



WO UNSER FAIRTRADE-BANANENMUS HERKOMMT.

Ecuador – Die Basisbewegung El Guabo kämpft gegen die groß-industrielle Verschwendung von Lebensmitteln und sorgt in Eigeninitiative für eine finanzielle Absicherung seiner Bananen-Bauern.

Ebenmäßig gelb, die perfekte Schale geziert von einem Aufkleber, längenkonform, leicht gebogen und oben im griffigen Bündel zusammengewachsen – das ist der Standard, dem eine Supermarktbanane zu entsprechen hat. Aber nicht alle haben in diesem Schönheitswettbewerb Erfolg. Die kleinen, krummen Bananen mit der fehlerhaften Schale können auch ihr Aroma und ein hervorragender Geschmack nicht retten – sie landen oft gleich in ihrem Herkunftsland auf dem Müll, oder mit etwas Glück wenigstens auf dem Kompost. Für die Bio-Bananen der Kooperative El Guabo gibt es eine dritte Option: aus ihnen wird Bananenmus.

Für die Bauern in der Küstenregion Ecuadors sind Bananen das einzige Produkt, mit dem sie Geld verdienen können. Über Jahrzehnte hingen Profit oder Verlust nicht nur vom Wetter und der Wachstumsaison ab, sondern vor allem von den Weltmarktpreisen. Bananen gehören nicht zu den allerersten Produkten, die von Fairhandelsorganisationen besiegelt wurden, aber dafür zu den besonders wichtigen: weil es um große Volumen geht, hat der Faire Handel von Anfang an die Möglichkeit, Kleinbauernorganisationen zu stärken und der Macht der großen Firmen, die Bananen auf riesigen Plantagen anbauen lassen, etwas entgegenzusetzen. Die schlechten, oft gefährlichen Produktionsbedingungen auf vielen dieser Plantagen – extrem niedrige Löhne und durch den hohen Einsatz von Pestiziden oft lebenslange Gesundheitsschäden bei den Arbeitern – wurden so richtig erst Anfang der 90er Jahre über Medienberichte in der Öffentlichkeit bekannt.

1997 schlossen sich in Ecuador die ersten Bauern zur Kooperative El Guabo zusammen. Heute ist El Guabo die Dachorganisation für 15 Einzelkooperativen, die Transport, Verpackung, Vermarktung, Qualitätskontrolle und den Export der Bananen organisiert. Das Bananenanbaugebiet erstreckt sich vom flachen Küstenstreifen bis in bergige Regionen. Im Durchschnitt besitzen die Bauern etwa fünfeinhalb Hektar Land. Bananen sind die wichtigste Einkommensquelle, ein Teil der Farmer baut außerdem Kakao für den Export an, sowie Erdnüsse, Kochbananen, Orangen und einige andere Obstsorten für den lokalen Markt. Und natürlich ziehen sie Gemüse für den eigenen Bedarf. Die Familien leben in kleinen, oft aus Holz gebauten Häusern mit ein oder zwei Räumen, besonders in den bergigen Regionen sind die Dörfer entlegen und schwer zu erreichen.

Bananen sind Stauden, an denen über neun Monate die großen Fruchtbüschel heranreifen. Die Früchte sind kreisförmig in Lagen angeordnet und bei der Ernte wiegt ein Büschel zwischen 30 und 50 Kilogramm. Anders als z.B. Äpfel haben Bananen keine Saison, sondern können kontinuierlich über das Jahr geerntet werden. Die Bauern sind deshalb in der Lage, ihr Land allein mit ihren Familien zu bewirtschaften. Einmal in der Woche holen El Guabo-Mitarbeiter die geernteten Bananen an den Sammelstellen ab. Die LKW, jeder mit einem Fassungsvermögen von 12 bis 15 Tonnen, sind je nach Bedarf auf unterschiedlichen Routen unterwegs. Die Sammelstellen sind so angelegt, dass keiner der Bauern seine Ernte weit transportieren muss - besonders in den Bergen kommen die Stauden auf dem Rücken von Mauleseln zur Abholstelle.

Ein El Guabo-Mitarbeiter ist zuständig für die Qualitätskontrolle. Bananen, die den Export-Schönheitstest nicht bestehen, werden separat verladen, die anderen werden sortiert, gewogen und verpackt. Normalerweise werden



5% bis 10% der Bananen wegen optischer Mängel aussortiert – es sei denn, es grassiert der gefürchtete Bananen Rost, dann wird bis zu einem Viertel der Ernte zurückgewiesen. Rotbraune Verfärbungen an der Schale sind das untrügliche Zeichen dafür, daß hier Spinnmilben am Werk waren. Die Qualität der Frucht ist nicht beeinträchtigt, unverkäuflich sind sie trotzdem. Besonders die Bio-Bauern, die den Spinnmilben nicht mit Pestiziden zu Leibe rücken dürfen (und auch nicht wollen), mussten oft heftige finanzielle Einbußen hinnehmen. Gleichzeitig war jedem in der Kooperative bewusst, dass hier Woche für Woche sehr gute Früchte nur wegen optischer Mängel auf den Müll wanderten – bis jemand die zündende Idee hatte: Bananenmus! In Guayaquil, etwa 150 km nördlich der Region, in der die El Guabo Bauern ihre Bananenfelder haben, stellt Banalight schon seit 1995 Fruchtpürees aus Bananen und Mangos her. Die frisch angelieferten El Guabo Bio-Bananen werden gewaschen, gewogen und nachgereift. Erst dann werden sie von Hand geschält, zu Mus gequetscht, pasteurisiert und für den Export in Fässer abgefüllt.

Die Bio-Bauern haben inzwischen Möglichkeiten, Bananenrost mit biologischen Methoden zu bekämpfen, aber ein kleiner Teil der Bananen wird auch künftig beim Export-Schönheitswettbewerb als zu klein, zu krumm oder zu fleckig durchfallen. Die Verarbeitung zu Bananenmus sichert das Einkommen der Bauern ab - und wir bekommen eine hervorragende Zutat für die Herstellung unserer Saucen. Mit den nächsten Fairtrade-Geldern wollen die El Guabo Bauern übrigens die Sammel- und Packstation aus- und umbauen, damit sie wasser- und energiesparender arbeiten können.

