



Wie kommt die Banane von der Bananenplantage in den Supermarkt

Die Banane ist ein sehr beliebtes Obst, das gerne von vielen Leuten gegessen wird. Manche werden sich wahrscheinlich wundern, aber die Banane ist botanisch eine Beere.

Aber was passiert überhaupt auf dem Weg von der Ernte bis in unseren Supermarkt?

Anbauggebiete

Mit einem Anteil von 80 % ist Lateinamerika (Ecuador) der größte Bananenexporteur weltweit. Weitere führende Anbauländer für Bananen sind z.B. Mexiko, Kolumbien und Costa Rica. Dagegen werden in Südostasien oder in afrikanischen Ländern in Äquatornähe relativ wenige Bananen angebaut.



Übersichtskarte des Bananenbaus

<https://www.atlasbig.com/de-at/laender-durch-bananenproduktion> (letzter Zugriff am 16.03.2021)

Bananen werden in Monokulturen in großen Bananenplantagen angebaut. Hierzu sind weiträumige Rodungen der Regenwälder notwendig.

Die Bananen wachsen in den tropischen Regenwäldern des Landes. Dort herrschen sehr gute Bedingungen für den Bananenbau. Die Temperaturen sind bei 25°C gleichmäßig hoch und es gibt ganzjährig hohe Niederschlagsmengen. In Ecuador können Bananen bis in etwa 1000 m Höhenlage angebaut werden. Diese Höhenstufe bezeichnet man in Lateinamerika als „Tierra caliente“, das bedeutet heißes Land.

Arbeitsabläufe in den Plantagen

Die etwa 40 kg schweren Fruchtstände der Bananenstauden sind sehr empfindlich gegenüber schädlichen Insekten, wie z. B. dem Bananenrüssler. Zum Schutz der Bananen werden die Fruchtstände im frühen Entwicklungsstadium mit blauer Plastikfolie umhüllt, die an der Innenseite mit Pestiziden imprägniert ist. Damit sollen Schadinsekten abgewehrt werden. Außerdem bewirkt die Folie ein günstiges Mikroklima für den Reifeprozess.



Blaue Folie schützt die Bananenstände

<https://tropenwanderer.com/besuch-einer-bananenplantage-in-costa-rica/> (letzter Zugriff am 16.03.2021)

Die Bananen wachsen drei Monate. In dieser Zeit werden sie aus Flugzeugen immer wieder mit Chemikalien besprüht. Dadurch werden sie vor Bakterien, Schimmel, Würmern, Insekten usw. geschützt. Da die Chemikalien in das Trinkwasser gelangen, sind die Umweltschäden und die gesundheitlichen Auswirkungen auf die Bevölkerung beträchtlich.



Bananenstauden

<https://detektor.fm/wissen/forschungsquartett-pilz-bedroht-bananenanbau> (letzter Zugriff am 16.03.2021)

<https://www.fruchtportal.de/artikel/rewe-600000-euro-fr-entwicklungsprojekte-in-bananenanbaugebiete/038961> (letzter Zugriff am 16.03.2021)

Die Arbeit der Plantagenarbeiter ist hart und gesundheitsschädlich. Die Männer und Frauen müssen für einen Hungerlohn bei Temperaturen um 35 °C und 90 % Luftfeuchtigkeit sowie hohem Arbeitstempo arbeiten. Schutzkleidung, die sie vor den giftigen Chemikalien schützt, können sie wegen der Umgebungsbedingungen nicht tragen. Um sich vor den Giftschlangen zu schützen, die sich in den Bananenstauden verstecken, können die Arbeiter nur ärmellange Gummihandschuhe und kniehohe Stiefel tragen.



Abtransport der Bananenstauden

Bild links und Bild unten

https://www.deutschlandfunk.de/wenn-bananen-zur-staatsangelegenheit-werden.799.de.html?dram:article_id=120516 (letzter Zugriff am 16.03.2021)



<https://taz.de/Bananenplantagen-in-Gefahr/!5051634/> (letzter Zugriff am 16.03.2021)

Die Bananen werden grün in unreifem Zustand geerntet. Die Bananenbüschel werden von den Plantagenarbeitern mit einem gezielten Hieb mit Hilfe einer Machete vom Baum geschlagen. Dabei bilden drei Bananeros, so heißen die Arbeiter, ein Bananen-Ernte-Team. Danach werden die Bananenbüschel, die bis zu 50 kg schwer sein können, auf einen Haken der „Banana Railway“ gehängt. So wird die Seilbahn genannt wird, die durch die Plantage zieht.



Banana Railway

<https://www.nzz.ch/wissenschaft/biologie/bananen-apokalypse-ld.129603> (letzter Zugriff am 16.03.2021)

Von der Plantage gelangen sie in die Packstation, die auch als „Banamera“ bezeichnet wird. Die Bananenbüschel werden dort in einzelne „Hände“ zu vier bis acht Bananen geteilt. Bananen, die nicht für den Verkauf im ausländischen Supermarkt geeignet sind, z.B. fleckige, zu große, zu kleine, zu krumme oder zu gerade Früchte, werden aussortiert. Die Bananen, die nach Europa gelangen, sollen straff, kantig, wenig gebogen, etwa dreieinhalb Zentimeter dick und ca. 24 Zentimeter lang sein. Dadurch fällt viel „Ausschuss“ an, der ca. 50 bis 60 % der Ernte beträgt. Hiervon werden Püree oder Chips hergestellt oder sie werden an Tiere verfüttert.



Bananen werden vermessen und in Hände geteilt

<https://www.tis-gdv.de/tis/tagungen/svt/svt10/frans/inhalt-htm/> (letzter Zugriff am 16.03.2021)

Bananen, die exportiert werden, kommen dann in ein Wasserbad, welches eine Temperatur von etwa 18 °C hat, um ihnen die Hitze zu nehmen und den Latexsaft von den Früchten zu entfernen, der beim Zerteilen der Bananenbüschel aus den Schnittstellen tritt. Dann werden die Bananen chemisch mit einem Fungizid zur Abwehr von Schimmelpilzen behandelt.



Bananen werden im Bananenbad gewaschen

<https://tropenwanderer.com/besuch-einer-bananenplantage-in-costa-rica/> (letzter Zugriff am 16.03.2021)

Vorbereitung für den Export

Nach dem Wiegen erhalten die Bananen einen Aufkleber mit Markennamen, z.B. Chiquita, Dole und Del Monte. Solche mit einem Markennamen können zu einem höheren Preis verkauft werden.

Weil die Bananen sehr empfindlich sind, müssen sie innerhalb von eineinhalb Tagen verladen werden. In dieser Zeit müssen sie vor Sonne, Regen und Wind geschützt werden.

Überseetransport

Die Bananen werden in einem speziellen „Bananendampfer“ nach Übersee transportiert. Der Überseetransport dauert ca. zwei Wochen. Ein Schiff kann bis zu 5,5 Mio. Kilogramm Bananen laden. Das sind etwa 300000 Standardkartons. Die Bananen werden in klimatisierten Spezialräumen bei Temperaturen um 13 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 80 bis 95 % gelagert, damit der natürliche Reifungsprozess unterbunden wird.



Bananenkartons in einem Lagerraum eines Bananenschiffs

<https://de.wikipedia.org/wiki/K%C3%BChlschiffahrt#/media/Datei:BreakBulk5.jpg>
(letzter Zugriff am 16.03.2021)

Zielort

Am Zielort kommen die Bananen in spezielle Reifekammern, wo sie bei Temperaturerhöhung, Luftzufuhr und Begasung mit Äthylen in ca. fünf bis vierzehn Tage ausreifen und für den Verkauf vorbereitet werden.



Reifekammern

<https://www.eho.eu/de/reifsysteme-fur-fruchte/> (letzter Zugriff am 16.03.2021)

Wann die Bananen aus der Reifekammer in die Geschäfte ausgeliefert werden, hängt vom Reifegrad der Bananen ab. Die Reifegrade werden in sieben Farbstufen eingeteilt. Ab der Farbstufe 3 oder 4 werden die Bananen in die Geschäfte zum Verkauf ausgeliefert. Die Farbstufe hängt von der Außentemperatur ab.

REIFEGRADE DER BANANE



Farbstufe 1
Dunkelgrün:
Die Banane wird
geerntet.



Farbstufe 2
Hellgrün:
Der Reifeprozess
hat eingesetzt.



Farbstufe 3
Mehr Grün
als Gelb:
Die Auslieferung
an den Einzelhandel
bei höheren
Außentemperaturen
startet.



Farbstufe 4
Mehr Gelb
als Grün:
Jetzt ist der
übliche Zeitpunkt
der Auslieferung
an den Einzelhandel.



Farbstufe 5
Gelb mit grünen
Spitzen:
Das beste Reifestadium
zum Verkauf an den
Konsumenten
ist erreicht.



Farbstufe 6
Vollgelb:
Die Banane hat
ein ideales
Verzehraroma.



Farbstufe 7
Vollgelb mit
Zuckerflecken:
Der sofortige
Verzehr wird
empfohlen.

Reifegrade der Banane

https://dhl-freight-connections.com/de/loesungen/bananen_import_biotropic/ (letzter Zugriff am 16.03.2021)

Sie werden mit Lastkraftwagen in die Supermärkte gebracht.



Bananen im Geschäft

<https://mehralszwei.ch/blog/tag/verwertung/> (letzter Zugriff am 16.03.2021)

Erstaunlich ist, dass Bananen nach so einer langen Reise in Deutschland so wenig kosten.

Quellen (Stand 16.03.2021)

<http://www.bananen-seite.de/>

<http://barfi.ch/Titlegeschichten/Die-Reifepuefung-In-der-Bananenreiferei-Kaiseraugst-wird-die-Banane-erst-zur-Banane>

<https://www.lernhelfer.de/schuelerlexikon/geografie/artikel/bananenanbau-ecuador>

<http://www.heimatundwelt.de/kartenansicht.xtp?artId=978-3-14-100260-7&stichwort=Reiferei&fs=1>

Autoren: Maximilian S., Leo G., Jonah R.