



Bananen: von der Farm bis zu Ihnen in Ihre Obstschale



Bananen-Sourcing: Wir essen eine Menge Bananen – mehr als 5,2 Millionen Tonnen in Europa im vergangenen Jahr!

Und da die Nachfrage nach der Lieblingsfrucht Europas weiter zunimmt, wächst auch der Export von Bananen. Heute arbeitet Fyffes mit Produzenten in vielen verschiedenen Ländern zusammen. Dazu zählen z.B. die „Windward“ Inseln, Belize, Costa Rica, Kolumbien, Panama, die Dominikanische Republik, Ecuador, die Elfenbeinküste, Honduras, Kamerun, Brasilien und Peru.

Fyffes besitzt oder pachtet 6.000 Hektar Land [das entspricht etwa 9000 Fußballplätzen!] in Mittel- und Südamerika, aber die meisten unserer Früchte beziehen wir durch unsere langfristigen Partnerschaften mit unabhängigen Erzeugern oder Erzeuger-Gruppen. Seit über 100 Jahren arbeitet Fyffes daran, die besten Produzenten zu finden und starke Beziehungen mit ihnen aufzubauen. Auf diese Weise können die Produzenten von längerfristigen Vereinbarungen und festen Preisen profitieren und Fyffes kann in Qualität investieren und die Anbauer und ihre Gemeinden vor Ort unterstützen. Es geht um Vertrauen und um eine nachhaltige, langfristige Versorgung. Wir arbeiten mit unseren Anbau-Partnern auf Basis international anerkannter Arbeitsstandards zusammen, die auf das Wohlergehen der Arbeiter und einen respektvollen Umgang mit der Umwelt ausgerichtet sind. Wir sind ein bedeutender Lieferant von Bio-Bananen und der größte Anbieter von Fairtrade-Bananen in Europa.

Anbau: Beste Früchte anzubauen benötigt Zeit – und zwar mehr als 12

Monate. (Wussten Sie, dass Bananen wirklich nicht auf Bäumen wachsen - die Banane ist eigentlich eine Staude, welche von einem unterirdischen Rhizom (Wurzelstock) aus, einen mächtigen Schein- Stamm bildet). Für den Anbau werden von der Mutterpflanze kleine Stecklinge genommen, sobald diese ausreichend groß sind, werden sie im Feld gepflanzt, wo sie über einen Zeitraum von 9 Monaten bis zu 6 Metern in die Höhe wachsen. Aus der Mitte dieses Scheinstammes entspringt, wenn die Bananenpflanze ausgewachsen ist, ein Blütenstand. An diesem entwickeln sich kleine gerade Bananenfinger in doppelten Querreihen (Hände). Diese sehen zunächst wirklich aus wie winzige Finger, die am Anfang nach unten gerichtet sind. Mit der Zeit richten sie sich jedoch nach oben und wachsen entgegen der Schwerkraft zur Sonne (das nennt man „negativen Geotropismus“). Sie wölben sich um die über ihnen wachsenden Bananen und dies gibt ihnen ihre unverwechselbare Form! Von der Blüte bis zur Ernte dauert es ca. 3

Monate. Sobald die Bananen erscheinen, wird eine spezielle Kunststoff-Folie um die Staude gewickelt, damit sie besser vor Wind und Insekten geschützt sind. Das schafft auch ein perfektes Mikroklima, in dem die Früchte besser wachsen und gesund bleiben.

Ernte: Die Bananen werden grün geerntet (wenn die Frucht zum Reifen an der Pflanze belassen wird, schmeckt sie nicht so gut!)

Die Ernte im grünen Zustand der Bananen bedeutet auch, dass die Bananen fester und unempfindlicher sind als im gelben Zustand. Sie werden daher beim Verpacken und beim Transport weniger beschädigt.

Jede Pflanze entwickelt einen einzigen Blütenstand, der eine große Staude von ca. 100-200 Bananen ergibt. Die Frucht wird erst geerntet, wenn sie die richtige Reifeentwicklung hat. Erfahrene "Cutter" wählen die Früchte nach ihrer Reife, ihrem Schnittgrad und dem Durchmesser der Bananen aus.

Jede einzelne Staude wird sanft auf die gepolsterte Schulter eines Trägers herabgelassen, der sie dann ein kurzes Stück zu einer Materialeilbahn trägt. Der Banananbau ist nach wie vor Handarbeit – Maschinen würden die empfindlichen Früchte beschädigen. Zwischen die „Bananenhände“ wird ein Schaumstoffpolster gelegt, das die Früchte schützt und Druckstellen beim Transport zum Packhaus über die Seilbahn verhindert – eine Art Skilift für Bananen!

Qualitätskontrolle & Verpackung: Dieser Prozess ist ein Rennen gegen die Zeit: Sobald die Bananen von der Pflanze geschnitten werden, beginnen sie zu reifen. Sie werden sofort sortiert, gewaschen und in schützende Kartons oder Steigen gelegt – alles von Hand. Die Frucht muss die Reise nach Europa, die ca. 2 Wochen dauert, frisch und wohlbehalten überstehen. Trotz des Zeitaspektes müssen Bananen mit äußerster Vorsicht behandelt werden. Der kleinste Druck kann zu braunen unansehnlichen Beschädigungen der Schale führen – eine Qualitätsminderung. Die Büschel, welche die hohen Spezifikationen von Fyffes erfüllen, werden in der Packstation in den ersten Waschtank gelegt. Nach dem Waschen und einer weiteren Kontrolle, erhalten nur die Bananen, die alle strengen Vorgaben erfüllen, unser Symbol für Qualität – das blaue Label von Fyffes. Es wird von Hand auf jede Bananenhand aufgeklebt. (Keine Sorge, alle Bananen werden verwertet, aber nicht alle bekommen unser blaues Etikett). Das Packen der Bananen in die Kartons ist ein eigener Prozess und ein anspruchsvoller Job. Die Früchte müssen fest genug verpackt werden, so dass sie sich nicht während des Transportes hin und her bewegen können. Dies würde Quetschungen und Narben verursachen! Allerdings auch nicht zu fest, da auch das die Früchte beschädigen würde.

Die lange Reise: Die Reise nach Europa dauert etwa 14 Tage. Die Frucht wird zwar noch im grünen Zustand geerntet. Würde man aber zulassen, dass der Reifeprozess weitergeht, würde die Frucht überreif in Europa ankommen. Auf Schiffen mit unseren hochmodernen Containern versetzen wir die

Früchte praktisch in eine Art „Winterschlaf“. Die konstante Temperatur von 13,5 °C ist niedrig genug, um den Reifeprozess zu verlangsamen, aber nicht so niedrig, dass die Bananen verkühlen. Durch diese kontrollierte Atmosphäre behalten die Früchte ihren perfekten Zustand.

Reifung: Sofort nach der Ankunft in Europa werden die grünen Bananen zu speziellen Bananen-Reifereien gebracht. Reife-Experten führen einen weiteren Qualitäts-Check durch. Die Bananen werden dann in temperaturgesteuerte Reifekammern gebracht, die individuell auf die jeweiligen Eigenschaften der Früchte und ihrem Ursprungsort abgestimmt sind – und auf das Datum, an dem sie in den Geschäften benötigt werden. Denn jede Staude ist anders. Das alles passiert unter den wachsamen Augen des leitenden Reifeexperten und seines Teams. Erst die kontrollierte Reifung macht es möglich, dass die Banane eine optimale Genussreife erreicht. Die Reifung der grünen Bananen, findet heute in speziell dafür entwickelten Reifekammern statt. Damit alle Bananen in einer Kammer gleichzeitig zu reifen beginnen, wird eine kleine Menge an Ethylen Dampf in den Luftstrom zugegeben. Ethylen wird auch von den Bananen selbst entwickelt und abgegeben. In den Reifekammern führt es dazu, dass alle Bananen gleichzeitig aus ihrem „Winterschlaf“ geweckt werden. Unter der ständigen Kontrolle der Reife-Experten verwandelt sich u.a. Stärke in natürliche Zuckerarten, und die feste grüne Banane reift zu einer weichen, cremigen gelben Frucht.

In der Regel werden die Bananen noch nicht voll ausgereift in den Handel ausgeliefert, so dass sie erst wirklich perfekt sind, wenn sie die den Supermarkt erreichen. Bei der Auslieferung können wir – von grün bis gelb – den genauen Reifegrad festlegen, um den Wünschen unserer Handelspartner gerecht zu werden. Der Einzelhandel kann eine bestimmte Farbe der Banane definieren, die die Bananen bei Anlieferung in seinem Lager haben sollten – dafür gibt es spezielle Fyffes Farbskalen. Wir können auch einen Mix aus grünen und gelben Bananen liefern – einige zum sofortigen Verzehr, andere für den späteren Genuss....