

# Infoblatt Banane



Bananenstaude (Bricks)

## Banane im Überblick

### Einordnung

Die ca. vier bis fünf Meter hohe Bananenpflanze ist kein Baum, wie fälschlicherweise manchmal angenommen wird. Es handelt sich vielmehr um eine Staude aus der Familie der Bananengewächse. Der "Stamm" ist ein nicht sehr stabiler Scheinstamm, der aus den steifen, dicht aneinander liegenden Blattscheiden der riesigen Blätter besteht - vergleichbar mit einem Lauchstängel. Von den ca. 500 essbaren Bananensorten kennen wir eigentlich nur die hochgezüchtete Exportbanane "Cavendish". Sie stellt die für uns typische Banane dar.

### Verbreitung / Anbauggebiete / Herkunft

Die ursprüngliche Heimat der Bananenstaude ist der Tropische Regenwald Südostasiens. In buddhistischen Texten findet die Banane bereits 600 Jahre vor unserer Zeit Erwähnung. Im 2. Jahrhundert unserer Zeit soll laut Überlieferung bereits der planmäßige Anbau der Früchte erfolgt sein. Über Indien erreichte die Banane den arabischen Raum. Arabische Kaufleute wiederum brachten sie um 650 nach Westafrika. Auf dem afrikanischen Kontinent wurde die Bananenstaude dann mehrere Jahrhunderte erfolgreich angebaut. Ende des 14. Jahrhunderts nahmen portugiesische Seefahrer die Banane von Afrika mit auf die Kanaren. Von hier gelangte sie 1516 als Gastgeschenk eines portugiesischen Mönches schließlich in die "Neue Welt" - auf die Insel Santo Domingo. Nachdem die Staude auf den Karibischen Inseln Fuß gefasst hatte, eroberte sie von hier aus auch bald das mittel- und südamerikanische Festland. Das bedeutet, dass erst im 16. Jahrhundert die Banane dort eingeführt wurde, wo heute der Hauptteil der Bananen für den Welthandel produziert wird. In Europa war die Banane zu der Zeit noch völlig unbekannt, was auch noch lange so bleiben sollte. Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts konnte mit der Verbesserung des Transportwesens die leicht verderbliche Ware in andere Länder ausgeführt werden. Anfang des 20. Jahrhunderts trat die Banane auch in Deutschland ihren Siegeszug an. Heute werden Bananen weltweit in den äquatornahen Ländern der Tropen angebaut. Man spricht vom sog. "Bananengürtel".

### Anbauzyklus

Bananen vermehren sich vegetativ. Die Mutterpflanze bringt Schösslinge hervor; mit ihnen beginnt der Anbauzyklus. Kaum neun Monate nach dem Erscheinen der Triebe hat die Staude ihre volle Höhe erreicht und bildet einen violetten Blüten- und Fruchtstand. Wiederum drei bis sechs Monate später sind die Früchte bereits erntereif. Die Bananen wachsen dicht gedrängt in einem Büschel heran. Ein Büschel wiegt 35 - 50 kg. Es besteht aus mehreren, meist 10 - 12 sog. "Bananenhänden" mit je 12 - 18 "Fingern", den Einzelbananen. Die Bananenstauden tragen nur einmal in ihrem Leben Früchte und sterben danach ab. Die von der Mutterpflanze gebildeten Schösslinge stellen den Fortbestand der Plantagen sicher. 10 bis 20 Jahre kann die Anbaufläche so genutzt werden.

### Standortansprüche

Wachstum und Reife der Banane unterliegen keinem jahreszeitlichen Rhythmus. Im feuchtwarmen Klima der Tropen können

Bananen ganzjährig angebaut werden. Die Staude benötigt für ihr Wachstum zwar reichlich Niederschlag, ist aber gegen Staunässe empfindlich, weshalb die meisten Plantagen mit einem Drainagesystem ausgestattet sind. Um ein günstiges Mikroklima für die heranwachsenden Früchte zu schaffen und sie vor zu starker Sonneneinstrahlung zu schützen, werden ihnen schon frühzeitig Plastiksäcke übergestülpt.

## Monokulturen

Die Exportbananen wachsen in riesigen Monokulturen heran. Damit besteht für die Pflanzen eine hohe Anfälligkeit durch Schädlinge und Krankheiten. Das tropische Klima bietet Insekten, winzigen Fadenwürmern, Milben, Schnecken, Pilzen und Viren zudem einen idealen Nährboden. Somit ist ein Anbau von Bananen in Monokulturen ohne Schädlingsbekämpfungsmittel, namentlich Wurm-, Pilz-, Unkraut- und Insektenvernichtungsmitteln, nicht möglich. Die Agrochemikalien werden per Flugzeug über die Felder versprüht oder von den Plantagenarbeitern direkt an den Pflanzen ausgebracht. Die über die Bananenbüschel gestülpten Plastiktüten, die die heranreifenden Früchte vor zu starker Sonneneinstrahlung bewahren, sind gleichzeitig mit einem Insektengift imprägniert. Jährlich hinterlässt die Bananenproduktion so riesige Müllberge an verseuchten Plastiksäcken. Um das Risiko von Exportverlusten auszuschließen, werden Pestizide gemäß Expertenmeinungen völlig unverhältnismäßig eingesetzt – zu massiv und zu häufig, noch dazu mit völlig unzureichenden Schutzmaßnahmen. Der Pestizideinsatz im Bananenanbau enorm. Die Konsequenzen des umfassenden Einsatzes chemischer Gifte tragen in der Regel die Plantagenarbeiter und die im Umkreis der Plantage wohnende Bevölkerung. Sie leiden verstärkt unter Übelkeit, Kopfschmerzen, Hautkrankheiten, Augenentzündungen, Atemwegserkrankungen, Depressionen bis hin zu motorischen Störungen und Gedächtnisverlust. Viele der eingesetzten Pflanzenschutzmittel stehen im Verdacht Krebs, Leukämie und Sterilität zu verursachen. Auch erhöhte Raten von Fehl- und Missgeburten wurden konstatiert. Ein Zusammenhang zwischen der massiven Verwendung von hochgefährlichen Pestiziden und diesem gehäuften Auftreten von Gesundheitsschäden beim Menschen konnte aufgrund fehlender finanzieller Mittel jedoch noch nicht wissenschaftlich nachgewiesen werden. Auch die Schulung der Plantagenarbeiter im sachgerechten Umgang mit der Agrochemie und die Verwendung von Schutzausrüstung werden bislang noch nicht auf jeder Plantage umgesetzt.

Negative Auswirkungen der Agrochemie im Bananenanbau können auch in der Natur festgestellt werden; verseuchtes Grundwasser, Fischsterben in den Flüssen und abgestorbene Küstenriffe lassen die Auswirkungen der Toxine auf die Umwelt deutlich werden.

Der alternative Bananenbau, der auf den Einsatz von chemischen Bekämpfungsmitteln völlig verzichtet, erfolgt in Mischkultur. Die "Waldbanane" gedeiht dabei im Schatten von Kakao- und anderen Bäumen. Die gefragten Exportmengen an Bananen könnten damit allerdings bei weitem nicht gedeckt werden, denn der Ertrag eines solchen Bioanbaus liegt um ein Vielfaches niedriger als der in Monokulturen.

Der hartnäckigste Feind der Exportbanane ist der Blattpilz Schwarze Sigatoka, der beim Auftreten große Ernteverluste verursacht. Dieser Pilz kann durch Fungizide bekämpft werden. Gegen eine neue Form des Bodenpilzes, der die Wurzeln der Bananenstaude befällt, hat man dagegen bisher kein wirksames Gegengift gefunden. Vorerst greift dieser neue Erreger der schon bekannten Panamakrankheit nur in Südostasien um sich, man befürchtet aber dessen Ausbreitung auf andere Kontinente. Immer wieder fand man deshalb Schlagzeilen in der Presse, dass die in der westlichen Welt so beliebte Cavendish-Banane vor dem Aussterben stehe. Resistenzgene aus Wildbananen, die man in die hochgezüchteten Exportbananen einkreuzt, könnten möglicherweise das Problem lösen.

## Ernte und Transport

Die Ernte der Bananen erfolgt stets, wenn sie noch grün und hart sind. Zu diesem Zeitpunkt schmeckt die Banane nicht süß. Der gesamte Erntevorgang muss behutsam erfolgen, da die Früchte sehr druckempfindlich sind. Ein Arbeiter schlägt den Scheinstamm der Bananenpflanze mit der Machete an, so dass das 30 - 50 kg schwere Bananenbüschel auf die meist abgepolsterte Schulter des zweiten Arbeiters gleitet, der das Büschel dann zur Seilbahn bringt. Die dort eingehakten Büschel werden zur Verpackungsstation transportiert, wo im Fließbandrhythmus viele Handgriffe erledigt werden: das Entfernen der Plastiksäcke, Bananenhände vom Stiel schneiden, waschen, mit Desinfektionsmitteln und Fungiziden behandeln, sortieren, etikettieren und in genormte Kartons zu je 18 kg verpacken. Per Eisenbahn oder Lkw gelangen die so verpackten Bananen zum Verladehafen. Hier werden die Kartons in Kühlfrachter geladen, die bei ihrer Fahrt eine konstante Temperatur um die 13,5 ° C halten, bei welcher der Reifeprozess der Bananen eingestellt wird. Man spricht deshalb von der "Stillhaltetemperatur". In den Empfängerländern werden die Bananen in speziellen Reifereien 4 - 8 Tage kontrolliert nachgereift. Dazu wird die Temperatur allmählich auf 18 ° C hochgefahren, das Sauerstoff-Kohlendioxid-Verhältnis entsprechend gesteuert und das Pflanzenhormon Ethylen zugesetzt. Bei dieser künstlichen Reife wird die Stärke der Banane in Zucker umgewandelt. Das bedeutet, dass erst in diesen Bananenreifereien die Bananen süß und gelb werden.

## **Wirtschaftliche Bedeutung**

Von den ca. 500 verschiedenen Bananenarten haben die meisten nur lokale Bedeutung und werden nicht exportiert. Über 80 % der weltweit angebauten Bananen sind Kochbananen, die in vielen Entwicklungsländern ein wichtiges Grundnahrungsmittel darstellen. Die Obstbanane, mit der die großen Exportgeschäfte gemacht werden, macht den geringsten Teil der Weltproduktion, nur knapp zehn Prozent, aus. Jährlich werden etwa 18,3 Millionen Tonnen Bananen weltweit exportiert. Sie sind eines der wichtigsten Exportprodukte der Länder der "Dritten Welt".

Drei US-Konzerne teilen sich weitgehend den Bananenweltmarkt: Chiquita (früher United Fruit Company), Dole (Standard Fruit Company) und Del Monte. Diese Fruchtkonzerne beherrschen Produktion und Vermarktung der "Fingerfrucht".

Von jeder verkauften Banane bleiben nur ca. 15 % im Anbaugebiet, den größten Teil schöpfen ausländische Unternehmen ab. Indien (31,90 Mio. t), die Philippinen (9,10 Mio. t.), China (9,85 Mio. t) und Brasilien (6,98 Mio. t) sind die Länder mit den größten Produktionsmengen an Bananen (Stand 2010). Sie bauen allerdings fast ausschließlich für den Eigenbedarf an. Die meisten Bananen, die man im Supermarkt kauft, kommen aus den großen Exportländern Lateinamerikas: Ecuador, Costa Rica, Kolumbien, Honduras und Panama. Man spricht zum Teil direkt von "Bananenrepubliken", da der Bananenanbau und -handel hier einen Hauptpfeiler der Wirtschaft darstellt. Für die USA und die Staaten der EU sind Bananen ein bedeutsamer Importartikel. Innerhalb der EU ist die Bundesrepublik mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 14 - 18 kg im Jahr der bedeutendste Absatzmarkt.

### **Quellen:**

Quelle: Geographie Infothek

Autor: Claudia Fischer, Wiebke Hebold

Verlag: Klett

Ort: Leipzig

Quelldatum: 2003

Seite: [www.klett.de](http://www.klett.de)

Bearbeitungsdatum: 24.07.2012

### **Autor/Autorin:**

Claudia Fischer, Wiebke Hebold

<http://www.klett.de/terrasse>

Letzte Änderung: 14.11.2023