

MAZ LOKAL



Knallgrün, in luftdurchlässiger Folie und Kartons eingepackt kommen die Bananen bei Werder Frucht in Groß Kreutz an.

FOTOS (4): LUISE FRÖHLICH

In fünf Tagen wird aus Grün Gelb

Seit 20 Jahren reifen bei Werder Frucht Bananen aus Südamerika, bevor sie in den Handel gehen

Von Luise Fröhlich

Groß Kreutz. Eine Banane reifen zu lassen, ist wie gutes Kochen. „Man braucht Fingerspitzengefühl“, sagt Sven Fürstenberg, Leiter der Bananenreiferei bei Werder Frucht in Groß Kreutz. Es reicht nicht, die Banane sich selbst zu überlassen, ein paar Tage zu warten und sie dann auszuliefern. In der Bananenreiferei lagern die Exoten aus Ecuador und Kolumbien unter kontrollierten Bedingungen so lange, bis sie die richtige Farbe und den Reifegrad für den jeweiligen Kunden erreicht haben.

Bei der gestrigen Fachexkursion „Regional on Tour“ der Industrie- und Handelskammer (IHK) des Landes Brandenburg konnten regionale Gastronomen und Unternehmer die größte Bananenreiferei Ostdeutschlands besichtigen. Die Reiferei mit 27 Pressreifekammern gibt es bereits seit 20 Jahren. Die noch grünen und festen Bananen kommen gewaschen und portioniert per Schiff und Lkw in Groß Kreutz an. Fünf bis sechs Tage lagern sie in

den 14 bis 18 Grad kühlen Kammern und werden langsam zum Leben erweckt, wie Fürstenberg sagt. In einer Kammer sind 1152 Kartons mit je 18 Kilo Bananen gestapelt.

„Meistens liefern wir die Bananen bei Farbe 4 an die Zentrallager aus, wenn sie grün-gelblich sind“, berichtet der Reiferei-Leiter. Von den Zentrallagern in Berlin und Brandenburg geht es zu den Händlern. Die haben ganz genaue Vorstellungen davon, wie ihre Bananen auszusehen haben.

„Die Reife ist ein sehr energieintensiver Prozess. 70 Prozent des Stroms, den wir hier insgesamt verbrauchen, ist dafür nötig“, sagt Sebastian Schornberg von Werder Frucht. Speziell dazu ausgebildete Reifer kontrollieren ständig die Temperatur und behandeln die Exoten mit einem Reifegas aus Stickstoff und Ethen, das den Prozess vorantreibt. Diese manuelle Arbeit könne keine Maschine ersetzen, so Fürstenberg. Denn schon kleinste Temperaturschwankungen können Stress und letztlich Qualitätsverlust für das Obst bedeuten.



Sven Fürstenberg leitet die Reiferei.



Ein Blick hinter die Kulissen der Bananenreiferei.

Exotin aus Südostasien

Bananen wurden erstmals in buddhistischen und indischen Texten erwähnt, deshalb gilt Südostasien als Ursprungsland. In das heutige Hauptexportgebiet Zentral- und Südamerika gelangte sie mit dem portugiesischen Missionar De Belanga, der die Bananenwurzelstöcke 1516 nach Santa Domingo brachte.

Die Banane ist ein Obst, das erst gereift werden muss, bevor es genießbar ist. Während des Reifeprozesses wird Stärke in Zucker umgesetzt. *fr*



Beim richtigen Reifegrad wird das Obst ausgeliefert.