Banane

Unter den Nutzpflanzen nimmt sowohl in ökonomischer als auch in historischer Hinsicht die Banane (plátano oder banano, beziehungsweise banana) eine herausragende Stellung ein. Wer im Land herumreist, wird bald feststellen, dass es „die“ Banane gar nicht gibt. Insgesamt existieren um die 100 Bananenarten. Die Pflanze stammt übrigens nicht aus Amerika, sondern aus Südostasien und wurde erst über Afrika und die Kanaren in Panama und Mittelamerika eingeführt. Heute ist Costa Rica, wo jährlich zwischen 2 und 2,5 Millionen Tonnen von den Stauden geholt werden, weltweit der drittgrößte Bananen-Exporteur hinter Ecuador, wo zwischen 7 und 8 Millionen Tonnen pro Jahr geerntet werden, und den Philippinen.

Manche Bananenarten können bis zu 9 Meter hoch werden, die in Costa Rica ansässigen wachsen jedoch kaum je über 4 Meter. Die Pflanze selbst verfügt trotz ihrer imposanten Höhe über keinen Stamm. Der Teil, den man beim ersten Blick hierfür halten könnte, ist innen und fast hohl und gehört zum Blattwerk. Bis die Pflanze herangewachsen ist, vergehen etwa 9 Monate. Die Früchte entwickeln sich am Blütenstand, der im frühen Stadium des Wachstums verhüllt ist. Bis zur Ernste muss man drei Monate warten; das Gewicht einer Staude beträgt dann zirka 35 kg.

Die Ernste beginnt, wenn die Bananen noch grün sind. Die Felder sind zumeist von Gräben zur Wasserregulierung umgeben und teilweise auch von solchen durchzogen. Die Pflanze benötigt viel Wasser, darf jedoch keine nassen Füße bekommen. Auf den Plantagen verpackt man die Staude bereits während des Wachstumsprozesses in Plastiksäcke, die mit Insektiziden imprägniert sind.

Zum Export werden die Stauden in einzelne Hände zerlegt und in Kartons verpackt. Vorher passieren Sie noch ein Bad. Der Transport von der Plantage bis nach Hamburg dauert gewöhnlich zehn bis 14 Tage. Eine Temperatur im Transportraum von 13 °C verhindert das Weiterreifen. Die endgültige Verkaufsreife erhalten die Exportfrüchte erst dadurch, dass man sie in speziellen Reiferäumen nachbehandelt.

Neben der meist gelben Obstbanane gibt es noch die grüne Kochbanane. Sie wird bis zu 35 cm lang und kann nicht roh verzehrt werden. Kocht man sie, so erhält man eine wohlschmeckende Sättigungsbeilage, die in Costa Rica auf dem Mittagstisch nicht selten die Stelle der Kartoffel in Mittel- und Nordeuropa einnimmt. Im Rauch getrocknet und dann zermahlen verarbeiteten sie die Indianer der Karibikküste zu chicha, einer Art Bananenmost. Weltweit werden viermal mehr Koch- als Obstbananen verzehrt. Die Fruchtbanane heißt im Spanischen übrigens plátano, in Zentralamerica jedoch – um die Verwirrung komplett zu machen – banano oder banana. Wer dort plátano verlangt, erhält in aller Regel Kochbananen.

