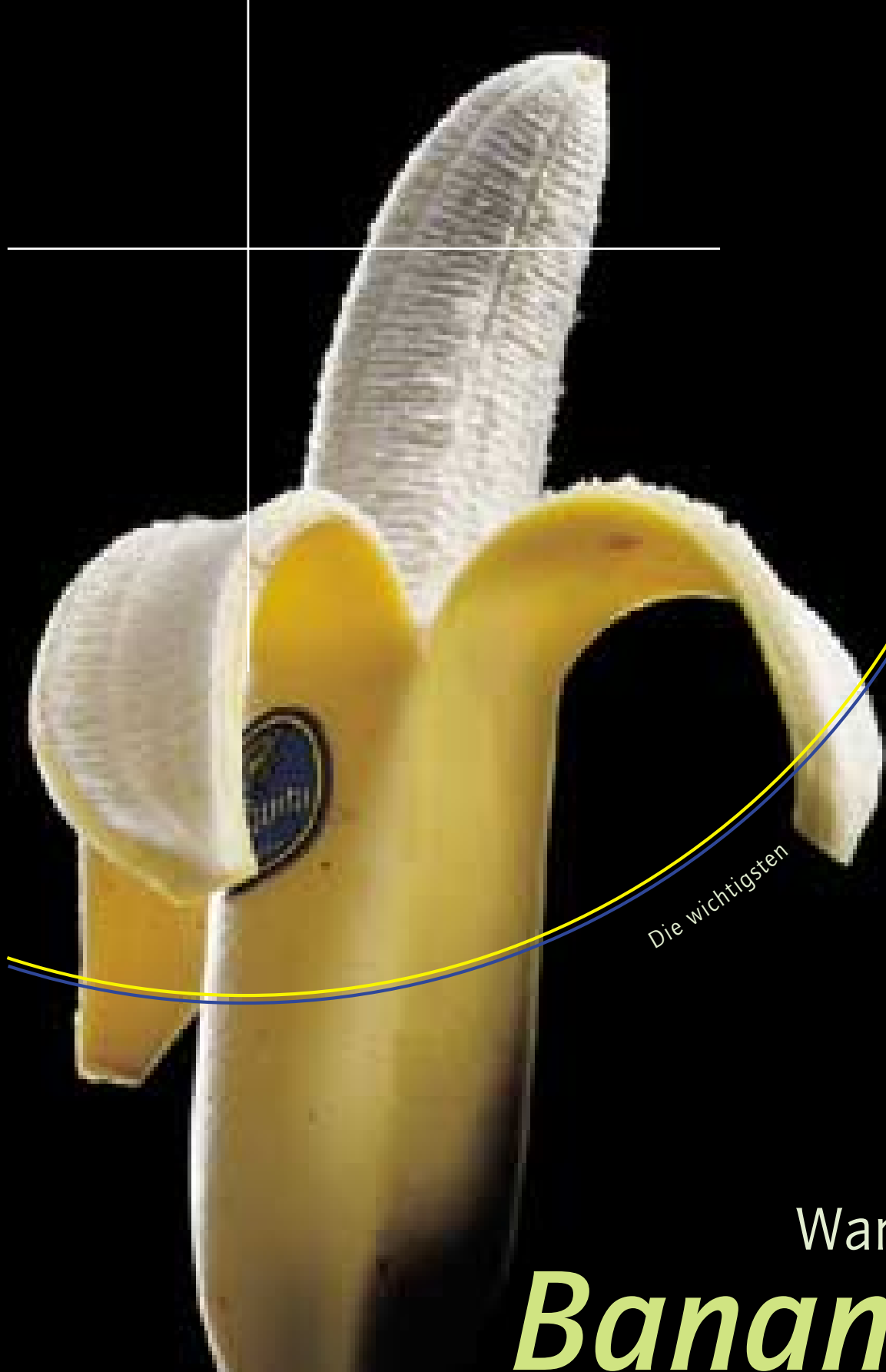




Die wichtigsten

Informationen für eine kompetente Beratung Ihrer Kunden

Warenkunde

Bananen



Atlanta-Gruppe

Von der ältesten Kulturpflanze zur Nr. 1 in Deutschland

Obwohl sie zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt gehört, zählt sie für uns doch zu den jüngeren kulinarischen Erfahrungen: Die meisten Menschen in Nord- und Westeuropa lernten die Banane erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts kennen. Aus der anfangs nur lockeren Bekanntschaft ist jedoch schnell eine intensive Freundschaft geworden. Nach dem traditionellen Apfel ist die Banane in Deutschland die Obstsorte, die heute am häufigsten gegessen wird. Allein die Atlanta-Gruppe handelte 1999 über 400.000 t der gelben Frucht, eine Kartonmenge, die aneinander gereiht von Bremen bis Peking reichen würde. Jahr für Jahr konsumiert jeder Deutsche fast 11 kg dieser wohlschmeckenden Tropenfrucht. Ein Grund dafür mag ihre natürliche Verpackung sein: Eine Banane kann man immer problemlos und ohne Aufwand essen. Sie ist süßlich und mild im Geschmack, mit angenehmer Säure und das ganze Jahr über in ausgezeichneter Qualität erhältlich.

Die Geschichte der Banane begann vor Tausenden von Jahren: Schriftliche Quellen erwähnen sie in Südostasien bereits im 6. Jahrhundert v. Chr., und angeblich hat sich auch Alexander der Große auf seinem Feldzug nach Indien im Jahre 327 v. Chr. mit dieser gesunden, wohlschmeckenden Frucht

gestärkt. Vom 7. Jahrhundert n. Chr. an wurde die Banane von Ägypten und Palästina aus zunächst in Ostafrika, später auch nach Westen bis hin zur afrikanischen Atlantikküste bekannt. Hier stießen portugiesische Händler auf die Frucht und legten im 15. Jahrhundert erste Pflanzungen auf den Kanarischen Inseln an.

Nach der Entdeckung Amerikas durch Christoph Kolumbus im Jahre 1492 dauerte es keine dreißig Jahre, bis die ersten Bananenpflanzungen in Santo Domingo angebaut wurden. Schon bald verbreitete sich die Banane von den Karibischen Inseln aus nach Zentral- und Südamerika und wurde unter den günstigen klimatischen Bedingungen auch hier, wie schon zuvor in Asien und Afrika, zu einem Grundnahrungsmittel der einheimischen Bevölkerung.

Die Banane ist heute rund um den Äquator in allen tropisch feucht-heißen Ländern verbreitet. Der sogenannte Bananengürtel erstreckt sich etwa vom 30. nördlichen bis zum 30. südlichen Breitengrad. Hier herrschen genau die klimatischen Bedingungen, die die Banane für ein optimales Wachstum benötigt.

Die Hauptanbauländer für Bananen sind Brasilien, Indien, die Philippinen und Thailand. Die Hauptexportländer aber - sie liefern rund 3/4 des Weltexports - sind die mittel- und südamerikanischen Staaten; sie bauen auch überwiegend die Obstbananen für den deutschen Markt an.

Bevor die Banane bei uns verzehrt werden kann, hat sie eine lange Reise hinter sich - eine Reise, die sie aber überhaupt erst seit der Nutzung der Dampfmaschine antreten konnte. Um 1870 befuhren in Zentralamerika die ersten Güterzüge die neuen Gleistraßen von den Plantagen zu den Exporthäfen, wo bald auch Dampfschiffe die Bananenladungen übernahmen und zunächst vor allem den nordamerikanischen Markt belieferten. Um die Jahrhundertwende war dann die Kühltchnik soweit fortgeschritten, dass die Banane den langen Weg über den Atlantik nach Europa antreten konnte. Erste regelmäßige Verschiffungen nach Europa fanden ab 1875 statt. 1892 erreichten die ersten amerikanischen Bananen Deutschland. Der Bremer Kaufmann Gustav Scipio kann bei diesen Aktivitäten als Pionier bezeichnet werden.

Bis zum Massenangebot heutiger Tage war es allerdings noch ein langer Weg, denn zunächst mußte der Verbraucher die neue Frucht als Nahrungsmittel akzeptieren und der Preis soweit sinken, dass Bananen wie Birnen gehandelt werden konnten. Danach begann der Siegeszug der Banane beim deutschen Verbraucher. Heute ist sie die beliebteste exotische Frucht der Deutschen.



Ökologischer Bananenanbau

Schon weit vor der Anlage einer neuen Bananenplantage werden die Weichen für den umweltfreundlichen Anbau einer geschmacklich herausragenden Banane gestellt. In Zusammenarbeit mit der internationalen Umweltorganisation Rainforest Alliance hat z. B. die Chiquita-Organisation nach umfangreichen Forschungen und Testreihen ein umfassendes Programm für einen ökologischen Bananenanbau entwickelt und durchgesetzt.

Bei neuen Bananenpflanzungen werden Bananenwurzelknollen, sogenannte Rhizome, in die Erde eingesetzt. Nach drei bis vier Wochen treiben die Schößlinge an das Licht. Bereits 9 Monate später, bei einem täglichen Wachstum von mehreren Zentimetern, hat die Bananenpflanze eine Höhe von 3 bis 6 m erreicht. Die Blattrone entfaltet sich in dieser Zeit bis zu einem Durchmesser von 7 m. Der etwa 30 cm dicke "Schein"-Stamm besteht nicht aus Holz, sondern aus dicht zusammengepressten Blattscheiden, aus denen die rot-violette Blütendolde mit vielen übereinander liegenden Blütenblättern hervorstößt. Unter jeder Blattrihe haben sich Ansätze kleiner, zunächst nach unten wachsender Bananen gebildet. Sobald die Deckblätter abgefallen sind, bilden sich an dem aus der Blüte hervorgegangenen Büschel die Bananenhände. Die Früchte beginnen nun dem Licht entgegenzuwachsen, wodurch sie ihre typische "Krümmung" erhalten.

Die jungen Bananenbüschel werden nach dem Aufbrechen der Blüte von dünnen, lichtdurchlässigen Plastiksäcken ummantelt. Diese schützen die heranwachsenden Früchte nicht nur vor Schädlingen, Vögeln und Beschädigungen durch das scharfkantige Blattwerk, sondern auch vor Temperaturschwankungen.

Während des dreimonatigen Wachstums der Bananen sind viele intensive Pflegemaßnahmen bis zur Erntereife notwendig. Jedes Büschel bringt bis zu 15 Hände mit jeweils bis zu 20 Bananen hervor.

Die einzelne Frucht - botanisch gesehen eine Beere - erreicht je nach Sorte eine Länge von ca. 20 cm, einen Durchmesser von bis zu 4 cm und ein Gewicht von 100-120 g.



Der große Unterschied

Unterschiedliche Bananensorten für viele Verwendungszwecke

Obstbananen:

Zwar sind 80 % der weltweit angebauten Bananen Gemüsebananen, aber sie werden meist nicht exportiert, sondern sind Grundnahrungsmittel der jeweiligen einheimischen Bevölkerung. So stellen Obstbananen das weitaus größte Kontingent der Bananen-Importe, die uns hauptsächlich aus Ecuador, Costa Rica, Kolumbien, Honduras, Panama und Guatemala erreichen.

Obstbananen haben eine glatte Schale; die der unreifen Früchte ist grün, die der vollreifen leuchtend gelb. Ihr Fruchtfleisch ist weich, hell, süßlich, mild, mit angenehmer Säure.

War bis in die späten 50er Jahre die Gros Michel, auch Westindische oder Jamaika-Banane genannt, die wichtigste Handelssorte für den Export von Lateinamerika nach Europa, veränderte sich dies rasch nach der starken Ausbreitung der sogenannten Panama-Krankheit und den damit entstandenen wirtschaftlichen Schäden.

Die Gros Michel wurde in den 60er Jahren beinahe vollständig durch die Sorte Cavendish ersetzt, die sich als resistent gegen die Panama-Krankheit erwies. Hinzu kommt, dass die Pflanzen kleiner sind als die von Gros Michel, was eine Ernteerleichterung und geringere Windempfindlichkeit bedeutet. Auf Grund dichter Pflanzabstände sind doppelte Hektarerträge möglich.

Bananen werden aber nicht unter

ihren Sortennamen gehandelt, sondern unter den Markenbezeichnungen der großen Fruchthandelsfirmen wie z. B. Chiquita, Dole usw.

Obstbananen sind die ideale Frucht für eine vollwertige Ernährung. Ob süß, deftig, sauer, exotisch oder herzhaft, Bananen kann man mit nahezu allen Speisen kombinieren. Die milde Süße der Banane eignet sich für die ungewöhnlichsten Kombinationen und bietet somit ein facettenreiches Geschmackserlebnis.



Rote Bananen

Rote Bananen sind eine Spezialität aus Südostasien. Sie kommen während des ganzen Jahres auf dem Luftweg zu uns und besitzen eine rötlich-braune Schale sowie ein schwach gerötetes Fruchtfleisch, das man bevorzugt heiß genießen sollte, da es erst beim Erhitzen seinen vollen Geschmack entwickelt.



Apfelbananen

Apfelbananen sind eine Mutante der Obstbananensorte Gros Michel. Sie sind kleinfruchtig, dünnchalig, nur 8-10 cm lang, leicht säuerlich und entfernt nach Äpfeln schmeckend. gelangen ganzjährig per Luftfracht aus Kenia und Brasilien zu uns.



Kochbananen

Sie werden auch Mehlbananen, Gemüsebananen, Pferdebananen oder Platanos genannt. Bei uns sind sie relativ unbekannt, nehmen aber in vielen tropischen Ländern die Rolle eines Grundnahrungsmittels wie unsere Kartoffel ein. Erst seit kurzem gelangen sie aus dem karibischen Raum auch zu uns. Die Früchte sind kantiger als die Obstbananen; sie sind grün, gelb, rot oder rötlich-violett, nahezu doppelt so groß wie Obstbananen und bis 300 g schwer. Für den Frischverzehr sind Kochbananen ungeeignet. Sie werden unreif von der Schale gelöst, gekocht, als Brei zubereitet oder wie Bratkartoffeln in Scheiben geschnitten und zu Pommes frites oder Chips verarbeitet. Sie schmecken ähnlich wie Kartoffeln, sind aber mehlig und ohne ausgeprägtes Aroma. Deshalb werden sie vielfach mit Pfeffer und Zitronensaft gewürzt. Man verwendet sie als Beilage zu Fleischspeisen, Fisch sowie als Gemüse oder Nachtisch.



Babybananen

Wie der Name andeutet, handelt es sich bei den Babybananen um eine auf Kleinfruchtigkeit gezüchtete Art mit besonders ausgeprägtem, fruchtigem Bananengeschmack. Sie erreicht uns z. B. frisch aus Kolumbien (Bocadillo-Banane), Thailand und Malaysia und in Form gezuckerter Konserven.



Sorgfältige Ernte sichert die Qualität

Bananen sind sehr empfindlich und leicht verderblich. Deshalb ist in allen Stadien des Wachstums der Ernte und des Transportes größte Sorgfalt geboten: Nur eine schonungsvolle Behandlung und die strikte Einhaltung von Transportzeiten bei exakter Temperaturführung gewährleisten, dass die Banane nach der Endreife im Verbraucherland goldgelb und schmackhaft auf den Ladentisch kommt.

Bananen werden geerntet, wenn sie noch ganz grün sind. An der Staude würden sie nach einiger Zeit verderben. Auch Einheimische ernten Bananen im Grünzustand und lassen sie an einem dunklen Ort ausreifen.

Zwei Männer sind notwendig, um das 35 bis 50 kg schwere und bis zu diesem Zeitpunkt vorsorglich abgestützte Bananenbüschel zu ernten. Hierbei schlägt einer den Stamm mit der Machete ab, der andere lässt das Büschel mit den empfindlichen Früchten geschickt und vorsichtig auf seine Schulter gleiten. Ein Büschel wird nun - weich gelagert auf Schulterkissen - zum Transporthaken einer Seilbahn gebracht. Mit den Seilbahnen, die systematisch die ganze Plantage durchlaufen, werden die Büschel nach der Ernte in die Packstationen gefahren.

Unterdessen wird der Stamm der abgeernteten Bananenpflanze mit der Machete zerschlagen und dient als Dünger für die nachfolgende Generation, die bereits aus derselben Wurzelknolle nachwächst. Wachstums- und Erntepausen gibt es unter den das ganze Jahr über gleichbleibenden klimatischen Bedingungen nicht.

Sobald die geernteten Bananenbüschel mit der Seilbahn die Packstation erreicht haben, beginnt eine gründliche und behutsame "Reisevorbereitung". Zunächst werden Form, Stärke und Länge der Bananen beurteilt. Alle nicht den vorgegebenen Qualitätsrichtlinien entsprechenden Bananen werden aussortiert und vor Ort verkauft oder zu Bananenmus verarbeitet.

Nach gründlichen Eingangskontrollen werden die einzelnen Bananenhände von den Büscheln geschnitten und in ein Wasserbad gelegt, damit sich die Schnittstelle zusammenzieht und kein weiteres Latex - ein Naturkautschuk - mehr austritt, denn das in der Schale enthaltene Latex ist einerseits für eine gleichmäßige Nachreife der Banane wichtig, aber es würde auch unansehnliche Flecken auf der Schale verursachen.

Die Bananenhände mit ihren jeweils rund 20 Fingern werden nun in verpackungsgerechte Portionen - sogenannte Cluster - von jeweils vier bis acht Früchten zerlegt.

Nach einem desinfizierenden Duschbad erhalten die Bananen zuletzt noch ihre Markenetiketten und werden schließlich in Kartons verpackt. Diese erleichtern durch gezielt angebrachte Öffnungen eine gleichmäßige und rasche Kühlung sowie die Abfuhr der Atmungswärme und Stoffwechselgase der Bananen. Aus Gründen des Umweltschutzes ist man verstärkt um Mehrwegverpackungen bemüht.

Schnelligkeit dient der Qualität - so geht der Transport von den Packstationen sofort in den nächstgelegenen Hafen, wo als nächstes Glied der reibungslos funktionierenden Transportkette das Kühlschiff auf seine empfindliche Ladung wartet. Bis zu diesem Zeitpunkt sind noch keine 24 Stunden seit der Ernte vergangen.



Klimakontrollierter Trip nach Europa

Mit dem Abschneiden der Bananen von der Staude beginnt bereits unaufhaltsam der Reifungsprozess, d. h. die Umwandlung von Stärke in Zucker. Dieser Prozess muß für die lange Reise nach Europa unterbrochen werden.

So kühlt man im Bauch der imposanten weißen Bananen-Kühlschiffe die Früchte soweit herunter, bis eine Temperatur von exakt $13,2^{\circ}\text{C}$ erreicht ist. Die konstante Einhaltung dieser Temperatur gewährleistet, dass zwar der Reifeprozess unterbrochen wird, aber die Schale der Banane sich nicht durch zu niedrige Wärmegrade grau verfärbt und damit unverkäuflich wird.

Die größten Bananenkühlschiffe messen bis zu 165 m Länge und können einschließlich der Deckscontainer mit bis zu 530.000 Kartons - das sind ca. 10 Mio kg - beladen werden. Der Transport von Bananen erfordert einen hohen Energieaufwand. Weil die Transporttemperatur keineswegs so niedrig ist, als dass der Stoffwechsel in den Früchten völlig unterbunden wäre, produzieren die Bananen während der gesamten Reise Wärme, für deren Ausgleich der vier- bis fünffache Energieaufwand erforderlich ist im Vergleich zu der von außen eindringenden Wärme. Auch muss die Luft im Laderaum regelmäßig erneuert werden, da der Stoffwechselvorgang Gase freisetzt, die ebenso wie Wärme vorzeitige Reifeprozesse auslösen können.

Nach insgesamt 10 Tagen haben die Bananen ihre gut gekühlte Reise von den Bananenhäfen Zentral- und Südamerikas bis Bremerhaven überstanden. Hier erwartet sie das direkt am Meer gelegene Fruchtterminal mit seiner außerordentlich leistungsfähigen und rationellen Entladetechnik.



Optimale Reifung für beste Qualität

Damit Bananen im Regal des Einzelhandels nicht nur mit entsprechend langem "store life" (Haltbarkeit der Früchte im Laden) präsentiert werden können, sondern auch dem Konsumenten schmecken, sind erfahrene Reifemeister und technisch perfekte Reifeanlagen notwendig. Allein die Atlanta-Gruppe unterhält in Deutschland Bananereifereien an 23 Orten.

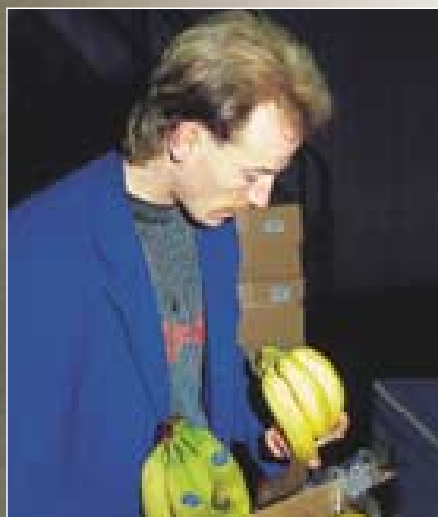
Bei ihrer Ankunft werden die aus den Tropen kommenden, noch grünen Bananen wieder sorgfältig geprüft, ehe sie in die Reifekammern gelangen.

Wurde der Reifevorgang während der Überfahrt auf den Schiffen durch die konstante Temperatursenkung auf 13,2° C gestoppt, wird er jetzt durch eine Temperaturerhöhung wieder in Gang gesetzt.

Die Reifung der Bananen erfolgt unter ständiger, computergesteuerter Kontrolle bei Temperaturen zwischen 14,5° C und 18° C und dauert 4 - 8 Tage. Damit die Bananen innerhalb einer Reifekammer aber alle zur gleichen Zeit reifen, leitet man den Reifeprozess mit Hilfe von Äthylen ein. Dieses natürliche, von den Früchten anschließend selbst produzierte Gas wirkt wie ein Reizsignal und sorgt dafür, dass alle Früchte gleichzeitig damit beginnen, die im Fruchtfleisch enthaltene Stärke in Zucker zu verwandeln.

Die Reife selbst ist ein biochemischer Vorgang, bei dem die Stärke in der Banane in Zucker umgewandelt wird. Eine grüne Banane enthält 22 % Stärke, eine vollreife den gleichen Anteil an Zucker. Je gelber die Banane wird, desto süßer und aromatischer ist sie.

Das Endprodukt der Atlanta-Bananereifereien sind makellose, gelbe Früchte mit grünen Spitzen - Bananen, wie sie vom Handel und vom Verbraucher gewünscht werden. So sind sie sowohl für den sofortigen Verzehr geeignet als auch noch für eine - je nach Lagerung - mehrtägige Aufbewahrung im Haushalt. Letztendlich ist es eine Frage des persönlichen Geschmacks, ob man eine noch eher feste Frucht bevorzugt oder eine voll ausgereifte, sehr süße und aromatische Banane.



Verkaufsförderung für ein Markenprodukt

Auch nach der Ankunft bei den Kunden der Atlanta-Gruppe erfreut sich die Banane einer intensiven und aufmerksamen Pflege. Geschützt vor Kälte und Zugluft wird sie verkaufsfördernd präsentiert. Neben der für jeden sichtbaren Qualität einer perfekt gereiften Banane setzt die Atlanta-Gruppe auch auf ein umfangreiches Werbe- und Verkaufsförderungsprogramm, das dem Handel Unterstützung für einen zügigen Abverkauf dieser gesunden Früchte bietet.

Das ganze Spektrum der Verkaufsförderung z. B. für

Chiquita-Bananen ist an einer großen Vielzahl von Aktivitäten ablesbar. So werden dem Handel von den Atlanta-Verkaufsberatern Werbeaktionen und -materialien angeboten. Um nur ein paar zu nennen:

- Umfangreiches Werbe- und Displaymaterial
- Einsatz einer 6 m hohen aufblasbaren Riesenbanane
- Aktivitäten mit der "Chiquita-Ente"
- Einsatz von Produktberaterinnen
- Verkaufs-, Leistungs- und Platzierungswettbewerbe
- Tageszeitungs- und Handzettelaaktionen

Alle diese Maßnahmen tragen dazu bei, dem Verbraucher eine durch und durch gesunde und attraktive Frucht verkaufsfördernd nahe zu bringen.



Essen mit Spaß und Vernunft

Bananen sind bei Alt und Jung beliebt. Besonders als leckere Zwischenmahlzeit oder als handlicher Proviant eignen sie sich hervorragend. Neben ihren wertvollen Inhaltsstoffen sind es vor allem ihre natürliche Verpackung und sofortige Verzehrbarekeit, die ihre Beliebtheit ausmachen.

Für Ernährungswissenschaftler steht der hohe Nährwert der Banane außer Zweifel, wenn sie auch zu drei Vierteln Wasser gespeichert hat: Die Banane ist die Obstsorte mit dem höchsten Stärke- und Zuckeranteil und somit ein besonders nachhaltiger Energielieferant. Immer dann, wenn rasch Energie gebraucht wird, z. B. beim Sport, in einer Arbeits- oder Schulpause, sorgen sie für schnellen Kräftenausschub und füllen die Energiereserven auf.

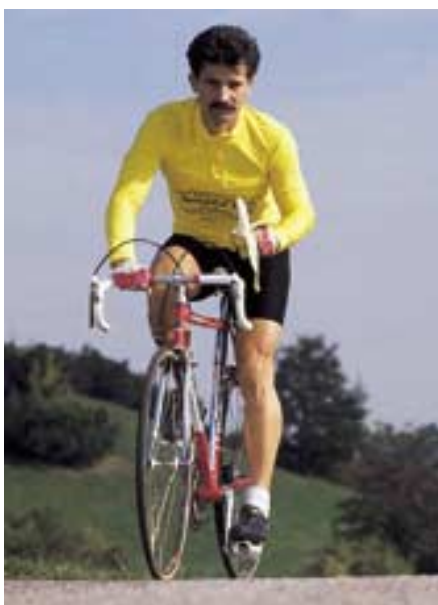
Wenn auch der Gehalt an Ballaststoffen bei der Banane eher gering ist, so haben diese doch einen günstigen Einfluss auf die Verdauung und senken

den Cholesterinspiegel.

Bananen sind reich an Mineralstoffen und Spurenelementen, insbesondere an Kalium und Magnesium. Zudem sind Bananen reich an Carotin - wichtig für die Haut - an Nerven- und Stoffwechselvitaminen der B-Gruppe und an Vitamin C, das u. a. die Abwehrbereitschaft des Körpers gegen Infektionen stärkt.

Bananen eignen sich nicht nur hervorragend für die normale Ernährung, sondern - wen verwundert's? - werden auch im Rahmen verschiedener Diätvorschriften, als Babykost und bei einer Reihe von Krankheiten empfohlen. Das ist Gesundheit, die schmeckt!

Noch mal zusammengefasst: Nur 20 Tage dauert es, bis die Banane den Weg von Mittelamerika in den Fruchtkorb des deutschen Haushalts zurückgelegt hat. Damit ist die Banane eine einmalige, natürliche und unbelastete Exotin, die trotz ihrer langen Reise nichts an Frische, wertvollen Nährstoffen und sympathischer Ausstrahlung eingebüßt hat.



Honig-Bananen

Zutaten:

4 Bananen, 125 g Honig, 1 EL Butter, 1/8 l Sahne, 1 EL Zucker, 4 EL gehackte Nüsse

Zubereitung:

Die Bananen längs halbieren und in eine gebutterte, feuerfeste Form legen, den Honig darübergießen und mit Butterflöckchen belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 25 Minuten überbacken. Die mit dem Zucker steif geschlagene Sahne auf die Bananen geben und mit Nüssen bestreut servieren.

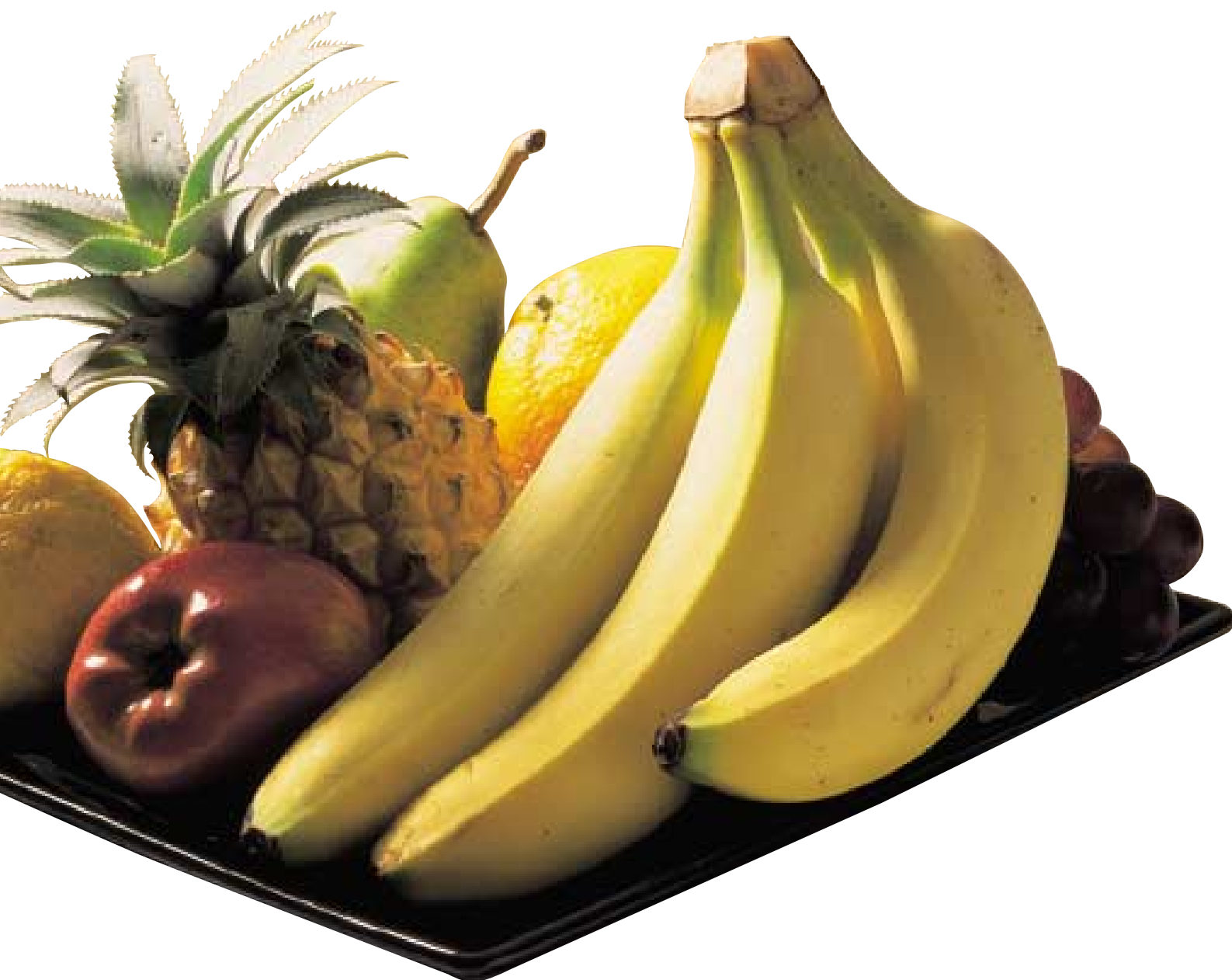
Bananen im Speckmantel

Zutaten:

4 mittelreife Bananen (gelb mit grüner Spitze), 2 EL Zitronensaft, 16 Scheiben (ca. 200 g) Frühstücksspeck, Pflanzenöl

Zubereitung:

Die Bananen schälen, je in 4 Stücke teilen, mit Zitronensaft beträufeln und jedes Bananenstück in 1 Scheibe Speck wickeln. In heißem Öl ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Dazu passen alle Arten von Barbecue-Saucen.



Kompetenz

rund um die Frucht



Der Partner des Handels
im täglichen Geschäft
mit der Frische

National und europaweit
führend im Import, in der
Logistik, im Dienstleistungsbereich
und in der Distribution



Atlanta-Gruppe

28195 Bremen · Breitenweg 29/33 · Tel: 04 21 / 30 92-1 · Fax: 04 21 / 1 36 17 · <http://www.atlanta.de>