Bananen

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **49 (1956)**

Heft [1]: **Schülerinnen**

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-989714

Nutzungsbedingungen

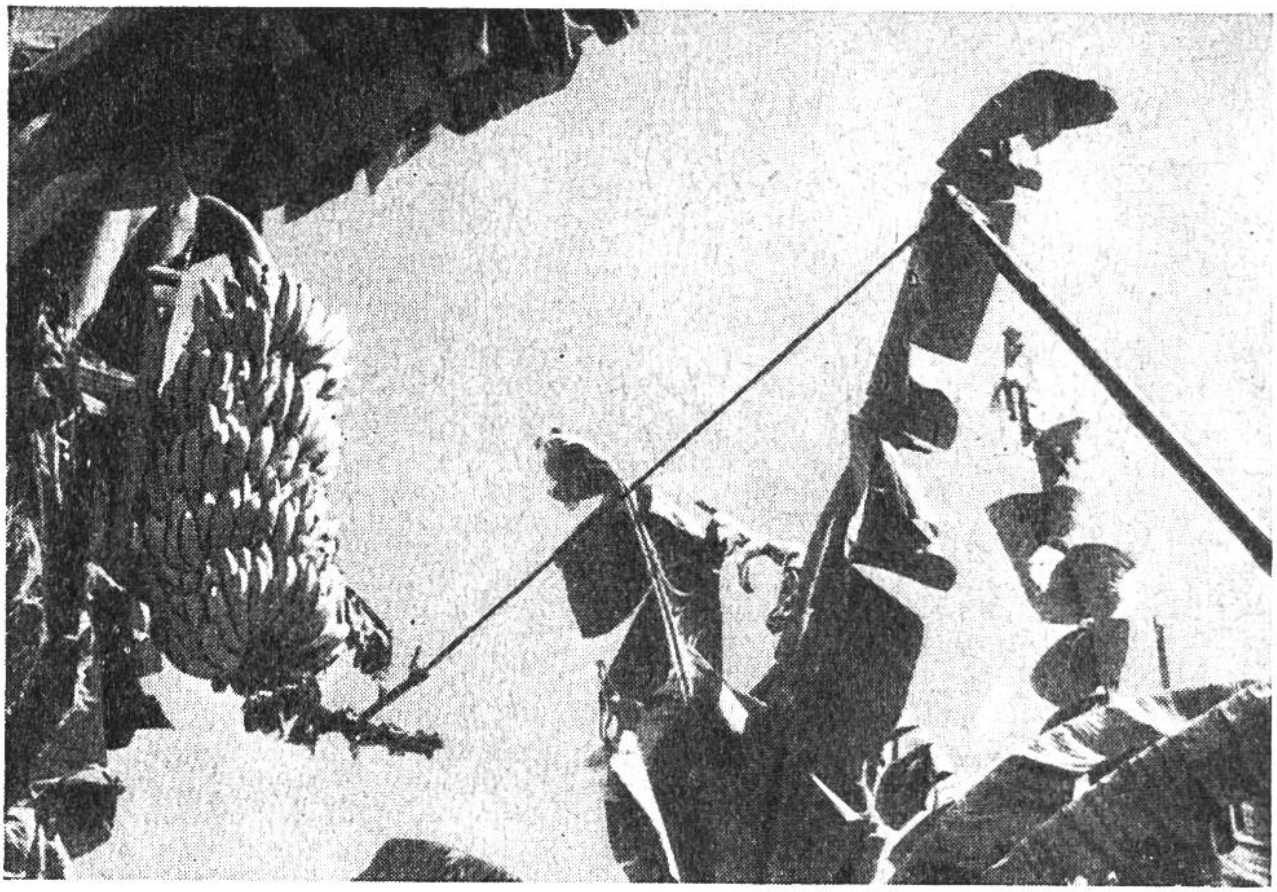
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Um die Bananenbündel leichter abschneiden zu können, zieht man sie mit einem Wurfhaken weit aus dem Blattschopf heraus.

BANANEN

Bananen gehören heutzutage ebenso zur täglichen Ernährung des europäischen Kindes wie Rüebli. Vor 50 Jahren waren sie in Europa jedoch noch eine Seltenheit. Nicht so in anderen Erdteilen, in Mittelamerika, Indien usw. Doch hatte man noch nicht die Möglichkeit, die weichen und schnell reifenden Beerenfrüchte in so kurzer Frist nach Europa zu befördern, dass sie in appetitlichem, verkaufsfähigem Zustand angekommen wären. Erst durch den Bau von rasch fahrenden Bananendampfern mit Kühleinrichtungen ist es möglich geworden, dass die Bananen die weite Reise und die vielen Stationen des Zwischenhandels überstehen und noch in gutem Zustand in unsere Hände gelangen.

In den Tropen hingegen gehörte die Banane schon immer zu den Hauptnahrungsmitteln; sie ist eine der ältesten Kultur-

Der erste Transport der abgeschnittenen Bananenbündel muss sich auf den starken Schultern der Eingeborenen vollziehen.

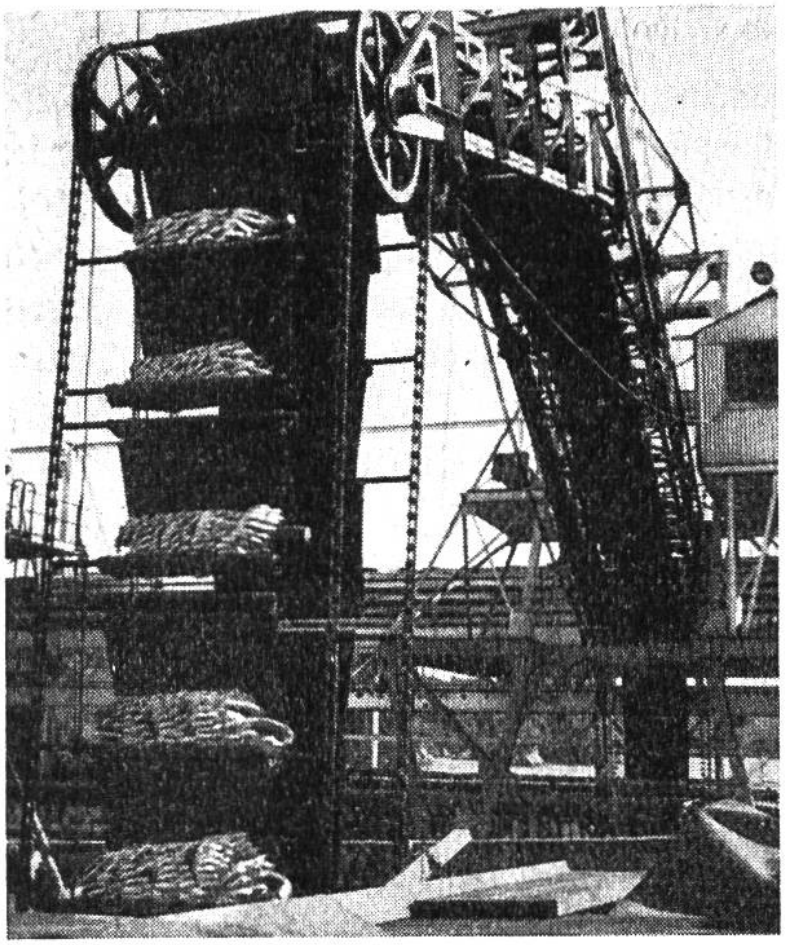
pflanzen der Menschheit. Die Wildform kennt man nicht mehr, doch ist die Banane wohl in Indien beheimatet. Die Europäer fanden sie bei Entdeckungsfahrten bereits in der Südsee und in Mittelamerika vor. Aber über die Tropen hinaus in die kälteren Zonen kann sich die Bananenpflanze nicht verbreiten, nur ihre Früchte lassen sich dorthin verschicken. Die Banane braucht zum Gedeihen eine mittlere Temperatur von 20 Grad, viel Feuchtigkeit und Licht. Eine Art allerdings, die Kanarenbanane, kann noch Temperaturen von 10 Grad ertragen und daher in den Mittelmeerländern angebaut werden, doch sind ihre Früchte viel kleiner. Eine weitere Bananenart habt ihr sicher als Zierpflanze in Anlagen schon öfters gesehen. Diese Pflanze muss im Winter ins Haus genommen werden.

So gross die einzelnen Bananenpflanzen auch werden (5–6 m), sie sind keine Bäume. Aus einem kräftigen Wurzelstock

Auf jeder Plantage sind Wäschereien, wo die Fruchtbündel von dem Belag der Spritzmittel befreit werden, mit denen sie zum Schutz gegen Schädlinge behandelt worden sind.

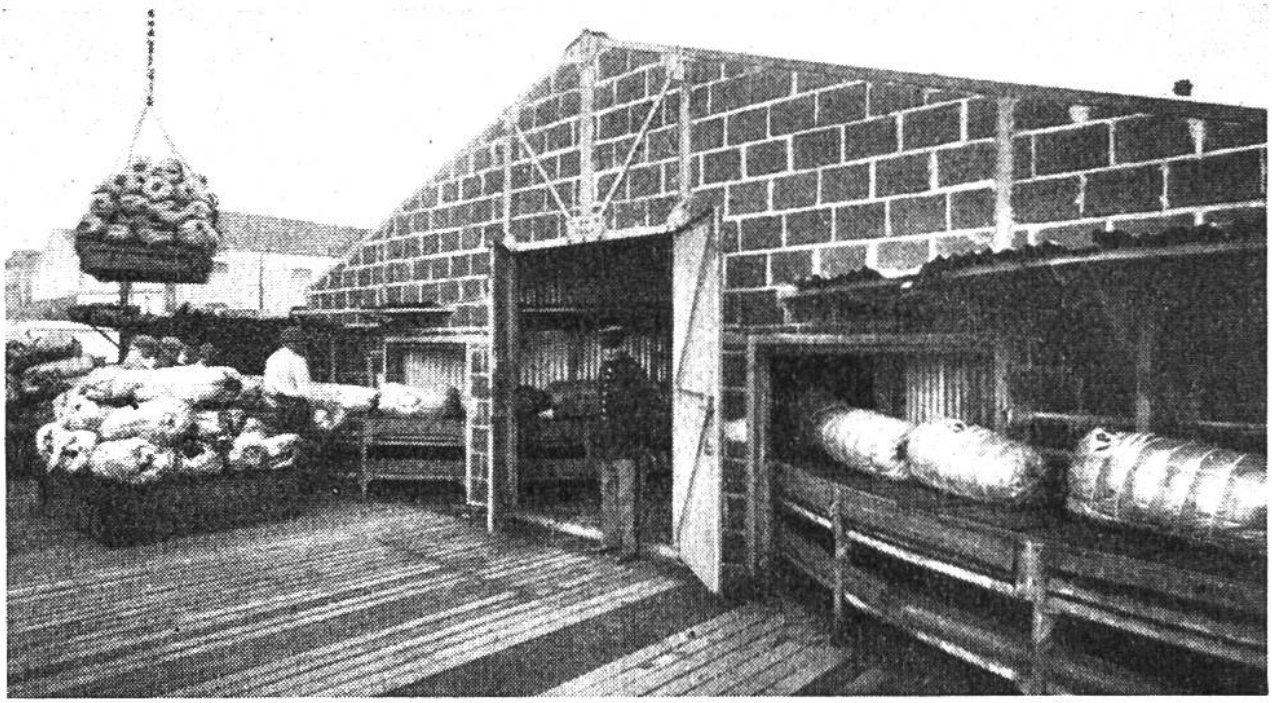
wächst der Scheinstamm, welcher aus den ineinandergeschachtelten Blattstielscheiden besteht. Durch diese muss sich der Blütentrieb hindurchzwängen, um sich darüber entfalten zu können. Jeder Pflanzentrieb blüht nur einmal; dann stirbt er ab, und neue Triebe brechen aus dem Wurzelstock. Die Banane pflanzt sich ausschliesslich durch diese Schösslinge fort. Seit Jahrhunderten wird sie «vegetativ vermehrt», wie der Fachausdruck lautet, d.h. es werden zur Neuanlage von Plantagen Stücke des Wurzelstockes ausgelegt. Aussäen kann man Bananen nicht, denn die Früchte enthalten keine Samen, wie ihr ja selber sehr leicht beim Essen einer Banane feststellen könnt.

Es gibt nicht nur die uns bekannten Obstbananen, sondern auch die sogenannten Mehlbananen, die weniger Zucker, dafür viel mehr Stärke und etwas Gerbstoffe enthalten. Sie werden von den Eingeborenen gegessen, aber nicht roh, son-



dern nur gekocht oder gebraten. Man bereitet auch Wein aus Bananen, indem man die in ihnen enthaltene Stärke vergären lässt. Es gibt bei der Obstbanane sehr viele Kulturformen, die sich in ihren Früchten alle ein wenig voneinander unterscheiden. Wie Kenner sagen, kommen die besten Sorten gar nicht zu uns, sie vertragen auch heute den Transport noch nicht und können nur in den Tropen gegessen werden. Die Blätter der Banane werden bis zu 2 m lang und ½ m breit.

Rationalisierung der Arbeitsvorgänge kennzeichnet auch den Bananenhandel.
Oben: an einem Förderband kommen von links die Fruchtbündel an; sie werden an den Stielen zurückgeschnitten und wandern nach rechts, wo die Schnittflächen zugeschmiert werden, damit sie nicht austrocknen.
Unten: bündelweise werden die Bananen auf einem baggerartigen Förderband in den Schiffsraum verladen.



Auch die Bananen müssen beim Grenzübertritt den Zoll passieren. Auf laufenden Bändern ziehen die Bananenpakete an den Zollbeamten vorüber.

Sie sind fiedernervig mit einem zarten Randnerv, der leicht zerreisst. Ältere Blätter sind ganz zerschlitzt, wie auf Bild 1 zu sehen ist. Das sieht nicht schön aus, ist aber sehr zweckmässig; denn wenn der Wind sich fest in die Blätter legen könnte, würde er dermassen zerren, dass der relativ weiche Scheinstamm entwurzelt würde. Noch eine Besonderheit: in starker Sonne hängen die Blätter ganz schlaff an der Mittelrippe herunter, nach Sonnenuntergang werden sie straffer und breiten sich flach aus. Der Blütenstand ist sehr schön anzusehen, namentlich wegen der rotgefärbten Hochblätter. Unter je einem Deckblatt stehen 5–10 Blüten, aus denen sich eine eng aneinandergepresste Gruppe von Früchten bildet, eine «Hand». 6–9 «Hände» ergeben ein «Bündel». Diese aus Platzmangel abgeplatteten, gegeneinander abgekanteten Früchtegruppen sind jedem von uns bekannt und ebenso die einfache Art, eine Banane zu öffnen. Die «Frucht mit dem Reissverschluss» lässt sich ohne weiteres sehr leicht und appetitlich zum Essen zurechtmachen. Sie enthält bis zu 25% Zucker und ist dadurch wohlschmeckend und nahrhaft. Zudem ist sie so weich, dass man keine Zähne zum Essen braucht, also wirklich eine ideale Frucht für ganz jung und ganz alt. igr