

# Banane



Die Banane ist eine der ältesten Kulturpflanzen. Nach Europa ist sie jedoch erst etwa um 1900 eingeführt worden. Ursprünglich aus Asien stammend, wird sie heute weltweit in den Tropen als Nutzpflanze kultiviert.

Botanisch sind Bananen »Beerenfrüchte«. Die Bananen entwickeln sich aus den Blüten der bis zu mehreren Metern hohen Bananenstauden. Jede Pflanze bildet nur einmal in ihrem Leben einen großen Blütenstand aus mehreren Reihen rotvioletter Blüten. Aus jeder Blütenreihe entwickelt sich eine »Bananenhand«, insgesamt 6-19 Hände mit je 10-12 "Fingern" bzw. Bananen. Der ganze Fruchtstand, ist mit 80 und mehr Bananen bis zu 40 kg schwer.

Die Obstbanane stellt bei uns die bekannteste Art dar. Daneben gibt es z. B Kochbananen, Rote Bananen und Babybananen.

Die glatte Schale der Obstbanane ist bei unreifen Früchten grün, bei voll reifen leuchtend gelb, das Fruchtfleisch ist weich, hell, süßlich-mild mit leichter Säure.

Bananen werden stets grün geerntet, da sie vollreif rasch mehlig werden und faulen. Sobald durch die Trennung vom Stamm die Nährstoffversorgung unterbrochen ist, beginnt in der Frucht die Umwandlung von Stärke zu Zucker und damit die Reife.

Bananen sind druckempfindlich und nur begrenzt lagerbar. Unreife, grüne Bananen reifen bei Zimmertemperatur innerhalb weniger Tage nach. Darüber hinaus beschleunigen Bananen den Reifeprozess anderer Früchte und sollten daher getrennt von sonstigem Obst aufbewahrt werden.

Der überwiegende Teil der Obstbananen wird roh verzehrt. Daneben gibt es zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten, wie z.

B. für Obstsalat, als Beilage zu Fleisch, Geflügel oder Fisch, für Eis, für Milchmixgetränke oder Konfitüre.

Aufgrund ihrer Süße eignet sich die Banane sehr gut zur Zubereitung von Aufstrichen in Kombination mit eher säuerlichen Früchten, da ein Zuviel an Fruchtsäuren, welches das Gelieren nachteilig beeinflussen kann, "abgepuffert" wird, wie z. B. bei einem Aufstrich aus Roten Johannisbeeren und Banane mit Gelier Zucker 3plus1 oder aus Brombeeren und Bananen mit Gelier Zucker 2plus1.