

Infoblatt Maniok



Maniok (Klett)

Maniok im Überblick

Einordnung

Das Wolfsmilchgewächs Maniok gehört zu den tropischen Knollenfrüchten. Die Knollen speichern Stärke (ca. 35 % Stärkeanteil).

Beschreibung

Maniok ist eine strauchartige, mehrjährige Pflanze, die bis zu drei Meter hoch werden kann. Pro Pflanze werden durchschnittlich 3 - 5 Knollen ausgebildet. Die Knollen wachsen in Büscheln - vergleichbar mit Dahlien -, nur dass sie schwerer und größer werden. Die durchschnittlichen Maße einer solchen zylinder- bis spindelförmigen Knolle: 50 cm lang, 10 cm dick, 2 - 4 kg schwer. Außen sind die Knollen rotbraun, innen haben sie ein weißliches, festes "Fleisch", ähnlich der Kartoffel.

Verbreitung / Anbauggebiete / Herkunft



Hirse, Maniok, Batate - Hauptanbauggebiete (Klett)

Maniok findet man heute in allen tropischen Gebieten der Erde, vor allem in Südamerika und Afrika. Ursprünglich stammt die Maniokpflanze aus Brasilien und wurde von hier aus in Zentral- und Südamerika verbreitet. Portugiesische Sklavenhändler brachten die Pflanze im 16. Jahrhundert an die westafrikanische Küste. In Asien erlangte der Maniok nie die Bedeutung wie in

Südamerika und Afrika, denn hier vertrat der Reis das kohlenhydrathaltige Grundnahrungsmittel.

Anbau / Standortansprüche

Maniok ist eine streng tropische Pflanze, da sie für ein optimales Wachstum eine durchschnittliche Temperatur von ca. 25 °C benötigt. Gegenüber Frost ist die Pflanze sehr empfindlich. Deshalb ist der Anbau selbst in den Tropen bis maximal 2.000 m Höhe möglich. Hinsichtlich des Bodens und des Niederschlags ist Maniok weniger anspruchsvoll. Die Pflanze toleriert auch karge und saure Böden und übersteht längere Trockenperioden bis zu sechs Monaten. Der Verbreitungsraum der Pflanze innerhalb der Tropen ist entsprechend groß. Ein gut verteilter Niederschlag und fruchtbare, lockere Böden garantieren höchste Erträge. Staunässe verträgt die Pflanze nicht, die Knollen sind dann von Fäulnis gefährdet. Ein- bis zweimal Unkrautbeseitigung im Jungstadium der Pflanze reichen aus, denn später rauben die Maniokbestände durch ihre üppige Belaubung dem emporkommenden Unkraut das Licht. Zu beachten ist, dass Maniok in Fruchtfolgen keine gute Vorfrucht darstellt, denn Maniok entzieht dem Boden viele Nährstoffe. Solche sog. Starkzehrer sollte man als letzte Frucht anbauen, bevor man das Feld längere Zeit für Brachland aufgibt.

Für Mischkulturen sollte man berücksichtigen, dass Maniok viel Licht benötigt. In einer neu angelegten Pflanzung findet das Wurzelgemüse ideale Bedingungen. Wenn die ersten jungen Bäume wachsen, ist der Anbau von Maniok jedoch nicht mehr sinnvoll.

Ernte und Lagerung

Maniok benötigt eine lange Zeit bis zur Reife. Erst nach 8 - 12 Monaten kann geerntet werden.

Da nur für den Selbstverbrauch oder die örtliche Bedarfsdeckung auf kleinen Feldern und unter primitiven Methoden angebaut wird, ist eine Mechanisierung und Zuchtarbeit nicht möglich. Die Ernteerträge erreichen deshalb oft nur ein Viertel des Möglichen. Bei leichten Böden können die Wurzelknollen am Stängel herausgezogen werden. Schwere Böden erfordern das Ausgraben von Hand.

Die Lagerfähigkeit der geernteten Wurzeln ist sehr gering. Bereits zwei Tage nach der Ernte beginnt der Verderb. Positiv wiederum ist, dass die Ernte über 2 - 3 Jahre ausgedehnt werden kann. Man holt die Knollen also nach Bedarf aus der Erde. Die Wurzeln verholzen aber bei längerem Verbleiben im Boden zunehmend, sie werden hart und faserig und der Stärkegehalt der Knollen sinkt.

Verarbeitung

Da Maniok nicht lagerfähig ist, wird der Großteil der geernteten Knollen durch aufwändiges Schälen, Mahlen, Auspressen und Trocknen an der Sonne oder auf einer heißen Platte (Rösten) zu Stärkemehl, "Tapioka", verarbeitet. Dieses Mehl kann später wiederum zu Brot, Fladen oder Brei verarbeitet werden. Im Amazonasgebiet ist "Farinha", wie das Maniokmehl in Brasilien genannt wird, eines der Grundnahrungsmittel der ländlichen Bevölkerung und gehört fast zu jeder Mahlzeit.

Maniok kann nicht roh gegessen werden, denn die Knollen enthalten hochgiftige Blausäure. Auch jeder Zubereitungsart von Maniok muss erst eine Entgiftung vorausgehen. Das Entfernen der Blausäure ist schon teilweise durch mehrmaliges Wässern möglich, völlig jedoch erst durch das Einwirken von Hitze – hierbei verflüchtigt sich das Gift. D. h. durch Rösten, Schmoren, Dämpfen, Kochen oder das Trocknen der Maniokschnitzel an der Sonne kann die Blausäure entfernt werden. Ein Abbau der Blausäure ist auch durch Fermentation (Gärung) möglich. Die Verarbeitung von Maniok ist somit enorm aufwändig und erfordert oft viele Arbeitsschritte.

Die Nahrungsprodukte aus Maniok sind vielfältig. Jedes Anbauland entwickelte durch die unterschiedliche Anordnung der Arbeitsschritte (Kochen, Einweichen, Mahlen, Trocknen, Dämpfen, Rösten) in der Zubereitung eigene Varianten und Spezialitäten.

Wirtschaftliche Bedeutung

In den tropischen Anbauländern (ausschließlich Entwicklungsländer) stellt das Wurzelgemüse eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel dar und zwar für bis zu 1 Mrd. Menschen. Die Speisewurzel ist sehr sättigend. Allerdings ist die Ernährung sehr einseitig auf Kohlenhydrate ausgerichtet. Dem ohnehin bestehenden Eiweißmangel bei der Ernährung in vielen Entwicklungsländern kann damit nicht begegnet werden, denn die Wurzel enthält kaum lebensnotwendige Proteine. Maniokknollen dienen häufig nicht dem Export, sie bleiben in ihren Erzeugerländern und werden auf regionalen Märkten vertrieben. Allerdings wird ein bedeutender Anteil mittlerweile als Zusatz von Tierfutter in die Industrienationen exportiert.

Quellen:

Quelle: Geographie Infothek
Autor: Claudia Fischer
Verlag: Klett
Ort: Leipzig
Quellendatum: 2003
Seite: www.klett.de
Bearbeitungsdatum: 12.06.2012

Autor/Autorin:

Claudia Fischer

<http://www.klett.de/terrasse>
Letzte Änderung: 28.07.2014