

Die Banane wird in Wangen gelb

Osterferienprogramm Bei der Kids und Junior Week erfahren zwölf Kinder von Bananenreifemeister Wilhelm Kunkel am Großmarkt, wie er den exotischen Früchten zu ihrer Farbe verhilft. *Von Sybille Neth*

Bananenboxen, wohin das Auge blickt. 1152 Stück lagern in einem einzigen Reifungscontainer – etwa 115 200 Früchte sind das. Grüne Bananen. Ungenießbar, wie Wilhelm Kunkel den zwölf wissbegierigen Kindern am durchgeschnittenen Objekt beweist. „Will jemand mal mit der Zunge dran?“ fragt er in die Runde. Niemand will. „Da ist noch kein Zucker drin, sondern nur Stärke“, erklärt er. Kunkel ist Bananenreifemeister und weiß genau, in wie vielen Schritten und mit welchen Hilfsmitteln aus geschmacklosen grünen Früchten süße gelbe werden.

Der Besuch an Kunkels Arbeitsplatz beim Früchteimporteur Andretta in der Nähe des Großmarkts ist neu im Programm der 18. Kids und Junior Week, die der Verein kinderfreundliches Stuttgart vom 30.

„Auch dort, wo Bananen wachsen, werden sie grün geerntet.“

Wilhelm Kunkel, Bananenreifemeister

März bis zum 10. April veranstaltet. Rund 600 Kinder und Jugendliche nehmen dieses Mal wieder daran teil.

Zur Einstimmung auf den Besuch beim Bananenreifemeister gehört ein Rundgang beim Obst- und Gemüsegroßhändler Staiger auf dem Großmarkt.

Dort dürfen die Kinder unter der Regie von Staiger-Mitarbeiterin Katrin Arndt selbst eine Markt-Bestellung von Gemüse und Obst in eine Kiste packen, und in der Versuchsküche wartet ein Südfrüchtequiz mit anschließender Verkostung auf die acht- bis zwölfjährigen Teilnehmer: Passionsfrucht, Cantaloupe-Melone, Kumquat, Papaya, Ananas liegen fein geschnippelt auf Tellern bereit. Bei der Drachenfrucht scheiden sich allerdings die Geister: „Die schmeckt gut“, findet die zwölfjährige Viktoria, die gleichaltrige Charlotte dagegen sagt, „sie schmeckt wässrig“.

Mit von der Partie bei den Exoten sind auch die Babybananen und Timo (zehn Jahre) urteilt spontan: „Die ist viel würziger als die großen Bananen.“ Die Banane ist nach dem Apfel das beliebteste Obst. Damit die Früchte überhaupt Geschmack bekommen, ist etwa eine Woche lang das Fingerspitzengefühl des Bananenreifungsmeisters notwendig. „Die Banane verträgt nicht viel Wärme, obwohl sie eine tropische Frucht ist. Bei 30 Grad platzt sie“, erklärt er. Im Reifungscontainer herrschen deshalb zwischen 14 und 15 Grad. Die Temperatur in den mit Folie ausgeschlagenen Kartons kontrolliert er regelmäßig. „Auch in den Ländern rund um den Äquator, wo die Früchte wachsen, werden sie grün geerntet“, sagt Kunkel, der seinen launigen Vortrag mit allerlei Fragen ausschmückt,



Grün und geschmacklos sind die Bananen, wenn sie ankommen.

Foto: Lichtgut/Max Kovalenko

bei denen die Kinder beweisen können, dass sie gut informiert sind: „Die dürfen nicht in den Kühlschrank“, weiß ein Junge, und alle sind sich einig, dass Bananen mit dem Flugzeug nach Europa kommen.

Gelb werden die Früchte durch die Zugabe von Ethylengas. Äpfel und Tomaten produzieren dies beim Reifeprozess selbst. „Das Gas geben wir einen Tag lang in den Container, damit große und kleine Früchte gleichmäßig gelb werden“, sagt der Exper-

te. Auch Feuchtigkeit brauchen die Exoten zur Reifung. „Deshalb stellen wir einen Eimer Wasser dazu. Dann legen die Bananen richtig los und produzieren selbst Wärme“, weiß Kunkel. Deshalb muss er immer wieder lüften. Und selbst braune Bananen liegen ihm am Herzen. Die müssen nicht in den Müll, winkt er ab. „In den Mixer und Milch dazu oder in der Pfanne braten und Zimt drüber. Das schmeckt richtig gut“, gibt er seinem Publikum mit auf den Weg.