

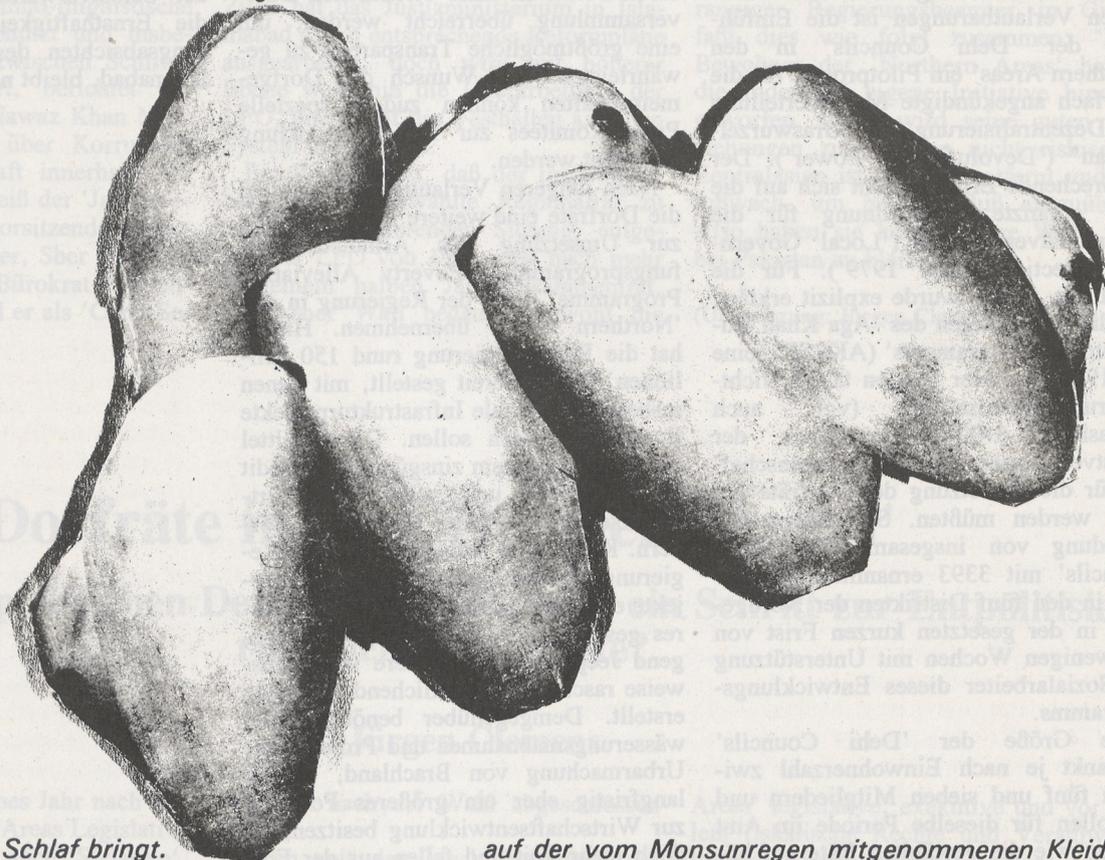
Mango - Fieber

Pakistans Paradiesfrüchte

von Ulrike Vestring

Mangos sind wohl der Inbegriff tropischer Früchte. In ihrer Fülle und Sortenvielfalt haben sie für den indischen Subkontinent eine ähnliche Bedeutung wie für uns in Mitteleuropa die Äpfel. Mangos gedeihen nur dort, wo es wirklich heiß ist, und sie werden reif, wenn im Sommer die ersten Monsun-regen fallen. Es ist, als wollte die Natur die Menschen für die langen Wochen der ersten, trockenen Sommerhälfte schadlos halten, wo die Backofenhitze einen tagsüber lähmt

einerseits und andererseits von dem faserig festhaftenden flachen Kern zu lösen. Mag sein, daß ein Messer dabei nützlich ist. Aber es gibt Kenner, die wirklich reife Mangos nur auf eine, die sozusagen natürliche Weise verspeisen: durch eine kleine Öffnung am oberen Ende wird geschlürft und gezuzzelt, wobei leichter Druck der Hand alles Eßbare zwischen Kern und Schale in die richtige Richtung befördert. Die bei solchem Genuß unvermeidlichen Obstflecken fallen



und nachts um den Schlaf bringt.

Wenn dann unter Donner und Blitz die ersten Gewitterregen niederrauschen, die den Staub aus der Luft und von den Blättern der Bäume waschen, ja, dann lassen sich nicht nur Kinder mit Begeisterung naß regnen, sondern auch erwachsene Begums in ihren bunt bedruckten Pluderhosenanzügen aus leichtester Baumwolle laufen barfuß durch den Regen. Es soll sogar Männer geben, die den Monsun auf diese Weise begrüßen und gar nichts dabei finden, daß die Fluten von oben ihnen den sorgfältig gestärkten weißen Musselinanzug wie einen nassen Lappen an den Körper kleben.

Solche Ausschweifung braucht einen krönenden Abschluß: ein Mango-Picknick. Möglichst viele verschiedene Sorten frisch gepflückter Früchte, Mangos satt für jung und alt, am besten unter Mango-bäumen. Beim Essen kommt man einmal ohne Etikette aus, geht es doch einzig darum, das köstliche Fruchtfleisch von der festen und nach außen glatten Schale

auf der vom Monsunregen mitgenommenen Kleidung zunächst kaum auf; später bringen sie Hausfrauen zur Verzweiflung. Die plädieren denn auch dafür, daß zumindest Kinder nackt ausgezogen werden, bevor man ihnen eine Mango in die Hand gibt; kompromißlos auf Genuß erpichte Erwachsene ziehen sich am besten in die häusliche Badewanne zurück.

Die immergrünen Mangobäume, in Gärten einzeln stehend oder in Reih und Glied in den Plantagen des südlichen Pandschab und Sindh, werden bis zu fünfzehn Metern hoch; ihre oft ganz ebenmäßig geformte ovale Gestalt scheint den Früchten ihre Form vorzugeben. Die länglichen Blätter, kreisförmig wie um einen Blütenkelch angeordnet, sind dunkelgrün und fest wie beim Lorbeer. Zwischen Februar und April blühen die Mangobäume, und drei bis vier Monate später, wenn der ersehnte Monsun von Süden kommend Pakistan erreicht, werden die Früchte geerntet. Zwar gibt es auch weiter nördlich, etwa in Rawalpindi und in den Mogulgärten von Wah auf dem Weg nach

Peschawar noch Mangobäume; aber die Früchte werden meist nicht reif, bevor die Monsungewitter sie von den Zweigen schütteln. Allerdings gibt es auch für grüne Mangos köstliche Verwendungsmöglichkeiten: mildwürziges Chutney, feuriges Achar oder säuerlich-scharf eingelegte "Pickles".

Reife Mangos, die gelb-grün oder goldgelb leuchtend an handspannenlangen Stielen zwischen den dunkelgrünen Blättern hängen, sind ein wunderschöner Anblick. Auf den Plantagen werden sie von erfahrenen Saisonarbeitern aus der Gegend um Multan in Netzen gepflückt, die an langen Bambusstangen befestigt sind. Zu den hoch oben hängenden Früchten klettern die Pflücker hinauf, sammeln sie ins Netz und lassen sie an einem mitgebrachten Seil vorsichtig zu Boden.

Einzelne in Seidenpapier gewickelt, im Dutzend in Pappschachteln oder in größerer Zahl in Holzkisten verpackt, sind Mangos landesweit ein beliebtes Geschenk. Für den Versand ins Ausland werben spezialisierte Firmen während der Saison mit Sprüchen wie: "Schicken Sie Ihren Lieben in der Ferne ein Stück köstliches Pakistan" - und in der Tat: statt nach passenden Mitbringseln zu jagen und sie anschließend mühsam zu befördern, könnte man auch als Tourist diesen freundlichen und effizienten Service nützen...

Im Sommer werden unzählige Kisten mit Mangos durchs Land transportiert: turmhoch in Lastwagen gestapelt, in Eisenbahnabteilen, auf den Dächern der Überlandbusse. So fand auch im August 1988 niemand etwas dabei, daß dem damaligen Militärdiktator Zia auf dem Flughafen des südpandschabischen Städtchens Bahawalpur im letzten Augenblick eine Kiste Mangos ins Flugzeug getragen wurde. Gemeinsam mit dem amerikanischen Botschafter und dessen Militär-Attaché hatte Zia ein Manöver beobachtet und wollte mit seinen Gästen nach Islamabad zurückfliegen. Wenige Minuten nach dem Start explodierte das Flugzeug in der Luft, die Gründe sind bis heute nicht geklärt. Aber immer wieder erinnert man sich in diesem Zusammenhang an jene Kiste mit Mangos.

Als wesentlich bekömmlicher erwies sich eine Sendung ausgesuchter Mangos, die der kurz zuvor entstandene Staat Pakistan der britischen Königin anlässlich ihrer Thronbesteigung im Jahre 1952 übersandte. Die Früchte stammten aus Mirpur Khas, von der seit mehr als hundert Jahren im Familienbesitz befindlichen zweitausend Morgen großen Kachelo-Farm. Der Chef der Familie, Rafi Kachelo, setzt seinen Stolz in die Veredlung bestehender wie in die Züchtung neuer Sorten: Sindhri, Duseri, Samad und Badshah, Chaunsa, Anwar Ratole und Bombay Alfonso. Alles in allem produzieren die Kachelos 175 verschiedene Sorten, in der Hochsaison täglich hundert Tonnen. Ein Drittel davon wird nach Deutschland und in andere europäische Länder, nach Singapur und nach Dubai exportiert.

In seinen wunderschönen Mango-Gärten könnte Pakistan mehr produzieren und mit professioneller Vermarktung auch mehr exportieren. Bislang verzehren die unersättlichen pakistanischen Mango-Gourmets selber den Großteil der Ernte. Kenntnisreiche Vergleiche zwischen den jeweiligen Lieblingssorten sind im Sommer Thema Nummer eins in den Sonntagsbeilagen der Zeitungen, und die mitgelieferten Rezepte werden neugierig studiert und erprobt. Das gibt Anlaß und Unterhaltungsstoff für unzählige Mango-Parties, mit denen sich die Damen der Gesellschaft die schläfrige Langeweile der Sommermonate vertreiben. "In

dieser Zeit nehme ich immer ein paar Kilo zu", seufzt so manche Begum - aber zum Herbst braucht 'frau' ja ohnehin ein paar neue Pluderhosenanzüge...

Übrigens steht für die meisten Pakistaner fest: Mangos sind 'heiß', und man muß sie mit 'kalten' Nahrungsmitteln mischen, um sie bekömmlicher zu machen. Darum kombiniert man etwa in Scheiben geschnittene Mangos mit Joghurt - Milchprodukte gelten allgemein als 'kühlend'. Nicht umsonst bildet ja mit Wasser vermishtes Joghurt, oft sogar leicht gesalzen, ein ideales Sommergetränk. Aber in der Einteilung der Nahrungsmittel in heiß und kalt gibt es für Europäer auch weniger einleuchtende Zuordnungen: Pflaumen etwa sind ausgesprochen 'heiß'. Übrigens gilt die gleiche Einteilung auch in der traditionellen Kosmetik, deren Geheimnisse von pakistanischen Müttern an ihre Töchter weitergegeben werden. Während es zum Beispiel durchaus nicht schadet, die für Wuchs und Glanz der Haare so wohltätige Senfölpackung auch im Sommer mehrere Stunden einwirken zu lassen, sollte man das zartduftende Öl der Aprikosenmandeln strikt nur im Winter in die Haut massieren: schließlich wirkt es stark erwärmend.

Vermutlich stammen diese Vorstellungen von heißen und kalten Nahrungsmitteln, deren Herkunft in Pakistan kaum jemand erklären kann oder will, aus der chinesischen Medizin. Die daraus entwickelte Ernährungslehre berücksichtigt neben der Zuordnung zu den fünf Elementen Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser auch die thermischen Eigenschaften der Nahrungsmittel. Übrigens kann man in Pakistan noch andere Reste lang vergangener chinesischer Weisheit aufspüren. In der Großfamilie bietet man älteren Menschen als Zeichen des Respekts an, ihnen die Füße oder Beine zu massieren; daneben gibt es in den etwas am Rande der Gesellschaft lebenden christlichen Minderheiten Frauen, die diesen Dienst in den Häusern der Reichen gegen Geld verrichten. Auch wenn diese Frauen von Akupunkturpunkten oder Fußreflexzonen noch nie etwas gehört haben, vertreiben ihre manchmal recht energischen Fußmassagen garantiert jede Müdigkeit und manchmal sogar Kopfschmerzen...

Zurück zu den Mangos. Reisende, die sich im Sommer in Pakistan aufhalten, sollten sich unbesorgt dem allgemein herrschenden Mango-Fieber ergeben. Erstens vergeht es mit Sicherheit mit dem Ende der Saison, und zweitens ist es eine äußerst angenehme Krankheit. Lassen Sie sich in Versuchung führen von den Bergen verschiedener Mangosorten, die der Obsthändler an der Ecke jetzt täglich aufbaut. Sie sollten wissen, daß man Mangos im Dutzend kauft; dann haben Sie nur noch die Qual der Wahl. Der Händler kommt Ihnen freundlich zuhelfe und gibt ihnen ein frisch aus der Frucht geschnittenes Stück zu probieren. Entzückt wird er ihnen weitere Proben anbieten und ihnen womöglich einen Rabatt gewähren, wenn Sie ein wenig den Connaisseur spielen. Sagen Sie zum Beispiel: "Ja, ja - die Mangos aus dem Sindh...Aber soll ich mich nun für Sindhri oder doch lieber für Dusehri entscheiden?" Und am nächsten Morgen, wenn Sie wieder vorbeikommen, fragen Sie den Händler: "Wann kommen denn endlich die Chaunsa und die Ratole aus dem Pandschab auf den Markt? Meinen Sie nicht, guter Freund, daß das doch die allerköstlichsten sind?" Der Mango-Wallah wird lächeln und nicken, und Sie... Sie werden noch ein und immer noch ein Stückchen dieser paradiesischen Früchte auf Ihrer Zunge zergehen lassen.