WELTLADEN

1 - 2018

FAIR EINKAUFEN

IDEE
Interview mit Jean Ziegler

PRODUKT
BanaFair-Bananen:
Beliebtes Obst aus Ecuador

WIR
Wie funktionierts?
Bildungsarbeit im Weltladen

DU
Power-Smoothie mit Banane

Bild: Weltladen-Dachverband e.V./A. Stehle

WELTLADEN

Bild: IobOlmo

BanaFair-Bananen: Beliebtes Obst aus Ecuador

Im Durchschnitt isst jede/r Deutsche zwölf Kilogramm Bananen pro Jahr. Die große Masse stammt von den Fruchtmultis Chiquita, Dole und Del Monte. Gerade mal zehn Prozent sind aus Fairem Handel, darunter Bananen der deutschen entwicklungspolitischen Non-Profit-Organisation BanaFair, die man in Weltläden kaufen kann. Sie werden in Ecuador von Biokleinbäuer/innen kultiviert und schmecken vorzüglich.

Mit einem Marktanteil von 30 Prozent ist Ecuador der größte Bananenexporteur der Welt. Vor allem in und um der Küstenstadt Machala befinden sich unendliche Bananenplantagen. Über ihnen kreisen morgens und abends Flugzeuge. Sie versprühen hochgiftige Chemikalien, die die Bananen vor Bakterien, Schimmelpilzen und Insekten schützen sowie Unkraut vernichten sollen. Kultiviert wird ausschließlich die Bananensorte Cavendish. Bananenanbau in Ecuador ist Monokultur in Reinform.

Kleinbäuer/innen betreiben ökologischen Landbau

Yony Yanzaguano lebt in der Nähe Machalas. Sein Bananenfeld unterscheidet sich jedoch grundlegend von den Plantagen der Fruchtmultis. Auf seiner kleinen Finca

Bilder: lobOlmo

1. Bananenernte
2. Geerntete Bananenbüschel
3. Bananenbauer Yony Yanzaguano
4. Bananen müssen mindestens 14 Zentimeter lang und 27 Millimeter dick sein.

wachsen neben Bananenstauden auch Kakao-, Orangen- und Papayabäume. „Weil wir nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus arbeiten, bauen wir unsere Bananen in Mischkultur an. Trotzdem müssen wir den Boden düngen. Wir legen um jede Staude tote Pflanzenteile. Die verrotten und so erhält der Boden Nährstoffe. Das Unkraut jäten wir mit der Machete und wir gehen auch gegen Pflanzenkrankheiten und Schädlinge manuell vor", doziert Yony stolz. Seine Bananen sind Naturland bio-zertifiziert und unter der Marke BanaFair in deutschen Weltläden erhältlich.

Bananen werden unreif geerntet

Etwa 30 Tage bevor man sie in Deutschland kaufen kann, werden BanaFair-Bananen in Ecuador geerntet. Jeden Montag herrscht auf Yonys Finca Hochbetrieb. Alle erwachsenen Familienmitglieder helfen, denn es ist Erntetag. Auf ihren Schultern tragen Yonys Söhne riesige, plastikumhüllte, frisch geerntete Bananenbüschel zur Packstation. Dort entfernt Yony die Plastiksäcke, die die Fruchtstände während ihres Wachstums vor gierigen Vögeln und unansehnlichen Kratzern geschützt haben. Hervor kommen quietschgrüne, unreife Bananen! Yony schneidet pro Büschel eine der Länge nach auf. Wenn das Fruchtfleisch weiß und hart ist und nach Salatgurke riecht, ist die Qualität perfekt.

Bananen müssen mindestens 27 Millimeter dick sein

Nun zerteilt Yony die Büschel in Bündel mit vier bis acht Bananen und vermisst sie. Die Europäische Bananenverordnung regelt nämlich, dass die krummen Früchte mindestens 14 Zentimeter lang und 27 Millimeter dick sein müssen. Früchte, die zu kurz oder zu dünn sind, verkauft Yony für wenig Geld an DIANA Food in Machala. Das multinationale Unternehmen produziert Bananenpüree und -flocken, die Lebensmittelhersteller weltweit zu Babynahrung, Milchmischerzeugnissen und Getränken weiterverarbeiten. Seine für den Export geeigneten Bananen gibt Yony in ein Wasserbecken, um den Naturkautschuk abzuwaschen, der beim Zerteilen der Büschel aus den Schnittstellen getreten ist. Danach fischt seine Frau Eva die Bananen aus dem Wasser und besprüht sie mit einem organischen Fungizid, das das Eindringen von Keimen während des Transportes verhindern

Die Kampagne „Make Fruit Fair!"

Gemeinsam mit 17 anderen Organisationen setzen sich BanaFair und UROCAL im Rahmen der Kampagne „Make Fruit Fair!" für die Umsetzung von Sozial- und Umweltstandards im Handel mit tropischen Früchten ein. Sie fordern Erzeuger, Lebensmittelindustrie und Handelsunternehmen auf, dafür zu sorgen, dass auf den Fruchtplantagen existenzsichernde Löhne bezahlt, Arbeits- und Gewerkschaftsrechte eingehalten sowie weniger hochgiftige Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. Vor allem an die Supermärkte wird appelliert, faire Preise an ihre Zulieferer zu entrichten. Gerade bei Bananen ist das wichtig, denn alle großen Einzelhandelsketten versuchen, mit günstigen Bananenpreisen Kund/innen in die Märkte zu locken! Schließlich sind die gelben Früchte süß, mineralstoffreich und nach Äpfeln das zweitbeliebteste Obst in Deutschland.
http://makefruitfair.org

Bilder: lobOlmo

1. Eva Yanzaguano fischt die Bananen aus dem Wasserbecken. 2. Schichten der Bananenkartons auf Paletten

soll. Zuletzt versieht sie die Bündel mit einem BanaFair-Aufkleber und verpackt sie in genormte Kartons zu je 18 Kilogramm.

BanaFair bezahlt einen fairen Preis

In Ecuador bewirtschaften etwa 3.800 Kleinbäuer/innen 26 Prozent der Bananenanbaufläche. Mangels einer Alternative verkaufen die meisten ihre Exportbananen für einen geringen Preis an die Fruchtmultis. Anders ist das bei Yony, denn er ist Mitglied bei der Unión Regional de Organizaciones Campesinas del Litoral (UROCAL). Das Ziel UROCALs ist es, ihre Mitglieder bei der Vermarktung ihrer Bananen zu unterstützen und damit die Lebenssituation der Kleinbäuer/innen zu verbessern. Wichtigster Handelspartner ist BanaFair. Die deutsche Non-Profit-Organisation bezahlt einen fairen Bananenpreis, garantiert eine bestimmte Abnahmemenge und entrichtet pro Bananenkiste einen US-Dollar Fair-Trade-Prämie für Gemeinschaftsprojekte. „Mit der Fair-Trade-Prämie haben wir die Pflanzenvielfalt auf unseren Feldern vergrößert und Bewässerungssysteme angelegt. Bananen brauchen richtig viel Wasser und ich produziere nun ein Drittel mehr als früher. Es gibt auch eine Gesundheitsvorsorge für uns Bäuer/innen und ein Kreditprogramm, das mir bei der Fertigstellung meines Hauses geholfen hat. Außerdem haben wir für den Eigenverbrauch Gemüsegärten angelegt", erzählt Yony begeistert.

Bananen machen eine Art Winterschlaf

Montags ist nicht nur bei Yony Erntetag, sondern auch bei allen anderen UROCAL-Mitgliedern. LKWs transportieren die Bananen tagesgleich von den weit verstreuten Fincas in eine riesige Halle in Machala. Dort prüfen staatliche Kontrolleur/innen die Qualität der Früchte, bevor die Bananenkisten in Kühlcontainern zum Hafen in Guayaquil gebracht werden. Bananen gehören zu den Früchten, die nach der Ernte weiterreifen. Um den Reifungsprozess zu stoppen, werden die unreif geernteten Bananen in den Kühlcontainern bei 13,3 Grad Celsius in eine Art Winterschlaf versetzt. Die Überfahrt vom Guayaquiler zum Hamburger Hafen in riesigen Containerschiffen dauert drei Wochen. Dort werden die Container entladen, kontrolliert, auf LKWs verfrachtet und zur Reiferei Bratzler nach Karlsruhe gebracht.

BanaFair-Bananen reifen in Karlsruhe

Bratzler hat sich auf die Reifung von tropischen Früchten spezialisiert. Palettenweise kommen die BanaFair-Bananen in eine Reifekammer und werden 24 Stunden mit Ethylen begast, einem Pflanzenhormon, das Früchte ab einem bestimmten Reifegrad selbst produzieren. Außerdem wird die Temperatur auf 18 Grad Celsius hochgefahren: Stärke verwandelt sich zu Zucker. Innerhalb von vier bis acht Tagen werden aus den quietschgrünen Früchten knallgelbe Bananen und können ausgeliefert werden.

Gesund für Natur und Menschen

Natürlich sind die fair gehandelten Bio-Bananen im Weltladen teurer als konventionelle Bananen im Supermarkt. Man weiß aber, dass Kleinbäuer/innen wie Yony dank des Mehrpreises ein menschenwürdiges Leben führen können und der Bioanbau auf Mischkulturfeldern gefördert wird. Auch die Verbraucher/innen haben einen Benefit: Bio-Bananen sind pestizidfrei, während konventionelle Bananen Pestizidrückstände enthalten, die zum Teil sehr hoch und gesundheitlich bedenklich sind, wie ÖKO-TEST im Januarheft 2018 feststellt. Auf mehr als 600 Pestizide hin hat das Magazin die Bananen von 22 Anbietern untersucht. Darunter sind BanaFair-Bananen, die das Gesamturteil „sehr gut" erhalten.

Jutta Ulmer (lobOlmo)

über lobOlmo

Jutta Ulmer und Michael Wolfsteiner (lobOlmo) sind freiberuflich als Fotografen, Journalisten und Vortragsreferenten tätig. Ihr Arbeitsschwerpunkt ist der Faire Handel und sie sind assoziierte Mitglieder der World Fair Trade Organization (WFTO). Jutta Ulmer hat UROCAL in Ecuador im Mai 2017 im Rahmen einer Pressereise besucht, zu der die Kampagne „Make Fruit Fair!" eingeladen hatte. Weitere Informationen unter www.lobOlmo.de.