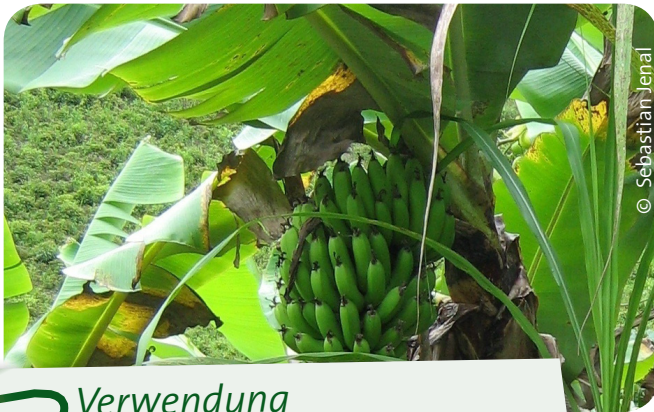


Banane



© Sebastian Jenal

Verwendung

In unseren Supermärkten gibt es Dessertbananen zu kaufen, die man schälen und sofort essen kann. Es gibt aber auch Kochbananen. Diese Bananensorte kann man nicht roh essen. Sie muss gekocht, gebacken oder gegrillt werden. Die Blätter bestimmter Bananensorten können auch zu Seilen und Netzen verarbeitet werden.



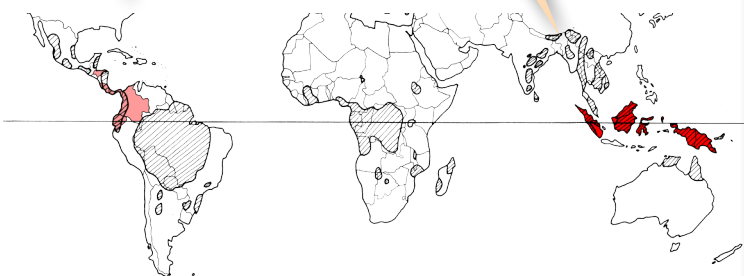
Es gibt rund 100 Bananenarten. Einige Arten bilden essbare Früchte. Die uns bekannteste ist die gelbe Obstbanane.



Woher kommt die Banane?

Die Banane, die wir am besten kennen, wird in Mittel- und Südamerika angebaut.

Die Banane stammt ursprünglich von den Inseln im Südosten Asiens.



 Nimm deinen Supermarkt unter die Lupe!
 Finde Supermarktprodukte, in denen Bananen stecken – und somit ein Stück Regenwald!
 Trage sie in den Kassenbon ein.



Ein Beispiel
 Produkt: Granini Trinkgenuß
 Bananen Nektar
 Inhaltsstoff: Bananenmark (25%)

Produkt	Inhaltsstoff



Warum ist die Banane krumm?

Bananen wachsen nicht an Bäumen, sondern an sogenannten Stauden. An einer Bananenstaude hängen bis zu 200 Bananen in großen Büscheln zusammen. Diese Bananenbüschel sind so schwer, dass sie nach unten hängen. Pflanzen wachsen aber immer dem Licht entgegen. Die einzelnen Bananen wollen also nach oben. Dafür müssen sie sich aber verbiegen. Darum ist die Banane krumm!



Was du tun kannst:

Bei Bananen ist ein Öko-Anbau möglich. Achte auf das Bio- und auf das Fair-Trade-Siegel!

