

Was sind Clementinen?

Einen Tag vor Weihnachten hat mich in meiner Billa-Filiale ein spanhölzernes Steigerl mit CLEMENTINEN (Herkunftsland Spain, kernlos) verführt, obwohl ich nicht genau wusste, was Clementinen sind. Mandarinen, Tangerinen, Nektarinen, Serpentina, Satsumas kenne ich, Clementinen nicht, schon wieder eine neue Züchtung?

Oh my darling, oh my daarling, oh my daaarling, Clementine! Das Lied mit diesem Refrain haben wir gern geschmettert. Aber die Clementine im Lied ist doch ein ganz anderer Typ?

Die Früchte im Steigerl sehen sehr schön und einladend aus. Eine Verführung, der ultimative Traum vom Süden in unseren lichtarmen Tagen, das Versprechen eines strahlend blauen Himmels, mit Wärme und leichtem Meeresrauschen.

Sie sind etwas größer als Mandarinen und Nektarinen, fast rund, durchgehend knall-orange wie eine Clowns-Perücke, glänzend wie mit Schweinespeck eingeschmiert, geschmückt mit Zweigen und immergrünen Blättern, alles direkt dran an den Früchten, wie gerade selbst vom Baum gepflückt. Die können das, die Kaufverführer aller Nationen.

Wer das macht in Spain, pflegt und erntet, wie und unter welchen Bedingungen, wir wissen es, aber angesichts dieses orange-grünen Versprechens waren alle Vorsätze wie weggewischt, dass ich aus Spain nichts mehr kaufen darf.

Nach all diesen vorbeihuschenden Fragen, Einsprüchen und Überlegungen stelle ich das Körbchen in meinen Wagen.

An der Kasse frage ich die Kassierin, was denn Clementinen sind. Ich kenne die Frau schon lange, eine freundliche Frau, der man ihre ostdeutsche Herkunft bei jedem Atemzug anhört. Sie pflegt einen speziellen Humor, etwas rau, aber sie hat für jeden Kunden ein freundliches Wort, lacht gern und trägt immer einen Scherz auf den Lippen. Ich glaube, dort heißt es, sie hat Lippe. Fast Wienerisch. Ich finde es immer noch toll, dass wir Einwanderer aus der früheren DDR in Wien haben. Was da

wohl für ein Lebenslauf dahintersteckt? Ich habe mich aber nie danach zu fragen getraut. Schade.

Auf meine Frage nach den Clementinen lacht sie mir offen und schallend ins Gesicht: „Dos fragen S' ausgerechnet mich? Wie soll ich dos wissen, Clementinen, hahaha, ich kannte ja bis vor kurzem nitamol Bananen!“ Die Mauerfall-Begrüßungsgeschenke sind lange her, sie hat sie nicht vergessen und ich auch nicht, die Bilder von den von Wessis als Willkommensgeschenk verteilten Bananen. Sie nimmt es ihnen offenbar bis heute nicht übel.

(Herrlich, diese Frau gehört auf eine Bühne mit politischem Kabarett, auf Deutsch KAbarettth oder Comidi.)

Übrigens, bei meinem Clementinen-Steigerl-Kauf habe ich mich völlig übernommen. Ich war über Weihnachten schwer verkühlt, sagte alle Besucher und Besuche ab, nahm nur das Lebensnotwendige zu mir, weil nichts wirklich schmeckte und vor allem die Zitrusfrüchte auf den aufgesprungenen Lippen brannten. Die Schnupfennase und alles drumherum sowieso. Sogar die Hektoliter Tee habe ich nur mit Honig, ohne Zitronen und Clementinen, geschlürft.

Als es mir etwas besser ging, und ich aus den verschlierten Augen heraus schauen konnte, schritt ich zur Tat, nachdem diese wunderschönen Clementinen-Darlings jeden Tag mindestens eine neue faulige produzierten. Ich nahm das den Darlings ziemlich übel, hatte ich sie doch farblich mit dem Gedeck, den Gläsern, den Küchenwänden und dem Tischtuch abgestimmt so drapiert, dass keine die andere berührte. Also ziemliche Prinzessinnen auf der Erbse, nicht vertikal wie im Märchen, diese Clementinen.

Oh my darling, Clementine.

Ich griff zum Messer und zerschnipselte die Clementinen samt und sonders, verrührte sie und verkochte und passierte sie gleich zweimal, einmal mit dem Mixstab, dann noch einmal mit der flotten Lotte. Ich versetzte den Brei neben Gelier- noch mit Vanillezucker, mit Ingwer, Gewürznelken, Kardamom und

Citronat. Im Übermut fügte ich noch ein kleines Stück Bitterschokolade, Akazienhonig, einen Kaminzauber-Teebeutel, ein paar Rosinen und einen Teelöffel Cognac hinzu. Mehr Gutes fand ich nicht im Haus oder in meinem Schnupfenkopf.

Schließlich konnte ich zwölf Gläschen mit Clementinen-Gelee befüllen und beschriften mit „Clementine, 31.12.16“- der Geburtstag meiner Schwester Hedwig. Wie diese Multi-Kombi-Marmelade wirklich schmeckt, konnte ich noch nicht erforschen. Die Geschmacksknospen sind noch immer beeinträchtigt. Aber sie durchzog die Wohnung mit dem feinen Duft der Sehnsucht nach dem Süden. Das Land der Sehnsucht mit der Seele der Clementinen suchen. Wer nie das Brot mit Tränen aß. Vielleicht dufteten sie sogar bis nach draußen, aber das hätte nur ein gesunder Besucher vor der Tür feststellen können. Mit großem Vergnügen und Genugtuung betrachte ich die Reihe mit den zwölf Gläschen in der Farbe von gesättigtem Bernstein, 44 Millionen Jahre alt. Ich habe das Clementinen-Steigerl verewigt.

Erst als ich mich heute fast vollständig gesund fühlte, ging ich ans Googeln: „Eine Clementine ist eine Hybride zwischen Mandarine und Pomeranze.“ Aha, und was ist eine Pomeranze? Du blöde oder eingebilddete Pomerantschn, das war einmal vor undenkbar langen Zeiten ein ländliches Schimpfwort, ich glaube, hauptsächlich zwischen weiblichen Kampfhennen. Ähnlich veraltet wie du Kuh, du Ziege, du Gans. Die bei uns neu angekommene Orange, die Pomeranze als beneidete Konkurrentin des gemeinen Apfels? Der Paradiesapfel. Tussi würde man heute wohl sagen.

Heute ging ich erstmals im neuen Jahr auf die Straße und wollte mich bei der lustigen Kassierin mit einem Gläschen meines Clementinen-Gelees bedanken. Und siehe da, die Billa-Filiale bei mir an der Ecke zur Mozartgasse wurde geschlossen und ist vier Straßenbahnstationen weiter die Wiedner Hauptstraße hinauf übersiedelt. Für mich heute zu weit für dieses junge Jahr und meine schwache Gesundheit.

Irgendwann werde ich es einmal zum Wiedner Gürtel hinauf

schaffen.

In der kurz vor Weihnachten eröffneten Spar-Gourmet-Filiale genau gegenüber kaufte ich dann als Eröffnungsangebot ein Körbchen mit Rudolfinen.

2.1.17

Veronika Seyr

www.veronikaseyr.at

<http://veronikaseyr.blogspot.co.at/>

www.verdichtet.at | Kategorie: [Lesebissen](#) | Inventarnummer:
17035