

DREIFACHE PREMIERE – BIO BANANEN AUS BIOZYKLISCH-VEGANEM ANBAU

Unsere Bananen stammen aus Kreta, sind bio-zertifiziert und werden nach den Biozyklisch-Veganen Richtlinien angebaut. Das ist eine dreifache Premiere, denn kretische Bananen wurden bislang immer nur für den griechischen Binnenmarkt angebaut. Das soll sich nun ändern, denn diese besonderen Bananen haben es verdient, auch außerhalb Griechenlands bekannt zu werden. Hier vier Gründe, warum dies so ist:

1. Kreta-Bananen haben im Vergleich zu den tropischen Anbaugebieten nur eine kurze Distanz zurückzulegen. Der CO₂-Fussabdruck ist um ein Vielfaches geringer als bei Überseeware. Kreta-Bananen sind also **klimafreundlich!**
2. Kreta-Bananen werden in kleinbäuerlichen Familienbetrieben ohne Einsatz von unterbezahlten Fremdarbeitern angebaut und sorgsam von Hand geerntet. Kreta-Bananen sind also **sozialverträglich**.
3. Kreta-Bananen aus biozyklisch-veganem Anbau werden in Mischkultur mit Gemüse und ganz ohne Mist, Blut- und Knochenmehl oder andere Dünge- und Pflanzenbehandlungsmittel tierischer Herkunft angebaut. Kreta-Bananen sind also „**vegan ab Feld**“.
4. Kreta-Bananen schmecken besonders gut, da sie aufgrund des schnellen Transports später geerntet werden können und somit mehr Nährstoffe aufnehmen konnten als Überseeware. Kreta-Bananen sind daher **süßer und aromatischer**.

EINE ECHTE ATTRAKTION

Bananen sind einjährige Stauden, die in ihrem Leben einmal blühen. Aus der eindrucksvollen Blüte schiebt sich dann ein Büschel, an dem die Früchte sitzen. Im Durchschnitt hat ein Büschel 6 bis 19 "Hände", jede Hand ungefähr 10-20 "Finger". Die Finger sind das, was man allgemein als "Banane" bezeichnet.

TRADITIONELLES REIFEVERFAHREN

Bananen sind klimakterische Früchte und reifen nach der Ernte. Die Büschel werden also immer grün, d.h. kurz vor dem Farbumschlag geerntet. In diesem Stadium lassen sie sich gut lagern und transportieren. Damit die Bananen gelb werden, muss die letzte Phase des Reifevorgangs bereits unterwegs eingeleitet werden. Dies machen wir auf traditionelle Art und Weise genauso wie die kretischen Bauern ihre Bananen auf die Bio-Wochenmärkte nach Athen schicken. Dazu werden die Büschel in einer Plastiktüte verschlossen. In Ermangelung anderer technischer Möglichkeiten legen wir - wie auf Kreta üblich - in die Tüte einen Apfel hinein, der das natürliche Reifegas Ethylen ausscheidet. Nach Ankunft sollten die Büschel noch ein bis zwei Tage bei Zimmertemperatur im Dunkeln lagern, bis die Bananenfinger gelb werden.

DER WIRKLICHE PREIS EINER BANANE

Überseeware ist tendenziell unterbezahlt, da in der Regel weder Umweltfolgekosten, noch eine gerechte Entlohnung für die Arbeiter auf den Plantagen einkalkuliert werden. Kreta-Bananen werden nicht in Großplantagen sondern von kleinbäuerlichen Familienbetrieben angebaut. Sorgsame Handarbeit und die gerechte Entlohnung der im Bananenbau geleisteten Arbeit des Bauern und seiner Familie machen Kreta-Bananen daher teurer als Überseeware.



Im biozyklisch-veganen Anbau werden Bananen zusammen mit mindestens vier weiteren Pflanzenarten angebaut. Mischkultur führt zu Artenreichtum im Gewächshaus und zu größerer Ertragsicherheit.



Alte Bananenstauden werden im Gewächshaus geschreddert. Im humusreichen Boden herrscht reiches Bodenleben.



Elefthería Dispyráki aus Tympaki im Süden Kretas

