



## Mango

Die in Ostasien beheimatete Mango ist neben Bananen und Ananas eine der wichtigsten tropischen Früchte. Für die Inder ist sie die beste Obstart der Welt. In Indien schreibt man ihr geheimnisvolle Kräfte zu und hat sie sogar in den Stand der Nationalfrucht erhoben. Dort werden auf fast 1 Million Hektar mehr Mangos produziert, als in anderen Ländern zusammengenommen. Früher war der Transport aufgrund der hohen Empfindlichkeit der Frucht sehr schwierig, sodass die Mango hierzulande lange ein Exot blieb. Durch Weiterentwicklungen in der Züchtung und Kühltechnik ist der Import von Mangos einfacher geworden. Mittlerweile sind sie auch aus deutschen Haushalten nicht mehr weg zu denken. Schließlich wird sie aufgrund ihres köstlichen Geschmacks auch „Königin der Früchte“ genannt.

Mangos gehören wie Kirschen und Zwetschen zum Steinobst. Die Sorten- und Formenvielfalt ist enorm groß. Die Größenspanne reicht von Pflaumen- bis Melonengröße. Einige Früchte können bis zu 2 kg schwer werden. Ebenso vielfältig ist das Farbspektrum, es reicht von grün über grüngelb, gelb, orange bis rot. Da das Fruchtfleisch außerordentlich saftig ist, wird mitunter empfohlen, die Mango in der Badewanne zu essen. Der lange, faserige Kern lässt sich zudem schwer vom Fruchtfleisch lösen. Es gibt aber Methoden, eine Mango ohne viel Aufwand und Verlust zu schälen oder zuzubereiten, z.B. den Mango-Igel. Bitte fragen sie Ihre Kundenbetreuerin nach der KundenInfo O&G, Infoblatt Mango.

Hohe Vitamin A und C-Gehalte und Mineralstoffe wie Eisen, Calcium machen die Mango zu einer wertvollen Abwechslung in der Fruchtschale. Mangos sind relativ kälteempfindlich und sollten bei Temperaturen von 8–10°C gelagert werden.

Die Reife wird nicht unbedingt durch die Fruchtfarbe angezeigt, da es auch grüne Sorten gibt. Eine reife Frucht zeigt manchmal kleine, braunschwarze Zuckerflecken, gibt bei Druck leicht nach und riecht aromatisch – kräftig. Sie verströmt außerdem stark das Reifegas Ethylen und sollte deshalb nicht neben ethylenempfindlichen Obst- und Gemüsearten, z.B. Gurken platziert sein. Unreife Früchte reifen bei Zimmertemperatur innerhalb weniger Tage nach.

### Wichtige Sorten:

Thommy Atkins: grünlich-rote Schale, fruchtig, pfirsichartiger Geschmack, typischer Mangocharakter fehlt

Keith: grün-rot-gelbe Schale, späte Sorte mit faserfreiem, aromatischem Fruchtfleisch, meist groß

Kent: Schale grün – rot bis gelb-orange, süß, saftig, mangotypischer Geschmack, wenig Fruchtsäure, sehr große Früchte

Sensation: Schale orange-dunkelrot/violett, ausgesprochen fruchtig, säuerlich, kein nennenswerter Terpentingeschmack

Haden: Schale aprikosenfarben, angenehm fruchtig, leicht säuerlich, mangotypischer Geschmack

*Quelle: Teubner, 1990; Liebster, 1990*