

## Bananen und ihr Weg nach Deutschland

**Ob in einem Mixgetränk oder pur: Bananen sind ein Genuss. In Deutschland gehören sie zu den beliebtesten Früchten. Auf dem langen Weg von der Ernte bis zum Verkauf in Europa muss auf eines geachtet werden: die Reife.**

Tropisch, exotisch, gelb: die Banane. Neben dem Apfel gehört sie in Deutschland zu den beliebtesten Früchten. Nach statistischen Angaben werden pro Jahr etwa 560.000 Tonnen Bananen gegessen. Jeder verzehrt damit – rein statistisch betrachtet – etwa 14 Kilo. Und in Deutschland hat die Banane auch einen besonderen Symbolcharakter. Im Westen des ehemals geteilten Deutschlands stand sie für wirtschaftlichen Aufschwung nach den Kriegsjahren, in denen es kaum etwas zu essen gab. Im Osten, der damaligen DDR, wurde sie zum Symbol des Mangels: Hier gab es kaum Bananen zu kaufen, und wenn, dann musste man lange anstehen und viel Geld bezahlen. Mit dem Ende der DDR endete dieser Mangel, die gelbe Frucht wurde zu einer Art Symbol des vereinten Deutschlands. Ob Chiquita, Bio- oder Mini-Banane: Dass wir im Supermarkt Bananen aller Art kaufen können, ist für die meisten eine Selbstverständlichkeit. Dahinter steckt aber ein hoher logistischer Aufwand, um sie aus den Ernteländern nach Deutschland zu bringen – meist per Schiff, wie der Geschäftsführer des Unternehmens „Heuer Logistics“, Matthias Hasselder, deutlich macht:

„Das ist die ‚Star Service 1‘, eins von fünf Schiffen, die hier nacheinander immer nach Bremerhaven fahren. Das heißt also, fünf Schiffe, die **sich** in diesem **Trade befinden**, die hier nach Bremerhaven kommen.“

Matthias Hasselder steht am Hafen der norddeutschen Stadt Bremerhaven und zeigt auf das Schiff, welches vollbeladen mit Bananen-Containern in der sogenannten Columbuskaje, einem Anlegeplatz für Schiffe, liegt. Es gibt fünf Schiffe, die **sich** im **Trade befinden**, die für das Handelsunternehmen Bananen transportieren. Etwa 300.000 Bananen werden hier in Bremerhaven jährlich „umgeschlagen“, also für eine kurze Zeit gelagert, bis sie weitertransportiert werden. Die tropischen Früchte, die meist aus mittelamerikanischen Staaten stammen, kommen in Containern an. Ein Kran greift einen Container nach dem anderen vom Schiff und stapelt sie an Land. Gabelstapler, spezielle Fahrzeuge, bringen sie dann in eine riesige Halle. Hier lagern die tropischen Früchte in 15 riesigen Klimakammern, Räumen, in denen eine bestimmte Temperatur und Luftfeuchtigkeit herrschen. Und das hat seinen Grund, sagt Matthias Hasselder:

„Wir sind kein **Reifecenter**. Wir sind ‘n reines **Umschlagslager**. Wir können die Bananen auf Temperatur halten, das heißt, die **Kühlkette** wird **nicht unterbrochen**. Reifen können wir nicht.“

Die Bananen werden in Ecuador, Kolumbien, Costa Rica und Panama unreif geerntet und in

Kartons verpackt. Bei 14 Grad werden sie mit den Schiffen über den Atlantik transportiert, damit sie grün bleiben und nicht reifen. Matthias Hasselder bezeichnet sein Unternehmen daher als **Umschlagslager**: Die Bananen werden vom Schiff geschafft und für kurze Zeit in den Kühlkammern gelagert. Die **Kühlkette** wird **nicht unterbrochen**, es herrscht dieselbe Temperatur wie auf dem Schiff. Schön goldgelb werden sie erst in **Reifecentern**, in riesigen Räumen, wo sie bei einer höheren Temperatur und einer anderen Luftfeuchtigkeit lagern. Daher ist etwas sehr wichtig, sagt Torben Kuhl, Qualitätsmanager des Unternehmens:

„Wir **stauen** hier nicht lange **vor**, sondern wir stauen hier nur vor für **LKW**, die dann auch **verladen**.“

Die Bananen werden nur so lange in den Klimakammern **vorgestaut**, gelagert, bis sie auf **LKW**, große Lastkraftwagen, gebracht werden. Sie werden **verladen**. Zuvor müssen sie aber noch überprüft werden, etwa auf ihre Temperatur und ihre Größe hin – eine Aufgabe, die Axel Krüger erfüllt. Er macht Stichproben, überprüft einzelne Bananen. Daran erkennt er, ob alle in Ordnung sind. Axel Krüger steht vor einer **Palette**, einem Holzgestell mit sehr vielen Bananenkisten, und steckt ein Thermometer durch die Schale in eine Frucht. Wärmer als 17 Grad darf die Banane nicht sein. Denn ansonsten geschieht Folgendes, wie Axel Krüger erklärt:

„Bei diesen Bananen, die von sich aus schon gelb werden, aus den verschiedensten Gründen, da haben Sie dann halt so was wie so ‘n **Zünder** in der Kiste drin. Und der **steckt** die anderen Früchte dann mit **an**, weil die wollen natürlich auch reifen. Und wenn Sie dann eine gelbe Kiste Bananen in der **Palette** haben, dann haben sie so viel **Äthylen**, da können sie dann schon die ganze Palette mit reifen.“

Manchmal gibt es Bananen, die trotz der Kühlung gelb werden. Und dann stoßen sie **Äthylen** aus, ein Gas, durch das auch andere Früchte dann reifen. Diese schon reifen Bananen sind also eine Art **Zünder**: Sie sorgen dafür, dass noch unreife Früchte **angesteckt** werden, also auch reifen. Trotz ihrer gelben Farbe schmecken sie dann aber nicht lecker, sagt Axel Krüger:

„Da geht das ganze **Aroma in die Luft** und die Banane selber schmeckt nicht. Also, das ist dann nicht so dieser Bananengeschmack, den man dann normalerweise kennt.“

Ihr typisches **Aroma**, ihren Geschmack und Geruch, entwickeln die Bananen in den Reifecentern, wo sie kontrolliert reifen. Geschieht das unkontrolliert, dann **geht** das Aroma **in die Luft**, riecht also die Lagerhalle nach reifen Bananen. Axel Krüger kontrolliert neben dem Reifegrad aber noch etwas anderes: Ob die Früchte die strengen Vorschriften der

Europäischen Union erfüllen. In einer Verordnung ist nämlich festgelegt, dass Bananen, die in die EU importiert beziehungsweise in einem EU-Land produziert werden, eine Mindestlänge von 14 Zentimetern und eine Dicke, einen Durchmesser, von mindestens 27 Millimetern besitzen müssen. Wenn sie diesen Werten nicht entsprechen oder beschädigt sind, werden die Bananen aussortiert und werden nicht weitertransportiert. Aber sehr weite Strecken fahren die LKW dann auch nicht, weil Bananen leicht verderblich sind, erzählt Torben Kuhl:

„Die Ware geht natürlich hier in Norddeutschland sicherlich, aber auch in die **Ballungszentren** nach München, ins Ruhrgebiet, nach Stuttgart, aber auch sehr stark Richtung Polen oder Osteuropa.“

Die Südfrüchte werden per LKW direkt in die **Ballungszentren**, die großen Städte und Regionen, in denen viele Menschen leben, gebracht. Aus den Reifecentern gelangen sie dann in die Geschäfte. Ein Problem haben Supermärkte und andere Verkäufer aber: Werden Bananen braun, sind also sehr reif, finden sie keine Käufer. Viele Geschäfte werfen die Früchte dann einfach in den Müll, andere wiederum sind dazu übergegangen, sehr reife Bananen zu verschenken. Denn einen leckeren Milchshake oder einen Bananenkuchen kann man auch aus reifen, unansehnlichen Bananen machen.

*Autor / Autorin: Godehard Weyerer, Alma Kaiser  
Redaktion: Beatrice Warken*

## Arbeitsauftrag

In Deutschland isst man Bananen meist einfach pur, macht ein Mixgetränk oder isst sie im „Banana-Split“ – als Bananeneis. Wie sieht das in euren Ländern aus? Was ist eure Lieblingsspeise mit Bananen? Schreibt ein Rezept dieser Speise auf und stellt es in eurer Lerngruppe vor. Und wie mögen die „Wise Guys“ Bananen am liebsten? Die Antwort findet ihr hier: <http://bit.ly/22gpw6L>.