

# Pathologia Mangifera Indica

In Indien hat die Mangoernte begonnen – anders als üblich

Bernard Imhasly

**Ein Verlust von 80 Prozent wird für die diesjährige Ernte von Alphonso-Mangos, der beliebtesten Sorte, geschätzt. Mangos sind nicht nur ein wichtiges Exportgut, sondern vor allem ein geschätztes Grundnahrungsmittel in Indien. Mit einem Augenzwinkern berichtet Bernard Imhasly von den Reaktionen auf die diesjährige Mangoernte.**

Alphonso-Liebhaber seien gewarnt: Dies wird eine sehr kurze Saison werden. Die Angesprochenen wissen natürlich, dass „Alphonso“ kein Super-Tenor mit grippeanfälligem Kehlkopf ist. Gemeint ist die Alphonso-Mango, die *prima inter pares* der Königinnen der Früchte. Sie wächst – oder sollte es – quasi in meinem Garten, denn in Alibagh beginnen die zahllosen Mangohaine, die der Malvan-Küste entlang, bis fast nach Goa, die besten Mangos der Welt hervorbringen. Nicht nur die besten, sondern auch die schönsten. Eine *Afus* sitzt so rund und satt in der Hand, als wäre sie ein Fabergé-Ei<sup>2</sup>. Nur dass ihre ovale Form am einen Ende noch eine kleine Beugung macht, um sich zwischen Daumen und Zeigefinger einzuschmiegen – die Urform des berühmten Paisley-Musters. Und statt Porzellankälte verbreitet sie, in ihrem dunkelgoldenen Gelb, Wärme und einen betörenden Duft.

Vielleicht sind dies hitzebedingte Fieberfantasien. Denn immer, wenn es in Indien auf den Monsun zugeht, wenn der Ko-el<sup>2</sup> seinen monotonen Klageruf hören lässt und der *Rainfever Bird* die lähmende Stille unterbricht, wenn man, hitzegelähmt, fünf Minuten überlegen muss, ob man den Papierfetzen auf dem Boden aufheben soll: Dann reifen die besten Mangos.

Andere Sorten, wie die südindischen *Pairi'* die *Totapuri* und *Baganpalli*, reifen

früher. Und im Norden, dem Land der *Dassebri* und *Langra*, kommen sie erst mitten im Monsun zur Reife. Doch den Hitze-Kumulationspunkt in ihrer Reise vom Süden in den Norden, von Februar bis August, vom Frühling in die Regenzeit, erreichen sie in der Region von Bombay. Wenn sich der gläserne Himmel am westlichen Horizont über der *Arabian Sea* erstmals mit Wolkenbergen füllt, wenn der heiße Wind plötzlich umschlägt und vom Meer zu blasen beginnt, ist der Boden bereit, seine Königin preiszugeben.

Die Früchte, manche ein halbes Kilo schwer, werden geerntet, noch bevor sie sich gelblich färben. Damit wollen die Bauern vermeiden, dass die fetten Damen auf den Boden fallen und Schaden nehmen. Die meisten Mangobäume werden heute zwar kurz gezüchtet, so dass der Stamm schon einen Meter über dem Boden sein Astwerk auszubreiten beginnt und ein Fall die Frucht kaum beschädigt. Das Pflücken erfolgt aber immer

noch, wie zur Zeit als Mangobäume noch vierzig Meter hoch wuchsen, mit Bambusstangen. An deren Spitze wird ein Sichelmesser angebunden, und darunter eine kleine Netztasche, die die abgeschnittene Frucht auffängt.

Es gibt noch einen weiteren Grund für das frühe Pflücken. Bevor man sie isst, macht man sie ein. Grüne Mangos – meist sind es mehrere Sorten mit unterschiedlichem Reifungsgrad – werden für die Konservierung zu süß-sauren Chutneys, Pickles und bitteren *Achar* aufbereitet – geschnitten, mit

Masalas eingerieben, in Öl eingelegt. Es ist ein wichtiges Familienritual, so erzählte mir eine Frau im Dorf, eine Zeit, in der die erwachsenen Töchter für einige Tage nach Hause kommen. Dort verteilt die Matriarchin die Rollen: Eine Schwiegertochter wählt die Sorten aus, eine andere ist gut beim Schneiden, eine Enkelin hat einen feinen Gau-

men zum Abstimmen der Gewürze und prüft, ob bei einem bestimmten Pickle der Nacken auch in Schweiß ausbricht. Während sie zusammen-





Indische Werbung: Mangos stehen für Genuss

sitzen, erzählen sie ihre Geschichten, geben sich Ratschläge, lachen auf Kosten ihrer Männer. Dazu wird das grüne *Panba* getrunken, der Saft von eingekochten süß-sauren Rohmangos, dickflüssig und mit viel Eis gekühlt. Es ist ein Vorgeschmack auf den eigentlichen Nektar – den gelbwurzfärbigen *Aam Ras* (*Aam* ist das indische Wort für Mango), dasselbe Getränk, aber mit dem vollen Aroma der ausgereiften Frucht.

Doch all diese Lustbarkeiten drohen dieses Jahr dem *Mango-Hopper* zum Opfer zu fallen. Im *Crawford Market* von Bombay, der Mango-Wallstreet, von wo aus sie in alle Welt gehen, wurden bisher nur 20 Prozent des jährlichen Solls angeliefert. „Normalerweise“, erzählte mir ein Händler, als ich zu Wochenbeginn dort vorbeiging, „werden hier über 100 000 Kisten täglich gehandelt, heuer sind es 20 bis 25 000“ (jedes Kistchen enthält 48 Früchte); „dies wird eine kurze Saison“. Was ihn aber nicht allzu sehr stört, denn die Großhandelspreise sind hochgeschwungen, bis auf 5 000 Rupien pro Kiste. Heute haben sie sich bei rund 1 500 Rupien für die besten Lose stabilisiert, aber dies ist immer noch fast dreimal so viel wie in einem normalen Jahr. Es ist ein Zeichen, wie wenig namentlich die Bombaywallahs auf ihre *Kheri* verzichten mögen, und koste sie ein Vermögen.

Doch was ist geschehen? Es ist nicht ungewöhnlich, dass Mango-Ernten fluktuieren. Dies hängt damit zusammen, dass die meisten Knospen nur jedes zweite Jahr Blüten treiben und besamt werden. Dafür sind sie dann umso generöser, wenn sie befruchtet werden – auf einem *Acre* (4 000 m<sup>2</sup>) können in einem guten Jahr bis zu 14 Tonnen geerntet werden, und bis zu 4 000 Früchte von einem großen Baum. Im vergangenen Winter sah es nach einer Rekordernte aus. Beim Spazieren über die Felder lief ich manchmal in einen regelrechten Dunstschleier hinein, so dicht hatte sich der feine Blütenstaub von den männlichen Blüten abgesondert und wurde von den langen weiblichen Kelchen aufgesogen. Aber schon damals, im Dezember und Januar, erzählte mir ein Bauer, es habe dieses Jahr verdächtig viele Blüten. Vielleicht liess dies die Population der *Mango Hoppers* explodieren, wie im *Indian Express* spekuliert wurde. Die winzigen Maden hätten dann begonnen, Stiele und Fruchtknospen zu fressen. Dann hielt die Kälte im Februar länger an als gewöhnlich. Dies behinderte das Wachstum anderer Insekten, die sich normalerweise an den Mango-Maden gütlich tun. Das Resultat: statt Früchte zu treiben, begannen die Blüten zu faulen.

„Ein trauriges Bild“ sagte mir mein Nachbar Behruz Zarathushti. „Letztes Jahr wusste ich nicht, wohin mit den vielen Früchten. Und heuer?

Vielleicht dreißig Früchte von meinen 250 Bäumen!“. Es ist ein Bild, das mir erspart blieb. Meine fünf Mangobäume sind dreijährig und kaum manns-hoch. Bei einem hat sich erstmals eine prächtige *Afus*-Frucht entwickelt. Als wir sie heute pflückten, um sie in die Schweiz zu schmuggeln, gab sie bereits einen Hauch jenes vieltönigen Parfums ab, das Mango-Junkies kirre macht – besser als jede Opernaria. Meine Alphonso-Freunde müssen sich indessen wohl bis zum nächsten Jahr gedulden, bevor sie mit einem Dutzend *Afus* in die Badewanne steigen – Mango-Essen eignet sich nicht für feine Tischmanieren.

#### Endnoten

<sup>1</sup>Als Fabergé-Eier werden Schmuckgegenstände in Form von Ostereiern bezeichnet, die von Carl Peter Fabergé in St. Petersburg zwischen 1885 und 1917 angefertigt wurden. Heute sind die Fabergé-Eier ein Inbegriff höchster Goldschmiedekunst und ein Synonym für Luxus.

<sup>2</sup>Der Ko-el oder Koel ist ein großer asiatischer Kuckucksvogel.