

“Knack die Nuss”

Ich gehöre zur Familie der Beeren, obwohl ihr gar nicht so aussehe. Es gibt ungefähr 1.000 verschiedene Arten von mir, aber nur wenige davon sind in Deutschland bekannt. Ich mag ein sehr warmes Klima. Ich wachse auf Stauden in sogenannten „Büscheln“. Ein Büschel kann aus bis zu zwanzig Teilen bestehen, die nennt man „Hände“. An jeder „Hand“ wachsen mehrere „Finger“.

Ich wachse in Richtung Sonne und bekomme daher eine ganz besondere Form. Ich werde noch grün geerntet, denn bis zu dir habe ich noch eine weite Reise vor mir. Am besten schmeckt die Art, die du kennst, wenn sie die Farbe der Sonne angenommen hat.

Wer bin ich?



Bild von Simon Bardet auf Pixabay

Name: **Schimpanse**

Familie: Ich bin ein Säugetier und gehöre zu den Menschenaffen.

Das kann ich besonders gut: Klettern, klettern und klettern.

Das esse ich: Ich bin ein Allesfresser und esse alles, was ich finden kann: Früchte (z.B. Bananen), Blätter, Stängel, Samen, Blüten, Baumrinde, Pflanzenmark, Eier, Insekten und Fleisch.

Das mag ich nicht: Leoparden und Menschen können mir gefährlich werden.

Hier lebe ich oder meine Artgenossen: In West-, Ost- und Zentralafrika leben wir im Grasland und in Regenwäldern.

So viele verwandte Arten gibt es von mir: Zu den Menschenaffen zählen auch noch Gorillas, Bonobos und Orang-Utans.

Besonderheiten: Schimpansen sind sehr klug und können sogar Werkzeuge benutzen. Schimpansen zählen zu den gefährdeten Tieren, die vom Aussterben bedroht sind.

Banane

Herkunft und Verbreitung

Wissenschaftler zählen die Banane zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Ursprünglich stammt die Banane aus dem südostasiatischen Raum, also Ländern wie Thailand und Malaysia. Von dort gelangte die Frucht über Indien in den arabischen Raum. Arabische Händler brachten sie schließlich nach Afrika und Europa. Erst im 15. und 16. Jahrhundert gelangte die Banane mit spanischen und portugiesischen Seefahrern nach Amerika. Ihren Namen bekam die Banane von den Arabern. Sie nannten sie „banan“, was übersetzt „Finger“ bedeutet.

Die Bananenstaude

Bananen wachsen in großen Büscheln an einer Staude. Die haben keinen richtigen Stamm aus Holz, sondern eher aus eingerollten Blättern. Deshalb werden sie nicht sehr hoch. Die Staude selbst stirbt ab, wenn sie einmal Früchte getragen hat. Aus der Wurzel bilden sich Schösslinge, aus denen neue Stauden wachsen. Die Bananen sind eigentlich Beeren, die Samen in sich tragen. Den Bananen in unseren Supermärkten hat man die Samen weggezüchtet.

Wenn die Blüten befruchtet werden, wachsen daraus die Früchte. Ein Büschel kann aus bis zu zwanzig Teilen bestehen, die nennt man „Hande“. An jeder „Hand“ wachsen mehrere „Finger“, so nennt man sie, weil Bananen ungefähr diese Form haben.

Ernte und Verarbeitung

Wenn Bananen mindestens 14 Zentimeter lang sind, können sie geerntet werden. Das dauert an einer Staude ungefähr drei Monate. Man erntet sie, solange sie noch grün sind. Die Bananen werden dann begutachtet und in Kartons auf Schiffe verladen. Sie lagern dort in einem Kühlraum, um nicht zu schnell zu reifen.

Wenn das Schiff an seinem Ziel ist, warten schon Kühlwagen, um die Bananen zu ihrem Bestimmungsort zu bringen. Jetzt sind sie immer noch etwas grün und kommen in eine Bananenreiferei. Es ist dort wärmer und ein bestimmtes Gas hilft, dass die Bananen schneller reifen. Erst wenn der Reifemeister mit ihrer Farbe zufrieden ist, werden sie in Läden und Supermärkte geliefert.

Wissenswertes für Zukunftsgestalter

Warum ist die Banane krumm?

Am Anfang wachsen die kleinen Bananen im Schutz von großen Blättern. Dann sind sie noch gerade. Wenn die Blätter abfallen und auf die Bananen das Sonnenlicht fällt, drehen sie sich erst nach außen und zum Schluss nach oben – immer in Richtung Sonne.

Vielfalt

Es gibt mehr als 1.000 Bananensorten. Davon können rund 400 Arten von uns Menschen gegessen werden. Viele Sorten sind bei uns in Europa jedoch unbekannt. Die meisten gelangen erst gar nicht auf den Weltmarkt, sondern werden im Anbauland gegessen. Es gibt Obst-,

Gemüse- und Textilbananen. In Europa ist hauptsächlich die Obstbanane, wie wir sie aus dem Supermarkt kennen, bekannt. Gemüsebananen bekannt als „Kochbananen“ zählen vor allem in Afrika und Teilen von Asien zu den Grundnahrungsmitteln. Sie haben dort etwa denselben Stellenwert wie bei uns die Kartoffel. Textilbananen sind nicht zum Verzehr geeignet. Die Blätter werden zur Textilherstellung verwendet.

Konventioneller Anbau versus Bio

Konventionell angebaute Bananen sind „Pestizid-Weltmeister“: In der Bananenindustrie werden Pestizide großzügig und unkontrolliert eingesetzt. Flugzeuge fliegen über die Plantagen und lassen Pestizide regnen. Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln birgt große Risiken für Mensch und Natur, wie zum Beispiel gesundheitliche Schäden oder Verlust der Biodiversität. Die Monokultur auf den Bananenplantagen hat zur Folge, dass sich Schädlinge aller Art schnell verbreiten können. Gegen Krankheiten und Schädlinge wird jede Menge Chemie eingesetzt. Das schadet nicht nur der Natur sondern gefährdet auch die Gesundheit der Plantagenarbeiter.

WICHTIG: Wer zu konventionellen Bananen greift, sollte sich nach dem Schälen die Hände waschen. Kinder sollten diese Früchte nur geschält erhalten.

Mehr Infos dazu finden Sie hier:

<https://utopia.de/bananen-oeko-test-74284/>

Fairer Handel

Die Banane ist das meistkonsumierte Frischobst der Erde, doch ungerechte Löhne und schlechte Arbeitsbedingungen prägen den Alltag von Beschäftigten auf Plantagen. Kleinbäuerinnen und -bauern leiden unter dem Preisdruck, der von Exporteuren, Importeuren und Supermärkten weiter gereicht wird. Fairtrade unterstützt die Arbeiterinnen und Arbeiter auf den Bananenplantagen und setzt sich gleichzeitig auch für Bananen-Kleinbauernfamilien ein.

Aktuell sind rund 20 von 100 Bananen, die in Deutschland verkauft werden, fair gehandelt.

Der Faire Handel bringt für alle Akteure entlang der Lieferkette Vorteile - auch für uns Konsument*innen. Wir kommen in den Genuss von gesunden und hochwertigen Lebensmitteln, die bio, fair und lecker sind! Auch unser Planet Erde, die Grundlage unseres Lebens, profitiert vom Fairen Handel: der Schutz des Klimas, der Böden, der Gewässer, der Regenwälder und der biologischen Vielfalt sind zentrale Anliegen im Fairen Handel.

Mit dem Kauf von Fairtrade-Bananen leistet man einen wertvollen Beitrag zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen von Arbeiterinnen und Arbeitern auf Plantagen sowie in Kooperativen organisierten Kleinbauern im globalen Süden.

Mehr Infos zum Fairen Handel mit Bananen gibt es hier:

www.banafair.de/index.html

www.fairtrade-deutschland.de/produkte/bananen/hintergrund-fairtrade-bananen

Banane

Ideen für Zukunftsgestalter

Rezept: Bananenchips selber machen

Leckere Bananenchips kannst du ganz leicht selber machen – ohne zusätzlichen Zucker und Fett. Du brauchst vor allem etwas Zeit und einen Backofen.

Bananenchips sind ein toller Snack für Zwischendurch und eine leckere Zutat für eine Nussmischung.. Für ein Blech Bananenchips kannst du vier bis fünf sehr reife Bananen rechnen. Am besten machst du mehrere Bleche gleichzeitig – so nutzt du die Wärme im Ofen optimal aus. Als weitere Zutat benötigst du noch eine Bio-Zitrone.

Zubereitung:

1. Schneide als erstes die Bananen in dünne Scheiben (ca. 2 bis 5 mm). Hier gilt: Je dünner, desto knackiger werden deine Bananenchips später.
2. Dann legst du die Bananenscheiben auf einen Rost oder Backblech (mit Backpapier). Die Bananenscheiben sollten sich nicht berühren, sonst kleben sie später zusammen.
3. Normalerweise werden die Bananen nach ein paar Stunden an der Luft braun. Damit sie ihre gelbe Farbe aber behalten, kannst du sie mit etwas Zitronensaft besprenkeln. Nimm aber nicht zu viel Saft, sonst schmecken die Bananenscheiben später säuerlich.
4. Schalte den Ofen auf 70° C bis 80° C bei Umluft ein (vorheizen nicht nötig).
5. Die Bananenchips müssen nun für sechs bis acht Stunden im Ofen bleiben. Du solltest einmal pro Stunde die Ofentür öffnen, damit der Wasserdampf abziehen kann. Ist besonders viel Wasserdampf im Ofen, kannst du einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen. Dann verflüchtigt sich der Wasserdampf von selbst.

Schau nach sechs Stunden, ob die Bananenchips bereits trocken sind. Falls nicht, müssen sie noch länger im Ofen bleiben. Sind die Bananenchips fertig, solltest du sie erst einmal abkühlen lassen. Dann kannst du sie in Dosen verpacken und über mehrere Monate aufbewahren.

Quelle: <https://utopia.de/ratgeber/bananenchips-selber-machen-eine-einfache-anleitung/>

Zum Weiterlesen

www.banafair.de/

www.helles-koepfchen.de/artikel/3018.html

www.faire-woche.de/fileadmin/user_upload/media/mitmachen/mitmachen_fuer_junge_leute/kindergottesdienst_bananen/kigo_bananenheft.pdf

<https://mission.de/fix/files/www.05-bananen-fairer-handelneu.pdf>

„Knack die Nuss“







"Knack die Nuss"



„Knack die Nuss“



Es geht auch anders: Bio & Fair.



Urocal

Ca. 120 Familien haben sich an der Südküste **Ecuadors** zu einem regionalen **Kleinbauernverband** zusammengeschlossen.



Der Faire Handel mit BanaFair gibt uns wirtschaftliche Stabilität.
Yony Yanzaguanu
Urocal-Bauer

Preispolitik

BanaFair zahlt einen stabilen, kostendeckenden **Mindestpreis**...

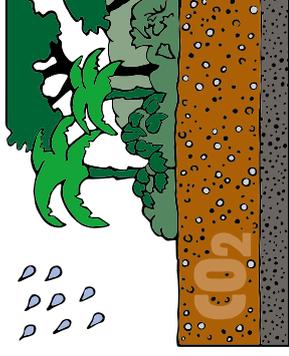


...und einen **Mehrpreis** für Gesundheitsvorsorge, Bildung und Programme für Kinder und Jugendliche.



Ökologischer Anbau im Agroforstsystem

Urocal Bauern bearbeiten den Boden besonders schonend, düngen organisch mit **Mulch und Mist**, setzen auf kleinflächigen **Mischfruchtanbau** und mechanische Unkrautbekämpfung. Sie sorgen für eine möglichst permanente Bodenbedeckung, verzichten auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und energietintensive mineralische Stickstoffdünger. Das schützt Boden und Gewässer und erhält die Artenvielfalt.



Klimaschutz durch Bodenschutz

Lebendige Böden sind weltweit die wichtigsten **Kohlenstoff-speicher**. Sie binden durch den Aufbau der Humusschicht mehr Kohlendioxid als konventionell bewirtschaftete Böden. Der Einsatz von natürlichen Düngern spart Energie und Stickstoff. Wetterextreme werden durch stabile Böden abgemildert.



Urocal liefert jährlich ca. **175.000 Kisten** Bananen an BanaFair.



Urocal und BanaFair verbindet seit 20 Jahren eine direkte, respektvolle und gleichberechtigte Handelsbeziehung.



Mmmh... lecker!

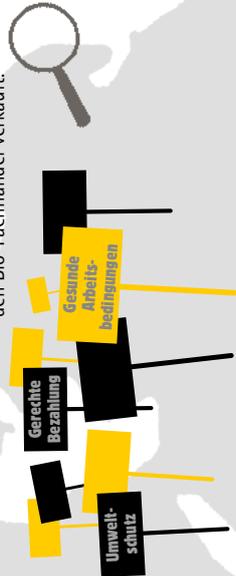


BanaFair ist eine Fair-Handelsorganisation.

Sie importiert Bananen, macht Bildungs- und Kampagnenarbeit und finanziert Projekte. Die Bananen werden vor allem über Weltläden und den Bio-Fachhandel verkauft.

Transparenz

Die Einhaltung sozialer und ökologischer Handeskriterien wird ständig kontrolliert. Kostenkalkulation und Lieferkette werden offengelegt.



MAKE FRUIT FAIR!



BanaFair. Das Original.

www.makefruitfair.de



Make Fruit Fair! wird von der Europäischen Union gefördert.

Impressum

Herausgeber:



kikuna - Zukunft Nachhaltig Gestalten e.V.
Wagnerstraße 6, 89160 Dornstadt/Bollingen
info@kikuna-welt.de
www.kikuna-welt.de

Der Herausgeber ist für den Inhalt allein verantwortlich.

Idee und Konzept: Karin Wirnsberger
Textarbeit: Karin Wirnsberger
Mitwirkende: Teresa Jans, Ina Heimann, Zita Chocano, Roswitha McLeod u.a.
Illustration und Layout: Andreas Naumann, mees + zacke
Dornstadt, November 2020

Gefördert durch:



mit Mitteln des
Kirchlichen
Entwicklungsdienstes

**ENGAGEMENT
GLOBAL**
Service für Entwicklungsinitiativen



Mit Mitteln des



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung