

Die Banane – Einführung und Kultur in Neuspanien (Mexiko)

Markus Breuning: Die Banane -
Einführung und Kultur in Neuspanien
(Mexiko).

In: Der Gartenbau (Solothurn) 35 / 1980,
Sp. 1658

(Nr. in Bibliographie: 1571)

Die Banane – Einführung und Kultur in Neuspanien (Mexiko)

(Aus: A. v. Humboldt, «Versuch über den politischen Zustand des Königreichs Neuspanien», 1809 bis 1814)

Einleitendes: Dass ein hervorragender Naturforscher und Geograph von Weltruf, wie es Alexander von Humboldt (1769 bis 1859, siehe «Der Gartenbau» 41/1978 und 37/1979) war, sich auch um die Probleme und Pflege der Landwirtschaft und Nahrungsmittelversorgung kümmern konnte, möchte ich im folgenden darlegen, und zwar an einem Einzelbeispiel, dem «Pisang der Malaien», wie Humboldt die Banane nannte.

Der Pisang, dieses wohlthätige Gewächs, sei die Hauptnahrung aller Bewohner des heissen Erdgürtels. Doch trage er höher als 1550 Meter beinahe keine Früchte mehr. Dies stellt Humboldt fest und vergleicht die Banane mit dem Getreide und dem Reis des Europäers bzw. Asiaten. «Auf beiden Continenten, auf allen Inseln in dem ungeheuren Raum der Aequinoctial-Meere, überall, wo der mittlere Wärmestand des Jahres über vierundzwanzig Grade hat, ist die Bananas-Frucht einer der wichtigsten Kulturzweige für den Lebensunterhalt der Menschen.» Er beruft sich auch auf den Peruaner Garcilasso de la Vega (Comentarios reales de los Incas). Sehr reizvoll mutet es an, wenn Humboldt den Geschmack von Bananen, welche in europäischen Gewächshäusern gezüchtet wurden, mit demjenigen der Bananen der Tropen vergleicht: «Wer in Europa Bananas, die in Treibhäusern gereift sind, gekostet hat, kann nicht begreifen, dass eine Frucht, welche durch ihre grosse Süsrigkeit den getrockneten Feigen einigermaßen ähnlich ist, die Hauptnahrung von mehreren Millionen Menschen beider Indien sein könnte. Man vergisst aber zu leicht», meint Humboldt, «dass die nehmlichen Elemente, je nach dem sie sich vereinigen oder trennen, in dem Vegetations-Akt sehr verschiedene chemische Mischungen bilden.» (Klimaunterschied!) Die Ertragsmenge von 100 m² Land berechnete er aus Erträgen von 30 bis 40 Bananas-Stämmen. Diese werfen in einem Jahr, wenn ein Regime zu 15 bis 20 kg gerechnet wird, 2000 kg nahrhafte Substanz ab. In Relation zu Weizen oder Kartoffeln gebracht, ergibt dies ein ansehnliches Verhältnis von 133:1 bzw. 44:1. «Ich glaube nicht, dass es auf dem Erdboden noch eine andere Pflanze gibt, die auf einem so kleinen Fleck Bodens eine so ansehnliche Masse nahrhafter Substanz hervorbringt.» Was die Kultur der Banane betrifft, weiss Humboldt folgendes zu berichten: «Acht bis neun Monate, nachdem der Schössling

gepflanzt ist, fängt der Bananas an, sein Regime zu entwickeln, und im zehnten oder elften Monat kann man die Früchte pflücken. Haut man den Stamm ab, so findet man unter den vielen Schösslingen, welche Wurzeln getrieben haben, immer einen Sprossen, der zwei Drittel von der Höhe der Mutterpflanze hat und drei Monate nachher Früchte trägt. So erhält sich dann eine Musa-Pflanzung, die man in den spanischen Kolonien Platanar (Banarin) nennt, von selbst, ohne dass der Mensch weiter für sie zu tun braucht als die Stengel abzuschneiden, deren Früchte gereift sind, und ein- oder zweimal des Jahres die Erde um die Wurzeln her leicht aufzuhaken.»

Über die Geschichte der Einführung zitiert er Georg Forster (den Begleiter James Cooks auf dessen zweiter Weltumseglung), seinen «Lehrer» im wissenschaftlichen Reisen und Freund, der wie andere nach ihm behauptet hat, dass vor Ankunft der Spanier in den Kolonien (Amerikas) keine Musa zu finden war, sondern zu Anfang des 16. Jahrhunderts aus den Kanarischen Inseln dahin gebracht worden sei. Oviedo sagt, dass 1516 von einem Mönch die ersten Bananas-Bäume auf die Insel Santa Domingo (= Hispaniola, Haiti und Dominik. Rep. Westindien) gebracht worden seien. Oviedo hat Musa selbst in Spanien bei der Stadt Almeria, Granada, La Gran Canaria, angebaut gesehen; dort nahm Berlangas Schösslinge und pflanzte sie nach Hispaniola. Für Forster spricht, dass in den Nachrichten der ersten Reisenden (Colomb, Alongo, Negro, Vespucci und Cortes) «oft vom Mais, von der Jatropha Manihot und der Agave, aber nie von dem Bananas-Baum die Rede ist.» Der Pater Acosta bestätigt in seiner «Historia natural de Indias» (1668, S. 250) indes, «dass die Musa vor Ankunft der Spanier von den Amerikanern gebaut wurde! Die Banane ist eine Frucht, die man in beiden Indien antrifft, unerachtet einige behaupten wollen, sie stamme eigentlich aus Äthiopien und sei von da erst nach Amerika gekommen.»

Was die schwierige Geschichte der Abstammung angeht, meint der Verfasser der «Ideen zu einer Geographie der Pflanzen», die Humboldt J. W. v. Goethe widmete, mit dem er in engem Kontakt stand, «wenn es noch ganz unerwiesen ist, dass alle zahme Birnbäume von dem wilden Birnbaum, als von einem gemeinschaftlichen Stammvater, herkommen, so darf man doch wohl noch eher daran zweifeln, dass die Menge beständiger Varietäten des Bananas-Baums von der Musa Troglodytarum abstamme, die auf den Molukkischen Inseln gepflanzt wird, und nach Gärtner (1732 bis 1791) vielleicht nicht einmal eine Musa, sondern ... Ravenala ist.» Als Humboldt in den Jahren 1799 bis 1804 die spanischen Kolonien und die USA (die damals noch Teile des heutigen Mexiko besaßen) besuchte, waren nicht alle Musa beschrieben. Man unterscheidet drei Arten: *Musa paradisiaca*, Linn. (heisst lat. prachtvoll); *M. sapientum*, Linn. (= «für die indischen

Weisen», gelesen in Salomon-Schelle, Wörterbuch der botanischen Kunstsprache, Stuttgart/Ulmer 1912, S. 128) und *M. regia*, Rumph. (= königlich). Eine vierte Art führt Humboldt gesondert an, den Meya (ein lateinischer Name wird nicht genannt) aus der Südsee, in Lima auf dem Marke «Platano de Taiti» genannt. Die drei genannten werden «Platano» oder «Arton», «Camburi» und «Dominico» genannt.

Humboldt kommt zum Urteil, dass lange vor Ankunft der Europäer die Musa angebaut wurde und letztere bloss die Arten (Sorten?) vermehrt. Was den Nahrungswert anbelangt, sehen die Bewohner der heissen Länder «die zuckerhaltigen Substanzen nicht nur als für den Augenblick sättigende, sondern wirklich nahrhafte Speisen an.» Getrocknete Bananen wurden in der Provinz Michuacan zu einem Gegenstand des Handels. *Musa paradisiaca* sahen die neu angekommenen Europäer für äusserst unverdaulich an. Plinius (23/24 n. Chr. bis 79) erzählte schon, so Humboldt, «dass Alexander seinen Soldaten Befehl gegeben, nicht an die Bananen, welche an den Ufern des Hyphasis wuchsen, zu rühren.» Zur Mehlgewinnung schneide man die grüne Frucht in Schnitten, lasse sie an der Sonne trocknen und zerreihe sie. Dieses Mehl leiste dieselben Dienste wie Reis- oder Maismehl. «Die Leichtigkeit, womit der Bananas-Baum wieder aus seinen Wurzeln entwachst, gibt ihm einen ausserordentlichen Vorzug vor den Fruchtbäumen, und selbst vor dem Brotfruchtbaum, der acht Monate im Jahr mit mehligem Früchten beladen ist. Denn wenn sich Völkerschaften bekriegen und die Bäume zerstören, so ist dieses Unglück lange nachher noch fühlbar; eine Bananas-pflanzung hingegen erneuert sich in wenigen Monaten durch Schösslinge.»

Gegessen wird die grüne Frucht gekocht oder gebraten wie die Brotfrucht oder Kartoffel. Was den Stärkestoff anbelangt, geht er der Reifung vor. Man muss zwischen der grün gepflückten und derjenigen, die man an der Pflanze hat gelb werden lassen, unterscheiden. In der letztern ist der Zucker schon ganz ausgebildet und kann als Ersatz des Zuckerrohrs dienen. Vergleichsweise wäre es ein besserer Zuckerersatz als in Europa die Runkelrübe und die Trauben. Die grün gepflückte Banane hat dieselbe Nahrungsgrundsubstanz wie Getreide, nämlich Stärkemehl.

Markus Breuning

Musa ensete für den Garten. Von den etwa 80 Musaarten eignet sich *M. ensete* für die Verwendung im Garten als mächtige, dekorative Blattpflanze. Samen ist im Handel erhältlich. Gesät wird im Winter. Die grossen, hartschaligen Samen werden 24 Stunden lang in warmes Wasser gelegt oder mit einer Feile leicht angeritzt. Bei 25 bis 30 Grad keimen sie innert 2 bis 4 Wochen. Unter Verwendung kräftiger Erde wird bald in den 12- oder 13-cm-Topf eingetopft, warm und hell kultiviert und vor Verkauf etwas abgehärtet. An warmer Stelle mit nährstoffreicher, gut feuchter Erde, oder im Kübel entwickelt sich die Pflanze rasch. Überwintert wird im grossen Topf oder kleinern Kübel in hellem Raum bei 3 bis 6 Grad. St.