

# Bananen-Tipps



## Was gibt's beim Umgang mit Bananen zu beachten?

Im Umgang mit Bananen ist die Beachtung einiger Besonderheiten hilfreich. Bananen sind empfindlicher als die meisten anderen Obstarten insbesondere in Bezug auf Temperatur. Außerdem haben Bananen ganz spezielle Eigenschaften bei der Reifung.

Im Wesentlichen wird die Reifung der Bananen von zwei Faktoren bestimmt: **Temperatur** und **Ethylen-Konzentration**. Diese beiden Faktoren können Sie so beeinflussen, dass Sie den Reifegrad der Bananen immer möglichst nach Ihren Bedürfnissen steuern können.

### 1. Temperatur

Optimalerweise sollten Bananen immer zwischen **13°C und 20°C** gelagert werden.

Prinzipiell gilt:                    **je wärmer, desto schneller reifen die Bananen**  
   **Je kühler, desto langsamer reifen die Bananen**

Bereits ab Temperaturen von unter 12°C können Bananen Kälteschäden erleiden, insbesondere, wenn sie über mehrere Stunden zu tiefen Temperaturen ausgesetzt sind.

Bei zu kühler Lagerung verfärbt sich die Schale gräulich (Grauschleier).

Das Fruchtfleisch wird davon jedoch kaum betroffen – die Bananen sind also noch voll verzehrfähig, allerdings aber schlechter verkäuflich, da die attraktive, leuchtend gelbe Färbung fehlt.

**ACHTUNG: Auch wenn Bananenkartons auf kalte Beton- oder Steinböden gestellt werden, kann es bereits zu Kälteschäden kommen - insbesondere im Winter!**

Werden Bananen zu warm gelagert, reifen Sie sehr schnell, bei großer Hitze kann sogar die Schale aufplatzen.

### 2. Ethylen-Konzentration

Ethylen ist ein pflanzlicher Katalysator, der bei vielen Obstarten für die Einleitung des Reifeprozesses verantwortlich ist. Ethylen kommt natürlicherweise in Äpfeln und anderen Obstarten vor – auch reife Bananen produzieren selbst Ethylen. In unreifen Bananen fehlt es hingegen. Daher wird in Bananen-Reifereien gezielt Ethylen zugeführt um die Bananen gleichmäßig reifen zu lassen.

Die Ethylen-Konzentration innerhalb einer Bananenkiste hat ebenso wie die Temperatur Einfluss auf den Reifeprozess. Je höher die Konzentration, desto schneller die Reifung.

Daher gilt folgendes zu beachten:

**Bei grünen Bananen**, die bald nachreifen sollen, **sollte die Folie im Karton geschlossen bleiben**, damit sich der Ethylengehalt im Karton noch erhöhen kann.

**Bei gelben Bananen**, die möglichst langsam weiter reifen sollen, **empfiehlt es sich den Kartondeckel abzunehmen und die Folie zu öffnen**, so dass möglichst viel Ethylen entweichen kann. Außerdem kann auf diese Weise auch die Wärme abgeführt werden, die die Bananen in diesem Stadium bereits selbst erzeugen. Bleibt die Folie dagegen geschlossen, so steigen Temperatur und Ethylengehalt schnell an und die Bananen bekommen braune Punkte (Zuckerflecken).

**Bestellung:**

Bestellen Sie bei unserem Vertrieb Bananen im gewünschten Reifegrad. Bei Bestellung mehrerer Kisten können wir auch in unterschiedlichen Reifegraden liefern (z. B. 1 Kiste grüner und 2 Kisten gelber).

**Reklamationen:**

Sollten Sie einmal mit der gelieferten Qualität nicht zufrieden sein, melden Sie sich bitte bei uns und teilen Sie uns folgendes mit:

- ?? Art des Qualitätsmangels (Fäulnis, Druckstellen, sonstiges)
- ?? Betroffene Menge
- ?? Produzenten-Code der betroffenen Kiste  
(Stempel auf der Schmalseite des Kartons nahe des Griffs – z. B.:**ABC-123**)
- ?? Tag der Belieferung

Bestellungen und Reklamationen richten Sie bitte an unseren Vertrieb:

**Tel.: 06051-8366-11 (Thomas Schnettler)**  
**Tel.: 06051-8366-31 (Florian Schütz)**  
**Fax.: 06051-8366 -77**  
**E-mail: [vertrieb@banafair.de](mailto:vertrieb@banafair.de)**

**BANAFAIR E.V.**

Langgasse 41  
D-63571 Gelnhausen

**Tel.: 06051-8366-0**  
**Fax: 06051-8366-77**

e-mail: [info@banafair.de](mailto:info@banafair.de)  
[vertrieb@banafair.de](mailto:vertrieb@banafair.de)