

## OIKOPOLIS im Dialog (01.07.2014)

### Wer krümmt unsere Biobananen? / Referent: Christoph Meier

Eingeladen zur Veranstaltung „OIKOPOLIS im Dialog“, die am 01. Juli 2014 in Munsbach stattfand, war Christoph Meier, der sich seit über 35 Jahren der biodynamischen Landwirtschaft verschrieben hat. Christoph Meier ist ein wahrer Kosmopolit: er wurde 1944 in der Schweiz geboren, ist auf einer Farm in Argentinien aufgewachsen, hat in der niederländischen Landwirtschaftsschule *Warmonderhof* biodynamische Landwirtschaft gelernt, lebte in den USA und arbeitete in Mexiko. Gemeinsam mit seiner Frau Annelien hat er dann 1994 die Demeter-Bananenplantage *Finca Girasol* und die Bio-Exportfirma *Horizontes Orgánicos* in der Dominikanischen Republik gegründet.

### Ohne Konkurrenz: das Problem mit der Cavendish-Banane

Bananen sind ohne Zweifel die Nummer eins in der Obstschale; sie toppen den Orangen- und Apfelkonsum. Und irgendwie sehen alle gleich aus, dabei gibt es etwa 1000 verschiedene Bananensorten. Für den Export ist jedoch nur die Cavendish-Banane geeignet. Seit 30 Jahren bestimmt diese Dessertbanane mit mildem Geschmack und dünner Schale den Markt.

Seit eh und je werden die Bananenstauden der Cavendish-Sorte vegetativ vermehrt d.h. über Sprösslinge und Rhizome. Die Widerstandsfähigkeit der Pflanzen gegenüber Schädlingen nimmt dadurch Jahr für Jahr ab. Vor allem Pilze setzen den Bananenstauden zu und führen zu Fruchtfäule oder komplettem Absterben der Pflanzen.

### Biodynamische Bananenplantagen auf der *Finca Girasol*

Auf der *Finca Girasol* werden auf einer Fläche von rund 70 ha Demeter-Bananen angepflanzt und, obwohl zum Schutz der Natur und der Plantagenarbeitern, keine Insektizide und Fungizide eingesetzt werden, hält sich der Verlust in Grenzen. Christoph Meier hat von Anfang an darauf geachtet, dass die Bananenschösslinge und -rhizome zusammen mit fruchtbarer Erde und Kompost in den Boden kommen. Auf der *Finca Girasol* wachsen Leguminosen zwischen den Bananenstauden. Diese lockern den Boden auf und reichern ihn mit Stickstoff an. Abgeerntete Stauden (von jeder Pflanze können nur einmal Bananen geerntet werden) bilden den Humus und die Grundlage für eine gesunde Bodenfauna und -flora. Biodynamische Präparate verbessern die Bodenqualität zusätzlich. Die Bananenplantagen der *Finca Girasol*, die in gerodeten Halbwüstenregionen angepflanzt wurden, bilden somit keine sterilen Monokulturen, wie das auf konventionellen Plantagen der Fall ist.

### Von grün nach gelb: von der Plantage zum Konsumenten

Acht bis zwölf Monate nach der Pflanzung können die Bananen geerntet werden. Die Fruchtstände werden durch farbige Bänder markiert damit man genau weiß, welche Bananen zu welchem Zeitpunkt geerntet werden sollen. Bei der Ernte sind die Bananen schließlich grün und unreif, und äußerlich wäre ohne Markierung nicht zu erkennen, ob der Erntezeitpunkt optimal gewählt ist. Durch die Markierungen ist außerdem genau bekannt, wie viel Arbeit ansteht und wo. Auf den Bananenplantagen ist und bleibt alles Handarbeit.

Frisch geerntet werden die grünen Bananen von den Frauen „portioniert“ und kommen ins Wasserbad. Sie werden in Kartons verpackt und in Kühlcontainern verschifft. Nach elf Tagen kommen sie in Rotterdam an und werden hier eingelagert. Abhängig von den eingehenden Bestellungen kommen die Bananen schließlich in die Reifekammer. Höhere Temperaturen und Ethylengas führen in sieben bis zehn Tagen zur Reifung der Bananen. Ethylen, ein flüchtiges Phytohormon, wird auch bei der natürlichen Fruchtreife freigesetzt und schaltet den Reifungsprozess ein. Eine Kiste mit reifen Bananen im Container reicht somit aus, um die ganze Bananenladung während des 11-tägigen Transports zur Reife zu führen. Im Schiffscontainer herangereifte Bananen lassen sich jedoch nicht mehr verkaufen. Der Endkunde will schließlich keine Bananen mit braunen Flecken. Wenn die Reifung unkontrolliert abläuft, bedeutet das einen großen Verlust für die Exportfirma. Bananen müssen einfach bis zu 30 Tage unreif bleiben. Nur eine kontrollierte Reifung ist erwünscht.

### **Bio-Bananen sichern ein festes Einkommen und fördern die Schulausbildung aber reicht das?**

Da die Bananenernte ganzjährig erfolgt, sichert sie vielen Plantagenarbeitern der Dominikanischen Republik, sowie Einwanderern aus dem benachbarten Haiti, ein festes Einkommen. Der Großteil der Bevölkerung der Dominikanischen Republik lebt in sehr ärmlichen Zuständen. Das Land ist geprägt von Arbeitslosigkeit, Kriminalität und Korruption. Auf der *Finca Girasol* spielt das Wohl der Mitarbeiter deshalb eine wichtige Rolle. Es werden höhere Löhne bezahlt als üblich und die Plantagenarbeiter können sich ein bescheidenes Leben finanzieren. Die Arbeiter erhalten täglich ein Gratis-Mittagessen und bei einer guten Ernte werden Prämien ausbezahlt.

Christoph Meier beklagt das schlechte Bildungssystem der Dominikanischen Republik. Die Wenigsten können lesen. Viele können nicht einmal ihren Namen schreiben. Die öffentlichen Schulen sind katastrophal. Viele Eltern haben kein Geld um den Kindern eine Schuluniform zu kaufen oder schicken die Kinder nicht zur Schule da diese mithelfen müssen, Geld zu verdienen. Wenn irgendwie nur möglich, dann schicken die Eltern ihre Kinder auf Privatschulen. Um hier Impulse zu setzen ist auch auf der *Finca Girasol* eine kleine Schule eingerichtet, eine Waldorfschule, in der die Kinder bis zur vierten Klasse von ausgebildeten Waldorf-Lehrern unterrichtet werden.

Die *Finca Girasol* unterstützt stark bedürftige Familien und hat viel Hilfe während der letzten Hurrikan-Katastrophe geleistet. Da das Exportgeschäft starkem Konkurrenzdruck ausgesetzt ist, die Produktionskosten steigen und die Bananen der *Finca Girasol* preislich trotzdem konkurrenzfähig bleiben müssen, kann Christoph Meier aber keine Wunder vollbringen. Eine landesweite Verbesserung des Lebensstandards der Plantagenarbeiter müsste durchgesetzt werden, aber wie?

### **Einmal quer über den Atlantik**

*Horizontes Orgánicos* exportiert nicht nur Bananen der *Finca Girasol*. Die Exportfirma kauft auch Bananen von Bio-Plantagen aus der Umgebung ein; exportiert Mangos, Kokosnüsse und Limetten. Alles in Bio oder Demeter-Qualität. Zusätzlich verschifft sie getrocknete Bananen und getrocknete Mangos, die auf der *Finca Girasol* produziert werden.

### **Und wer krümmt denn jetzt die Bio-Bananen?**



Ganz einfach, die Natur. Die Mindestlänge und der -durchmesser der Bananen sind klar definiert, der Krümmungsgrad zum Glück aber nicht. Bananen wachsen auf ihrem Fruchtstand der Sonne entgegen und somit entsteht diese leicht gebogene Form. Es gibt auch Bananen, die sind fast gerade. Ja, und wer sich gefragt hat, was Banane eigentlich bedeutet: „*banan*“ ist das arabische Wort für „*Finger*“.