

MANGO

Charakteristika der Pflanze

Baum von gewaltigen Ausmassen, der bis zu 30 m hoch werden kann, mit einer dicht belaubten Krone. Lederartige Blätter, von rötlicher Färbung, wenn sie jung sind, nachher dunkelgrün. Kleine weissliche, rosafarbene oder grünliche Blüten.

Die Frucht

Länglich, eiförmig oder rund - mit grünlicher Schale und schwarzen, gelben oder rosafarbenen Flecken, wenn sie reif ist. Fruchtfleisch saftig und faserig, von gelber bis orangeroter Färbung. Der einzige Kern ist relativ gross und abgeflacht.

Der Anbau

Akzeptiert jede Art von Bodenbeschaffenheit - passt sich am besten Regionen mit warm-feuchten Klima an. Beste Pflanzzeit ist während der Regenperiode. Verbreitung durch die Kerne, durch Setzlinge oder Aufpfropfen.

“Im 16. Jahrhundert, liess der Kaiser Akbar Mogul (1556 - 1605) eintausend Mango-Bäume um die Stadt Darbhanga pflanzen. Eine Tatsache, die demonstriert, welchen hohen Stellenwert schon vor so vielen Jahrhunderten dieser Baum in jener alten Kultur einnahm. Der englische Kernobst-Experte Charles Maries fand, drei Jahrhunderte später, noch einige dieser Bäume am Leben und bestückt mit Früchten. Ein Beweis für das aussergewöhnlich lange Leben dieser Fruchtbäume“ (Pimentel Gomes in “Fruticultura Brasileira”).

Die Mango-Frucht stammt aus Asien - genauer: aus Indien, dem Südosten des asiatischen Kontinents und den drumherum liegenden Inseln - und ist, ohne Zweifel, eine der meist genutzten und weit verbreitetsten Früchte tropischer Herkunft. Obwohl sie in ihren Stammländern schon seit über viertausend Jahren angebaut wurde, vollzog sich ihre Einführung in andere Länder relativ langsam: die reise der Mangos durch die übrige Welt begann erst mit der Entdeckung der kommerziellen Schiffsrouten zwischen Europa und Asien, am Anfang des 16. Jahrhunderts. Wieder einmal waren es die Portugiesen, durch die die Mango zuerst an die Ost- und Westküste Afrikas gebracht wurden, und später dann auch nach Amerika.

Erst um 1700 herum - so berichtet Pimentel Gomes - erhielt Brasilien, oder vielmehr Bahia, die ersten Ableger von indischen Mangobäumen. Von Bahia nahmen sie ihren Weg nach Mexiko, im 19. Jahrhundert, und von dort kamen sie auch nach Florida. Die delikatsten Früchte des Mangobaums werden heutzutage in allen tropischen Regionen des äquatorialen Gebietes rund um den Globus geerntet.

In Brasilien ist die Frucht weit verbreitet. Nach Berichten von “Pio Correa“ ist der Mangobaum einer von jenen asiatischen Nutzpflanzen, die sich am besten an das brasilianische Klima angepasst haben und unzählige Varianten produzieren. Ihre Präsenz ist in der Landschaft des Nordens sozusagen obligatorisch - wie auch in der Landschaft des Nordostens - grosse Pflanzungen finden sich in den Amazonasstaaten und den Regionen des Südostens und dem Mittelwesten.

Ein mit den süssen Früchten beladener Mangobaum ist stets bevorzugter Treffpunkt einer Lausbubenschar, welche die reifen Früchte mit Steinen, Stangen und allerlei anderer Hilfsmittel vom Baum herunter zu holen pflegt und den Besitzer zur Verzweiflung treibt. Und dann sitzen die Rotznasen in sicherem Abstand am Wegesrand, hauen sich voll und verdrehen ob des ungewöhnlichen Genusses die Augen. Um schliesslich mit verklebten Gesichtern und Händen und verfleckten Hemden zuhause anzukommen, deren süsser Duft der Mutter während ihrer Strafpredigt in die Nase steigt. Und wenn man dann schliesslich nach dem Strafgericht in seiner Hängematte schaukelt, versucht man sich mit einem angespitzten Hölzchen die letzten hartnäckigen Fasern der verbotenen Früchte aus den Zähnen zu stochern. Reife Mangos sind in Brasilien ein kleines Stück vom Kinderglück.

Unterschiedliche Bäume, die unterschiedliche Mango-Früchte hervorbringen, findet man zuhauf auf Landsitzen und Farmen, in Gärten und städtischen Hinterhöfen ebenfalls. Sogar auf öffentlichen Plätzen und in Parks, am Strassenrand, in Alleen - im ganzen Land. Die Stadt Belém ist ein gutes Beispiel dieses Überflusses - sie wurde berühmt durch ihre Mangobäume und in vielen Liedern besungen. Im anderen Extrem des Landes, in Rio de Janeiro, gab es ebenfalls so viele Mangobäume, dass man einen Stadtteil nach ihnen benannt hat, eine Haltestelle der Eisenbahn ebenso wie eine Samba-Schule: ihre Farben sind grün und rosa, und ihr Name "Estacao Primeira de Mangueira".

Die Manga (oder Mango) ist eine besonders beliebte Frucht - von fleischigem Inneren, sie schmeckt jedem, riecht köstlich, ist sehr haltbar, voll Saft und Fruchtzucker - und die Mangobäume sind dicht belaubte, beliebte Schattenspendler, äusserst langlebig und mit einem Überfluss von Früchten. Dies alles macht sie zu wertvollen Bäumen für den, dem sie gehören.

Die schönen Früchte variieren in Grösse, Form, Geschmack und Farbe: aussen können sie grün, mit schwarzen Flecken, gelblich, orangefarben, golden, rosarot oder violett erscheinen. Im Innern der Frucht befindet sich ihr grosser, abgeflachter, faseriger Kern, umgeben vom gelb-orangen, saftigen Fruchtfleisch, das süss, wohlriechend und faserig den Gaumen der Menschen betört. Die enorme Zahl der Mango-Varianten ist bemerkenswert. Auf der Welt gibt es zwischen 500 und 1.000 unterschiedliche Arten. In Brasilien findet man immerhin allein 36 davon, alle kommen regelmässig vor.

Allerdings beschränkt man sich bei den kommerziell angebauten Arten auf wenige Früchte von bevorzugter Qualität. Bei dieser Auslese kommt es auf weniger Faserstoffe an, auf das beste Aroma und den angenehmsten Duft, sowie die bevorzugte Färbung des Fruchtfleisches, die nach rosarot tendiert. Solche Mangos landen dann beim Export. Folgende Mango-Qualitäten werden in Brasilien angebaut: "Alphonso, Bourbon, Carlota, Coração de Boi, Espada, Golden Nuggets, Haden, Keitt, Kent, Rosa, Rubi, Sansation" und "Tommy Atkins". Einige davon wurden in Brasilien selbst gezüchtet, andere kommen aus dem Ausland - besonders aus USA, wo Produzenten aus Florida zu den grössten Experten gehören.

Die wichtigsten brasilianischen Produzenten der Frucht sind: die Bundesstaaten São Paulo und Minas Gerais, welche zusammen zirka 50% der gesamten für Mango-Pflanzungen eingerichteten Agrarfläche bestreiten und etwa 25% der Gesamtproduktion stellen. Dann kommen die Nordost-Staaten, sie sind verantwortlich für die Hälfte der brasilianischen Produktion - besonders zu erwähnen sind Bahia, Pernambuco, Piauí und Ceará. Brasilien kommt ein steigender Anteil an der Weltproduktion von Mangos zu, es exportiert wirtschaftlich interessante Quantitäten nach Europa und USA, aber der grösste Exporteur sind immer noch die asiatischen Länder, allen voran Indien mit einem gigantischen Produktionsvolumen.

In den meisten Fällen wird die Mango in natura konsumiert. Allerdings kann man mit ihrem Fruchtfleisch auch eine interessante Zahl von Rezepten herstellen, die als Süßspeisen, Kompotte, Gelees, Pürees, Speiseeis und Mousses begeisterte Anhänger haben. In Indien, ihrem Ursprungsland, kommt Mangofrucht eine besondere Bedeutung bei der Ernährung seiner Bevölkerung zu - hier verstehen es die Hausfrauen, sie in unvergleichlich vielseitiger Art und Weise für ihre Rezepturen einzusetzen. Man denke nur an das auch in Europa bekannte "Mango Chutney" - eine ideale Beigabe zu Fleisch und anderen Grillgerichten der indischen Küche - das aus dem grünen Mangofruchtfleisch gemacht ist, gekocht und gewürzt mit allerlei scharfen Zutaten.