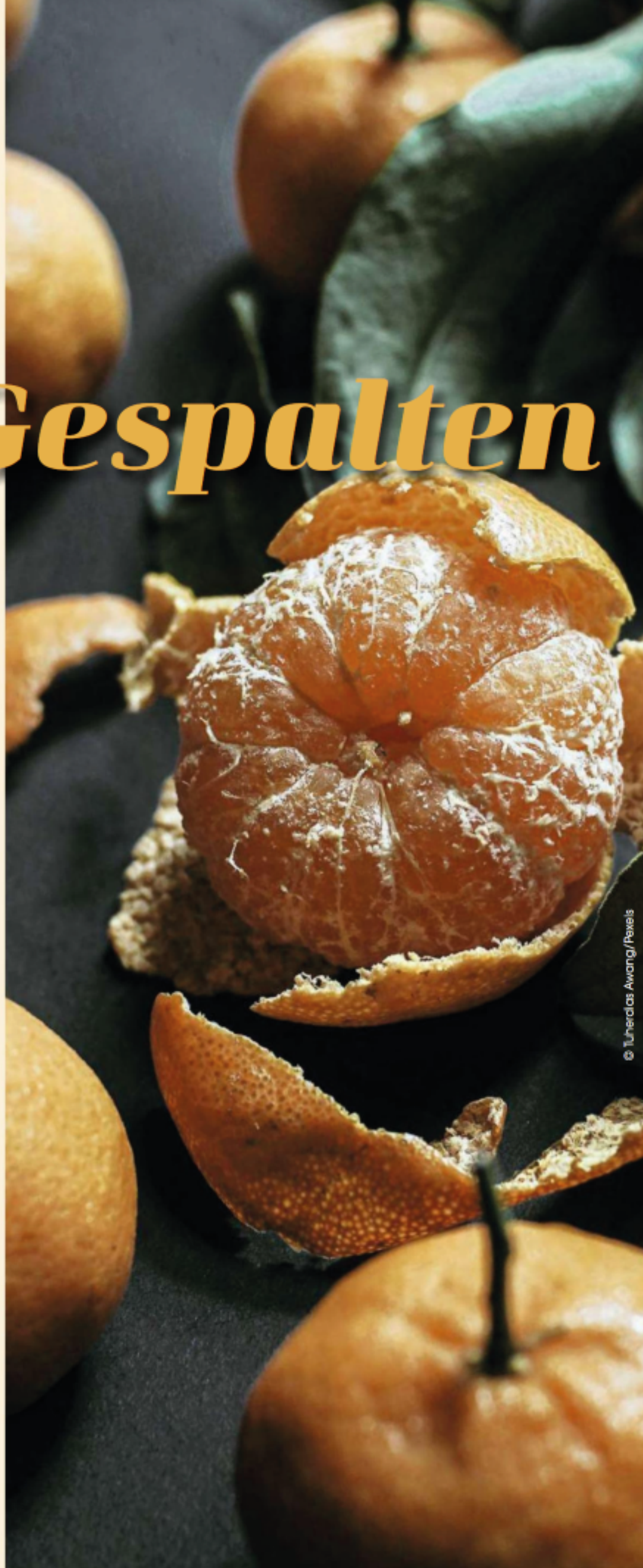
Wie steht es um Ihr Mandarinen-Schälverhalten? „Das Weiße“ ungeschauter mitessen oder lieber penibel entfernen, bis nur noch das orange Fruchtfleisch durch die zarte Haut scheint? Ich bekenne mich: Weiße Rückstände an der Mandarinenpalte, und seien es nur mikroskopisch zarte Fäden, gehen gar nicht. Kürzlich habe ich mir sagen lassen, dass die von mir verpönte weiße Schicht voll von Flavonoiden, einem antioxidativen, immunstärkenden Pflanzenstoff, sei. Dass ich aufgrund dessen diesen Winter beim Mandarinen-schälen Zeitressourcen einsparen werde, kann ich trotzdem nicht versprechen.

Im Mandarinen-Baiser der Hofbäckerei Edegger-Tax sind garantiert weder weiße Fuzel noch lästige Kerne – herrje, darüber haben wir ja noch gar nicht gesprochen – enthalten. Eigentlich ein Resultat von Eiklar-Überschuss, der in der mittlerweile 455 Jahre alten Grazer Bäckerei unvermeidbar ist, ist die handwerkliche Vermählung aus Zucker, Eiweiß und feinem Mandarinenaroma 100 Prozent handgemacht und ähnlich kalorienreich wie



Julia und Josef Zotter umhüllen die Mandarine mit tropischen Artgenossen wie Kokos und Tonkabohne.

Gespalten





© Foto Prokop



© DerBioZitrusgarten

Bio-Zitrusbauer Michael Ceron ist das geballte Zitruswissen auf zwei Beinen. In seinem Buch „Zitronen: Essbare Freude“, erschienen im Ampuls-Verlag, gibt er sein Know-how weiter. zitrusgarten.at



© Hofbäckerei Edegger-Tax

Süße Gabe: Mandarinen-Baiser der Hofbäckerei Edegger-Tax in Graz. hofbaeckerel.at



© Steirerkraft

Mandarinen-Rotkraut-Salat mit Käferbohnenlaibchen

Zutaten für 4 Personen:

250 g Rotkraut
4 Mandarinen, Saft von einer Mandarine
4 EL Zwetschenessig
2 EL Sonnenblumenöl
1 Chilischole
400 g Steirerkraft-Käferbohnen g. U., genussfertig
100 g Feta-Käse
2 Stangen Jungzwiebeln, fein geschnitten
30 g Steirerkraft 1-Minuten-Polenta weiß, fein
30 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
1 Prise Kümmel, gemahlen
1 Ei

Zubereitung nach steirerkraft.at:

Für den Salat das Rotkraut fein schneiden, mit einer kräftigen Prise Salz verkneten und für mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Mandarinen schälen und filetieren. Das Rotkraut mit ausgepresstem Mandarinenensaft, Zwetschenessig und Öl marinieren sowie mit fein geschnittenem Chili nach Belieben abschmecken. Käferbohnen und Feta-Käse grob hacken, mit Jungzwiebeln vermengen. Polenta, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Kümmel, Ei dazugeben. Gut verrühren und die Käferbohnen-Masse kurz rasten lassen, bevor Laibchen geformt werden. Diese in Polenta (und ggf. zusätzlich Kürbiskernen und Sesam) panieren, bei mittlerer Hitze in Öl braten.



© Distillery Krauss

2007 in der Garage mit Edelbränden gestartet, umfasst das Produktportfolio von Familie Kraus aktuell neben acht verschiedenen Gins - darunter der G+ Tangerine mit Mandarine - auch Whisky, Rum, Wermut, Edelbrände und Likör. distillery-krauss.com

„Mandarinen haben eine sehr kurze Haltbarkeit. Das heißt: frisch ernten – am besten in Bio-Qualität vom eigenen Baum.“

Michael Ceron, Bio-Zitrusbauer

Zotters exotische Schokikreationen mit Mandarinen-Anteilen. Im G+ Tangerine Edition Gin der Familie Krauss aus St. Martin im Sulmtal finden sonnengereifte Mandarinen aus Kalabrien und würziger Thymian neben Wacholder ihre Bestimmung. Da könnte man doch auf die Idee kommen, in der Steiermark selbst Mandarinen anzubauen, oder? „Mandarinen und andere orange Süßfrüchte gehören sicherlich zu den pflegeleichtesten Arten unter der tollen Familie der Zitrusgewächse. Sie haben die kürzeste Wachstums- und Reifezeit und sind sehr kälteunempfindlich, brauchen allerdings für den Zuckeraufbau im Gegensatz zu Zitronen perfekte Sonnenbestrahlung“, erklärt Michael Ceron, der am Faaker See ein ganzjähriges botanisches Zentrum für Bio-Zitrusfrüchte leitet. Unter Mandarinen herrscht eine Sortenvielfalt. Ceron kultiviert zehn Sorten, vor allem Raritäten wie Geleking und King aus Japan, die bis zu zwölf Zentimeter Durchmesser erreichen. „Die Mittelmeermandarine aus dem Neretvatal ist für mich die beste der Welt. Sie fruchtet von Jänner bis März, ist supersaftig und säurearm“, so der Bio-Zitrusbauer. Wer Lust auf einen eigenen Mandarinenbaum bekommen hat, bei Ceron kann man ihn erwerben. 