

Ein Thurgauer kommt auf die Banane

Jedes Jahr werden 30 000 Tonnen meist noch geniessbare Bananen vernichtet. Der Verein Mehr als zwei kämpft gegen Food-Waste und landet mit seinem ersten Produkt gleich einen Hit.

Text: Barbara Halter



2

Während des Lockdown hat die Welt Bananenbrot gebacken. Das jedenfalls musste man annehmen, wenn man sich in den sozialen Medien umschaute. Vielleicht liegt es daran, dass ein Bananenbrot im Handumdrehen gebacken ist. Es schmeckt gut und ist das Beste, um braune, überreife Früchte zu verarbeiten, die niemand mehr essen mag.

Auf die Banane gekommen ist Olivia Menzi vom Verein Mehr als zwei durch das Thema Food-Waste. «Wir schätzen, dass jedes Jahr rund 30 000 Tonnen Bananen vernichtet werden, ein Drittel der importierten Ware», sagt sie. Um gegen die Verschwendung vor-

zugehen, lancierte der Verein Ende 2019 das Projekt «Deine Banane ist kein Abfall». Sie gewannen damit bei Generation M der Migros den zweiten Platz und sicherten sich damit die Finanzierung ihrer Idee.

Bananen gehören neben den Äpfeln zu den beliebtesten Früchten. Sie sind zu einem Standardprodukt geworden, vielen ist wohl gar nicht mehr bewusst, dass Bananen exotische Früchte sind. Ein grosser Teil wird per Schiff aus Südamerika importiert. Die Bananen werden auf den Plantagen im unreifen Zustand geerntet. Bevor sie in die Läden kommen, müssen sie in der Schweiz darum in die Reifekammer. Hier setzt Olivia Menzis Projekt an.

Denn nach der Reifekammer werden täglich kistenweise Bananen weggeworfen. Geniessbare Früchte, jedoch mit Schönheitsfehlern. Ihre Schalen haben Kühschäden, kleine braune Flecken oder feine Ver-

Fotos: www.kollektif.ch (3)

narbungen. Dazu werden viele einzelnen Bananen entsorgt – in den Läden haben «Einzelgänger» keinen Platz. Der Kunde wünscht Bündel.

Bei den weggeworfenen Bananen handelt es sich nicht im klassischen Sinne um Abfall, sondern sie sind Teil einer kalkulierten Überproduktion. Es wird von vornherein zu viel importiert, und der anschliessende Prozess generiert Überschuss.

Roland Kauderer war erst skeptisch, jahrelang setzte er nur auf regionale Früchte

Nur, was soll man mit all diesen überschüssigen, aber einwandfreien Bananen anstellen? Olivia Menzi und ihre Kolleginnen pröbelten in ihren Küchen, was für haltbare Produkte aus den reifen Früchten entstehen könnten. «Dabei war von Beginn weg klar,

dass ich nicht die nächsten zehn Jahre Bananenbrot backen oder Chips machen möchte», sagt Menzi und lacht.

Bei der Suche nach Produzenten gelangte sie an Roland Kauderer von der Öpfelfarm in Steinebrunn. Der Thurgauer Familienbetrieb ist bekannt für seine Apfelfringe. Kauderer war skeptisch: «Jahrelang brachten wir unseren Kunden bei, dass wir nur regionale Produkte verarbeiten und darum keine getrockneten Südfrüchte im Angebot haben.» Da die Bananen ein Abfallprodukt sind und nicht extra zum Trocknen in die Schweiz transportiert werden, liess er sich auf einen Versuch ein. Er war ausserdem beeindruckt davon, wie konsequent Olivia Menzi an ihren Prinzipien festhielt und der Verein genau kontrolliert, dass ausschliesslich Überschussware verarbeitet wird. Damit nicht plötzlich mehr Bananen importiert werden. Im Februar dieses Jahres began-

«Jahrelang kam kein Produkt gegen unsere Öpfelringli an, von den Bananen aber waren die Leute sofort begeistert.»
Roland Kauderer

1 Olivia Menzi vom Verein Mehr als zwei und Öpfelfarm-Besitzer Roland Kauderer.
2 Vom Abfall zu einem hochwertigen Produkt: die Bananen-Stängeli.
3 Die Früchte werden von Hand verarbeitet und dann getrocknet.

nen sie auf der Öpfelfarm mit dem Trocknen der Bananen, im April konnte man die ersten Bananen-Stängeli, nature oder überzogen mit Schokolade, kaufen. Und Roland Kauderer erlebte eine Überraschung: «Seit 25 Jahren lancieren wir neue Produkte, jedes Mal war es ein Kampf, nichts kam gegen die Öpfelringli an. Von den Bananen aber waren die Leute sofort begeistert.» Zurzeit baut Kauderer seine Kapazitäten aus. Wenn er freitags bei der Reifekammer vorbeigeht, könnte er jeweils viel mehr Kisten mitnehmen, als er verarbeiten kann. Das weiss natürlich auch Olivia Menzi. Neben den getrockneten Bananen hat sie weitere Produkte und Produzenten im Blick. Eine Zürcher Bäckerei pröbelt zum Beispiel an einem Bananenbrot im Glas. Perfekt für alle, die nach dem Lockdown nun keine Zeit mehr zum Selberbacken finden. 🍌

BANANENBROT BACKEN

Nach dem Rezept von Olivia Menzi, für eine Cakeform von 20 cm

- 3 bis 4 reife Bananen (je nach Grösse)
- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 120 g weiche Butter
- 75 ml Milch
- gehackte Schokolade oder Nüsse (nach Belieben)

Bananen mit einer Gabel zerdrücken, dann mit allen anderen Zutaten verrühren, Masse in eine Cakeform füllen und bei 180 Grad Umluft backen. Nach ca. 55 Minuten Garprobe machen.