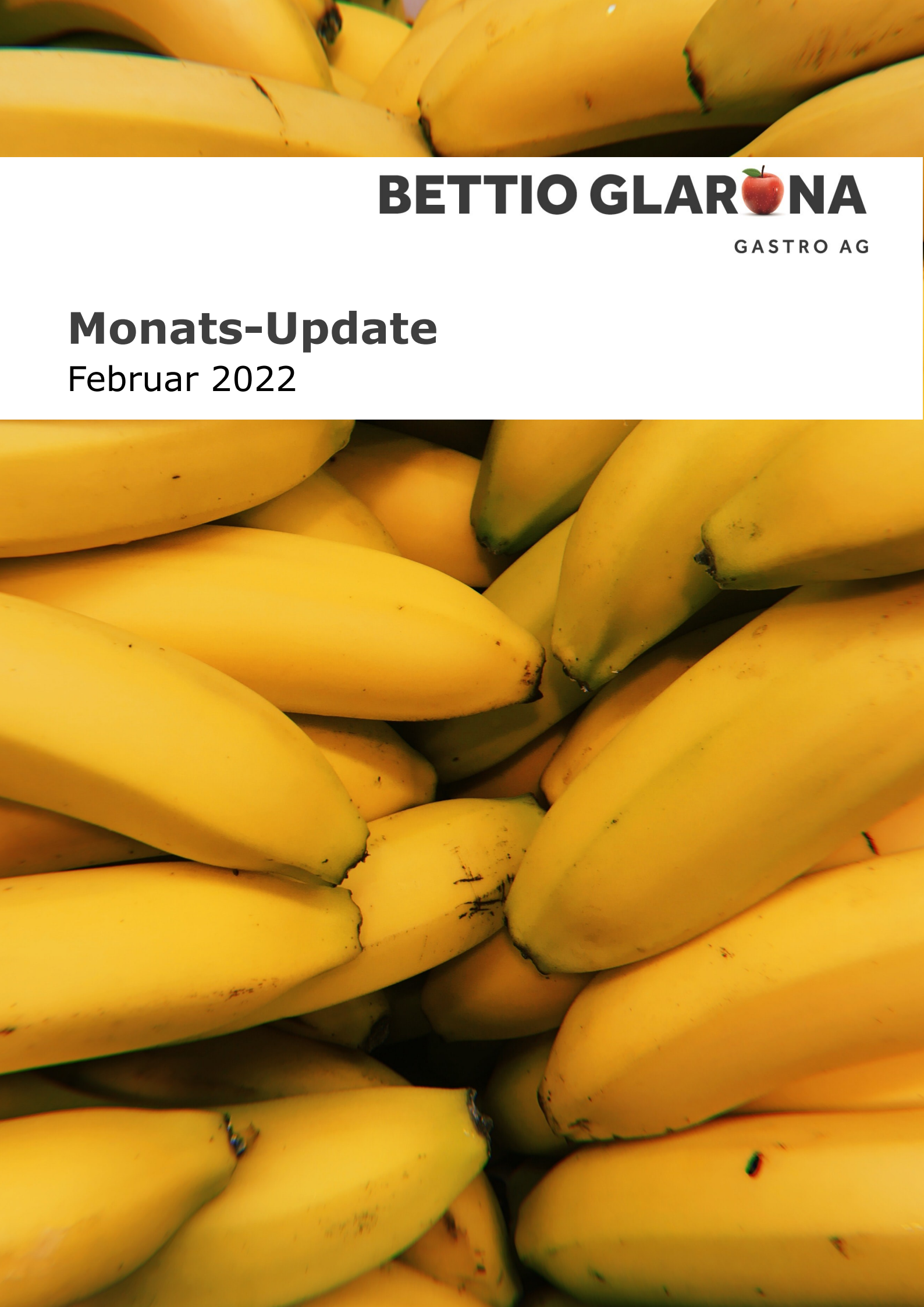




BETTIO GLARONA

GASTRO AG

Monats-Update

Februar 2022



Liebe Kunden und Kundinnen
Liebe Leser

Die Schweizer mögen Bananen*, noch etwas lieber sind ihnen nur Äpfel. Bei mir ist es gerade umgekehrt: Meine Favoriten sind die Bananen - in allen möglichen Zubereitungsarten. Bananenmilch zum Frühstück, Bananeneis (das ganz besonders) zum Dessert nach dem Mittagessen, zwischendurch eine „unbearbeitete“ Frucht und zum Nachtessen ein Bananen-Curry könnte durchaus meine tägliche Ernährung sein, wenn meine Frau nicht Wert auf ausgewogene Ernährung legen würde.

Nicht verstehen kann ich, dass viele Konsumenten die gelben (oder sogar grünen), harten Früchte bevorzugen und solche verschmähen, die weich und langsam fleckig und braun werden. Erst so sind die Bananen doch richtig süß und lecker. Glauben Sie mir nicht? Dann versuchen Sie es doch einfach mal mit einer wirklich reifen Banane - Ideen, was Sie damit machen könnten, haben wir weiter hinten zusammengestellt.

Einen erfolgreichen Februar wünscht Ihnen
Guido Bettio

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'G. Bettio', is written on a light blue background.

* Eine der wertvollste Banane ist wohl die (von Andy Warhol gestaltete und schon sehr reife) auf dem Plattencover der Band The Velvet Underground & Nico: Wer im Besitz eines solchen Albums ist und es sich trotz der Anweisung „Peel slowly & see“ verkneifen konnte, die Banane zu „schälen“, darf hoffen, diese Platte für über 150'000 Franken an Sammler verkaufen zu können.



Bettio Glarona stellt vor...

... des Schweizers (fast) liebstes Obst

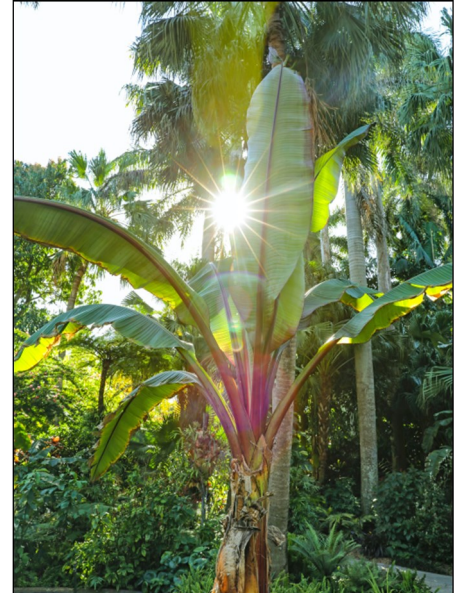
Bananen gehören zu den **liebsten Obstsorten der Schweizer**: Im Jahr 2020 betrug hierzulande der durchschnittliche Pro-Kopf-Konsum 11,77 kg – geschlagen lediglich von Äpfeln (15,39 kg). Die knapp 102'000 Tonnen Bananen, welche in die Schweiz importiert wurden, stammen hauptsächlich aus Plantagen in Kolumbien, Panama und Peru. (Quelle: Statista)

Eine Bananenpflanze trägt **nur einmal Früchte**, danach stirbt sie ab. Zur Fortpflanzung bildet sie Schösslinge, da die Früchte selber keine Samen enthalten. In den Plantagen werden schon im Wachstum die Fruchtstände (Bild unten) an den Stauden (Bild oben) in Plastik-Beutel eingepackt, damit sie vor Schäden, welche die harten Blättern an den Früchten verursachen können, geschützt sind.

Geerntet werden Bananen, die für den **Export** bestimmt sind, **immer grün**. Auf dem Feld wird dabei der ganze Fruchtstand abgeschlagen und zur Weiterverarbeitung abtransportiert. Dann werden die „Hände“ (siehe Bildlegende unten) abgetrennt, gewaschen, verpackt und gelangen (meist) per Schiff nach Europa. Damit die Früchte während der rund zwei Wochen dauernden Überfahrt **nicht vorzeitig reifen**, muss einiges beachtet werden - beispielsweise, dass keine reife Banane mit eingepackt wurde (deren Ethylenausstoss würde die Reifung aller Früchte beschleunigen), Schockkühlung auf Transporttemperatur von etwa 12 Grad Celsius oder eine kontrollierte Atmosphäre CA (Senkung des Sauerstoff- bei gleichzeitiger Erhöhung des Kohlendioxidgehalts).

In Europa angekommen, müssen die Früchte zuerst in eine **Bananenreiferei**. In den entsprechenden Kammern werden die Temperaturen langsam wieder angehoben und die Früchte mit Ethylen begast, damit der für den Transport gestoppte **Reifeprozess wieder startet**. Übrigens: Es werden nicht nur Bananen in den Reifekammern verkaufsfertig gemacht, auch andere tropische Früchte, die unreif geerntet und transportiert werden, erhalten diese Behandlung.

Und es gibt sogar den **Beruf des Bananenreifers** - ein anspruchsvoller Job, für den es keine Ausbildung gibt und hauptsächlich die Erfahrung zählt (nach drei bis vier Jahren soll es soweit sein, hat ein Profi einmal in einem Interview der NZZ erzählt).



Bananen-„Bäume“ sind botanisch gesehen Stauden, denn sie haben keinen Stamm aus Holz sondern einen Schweinstamm aus getrockneten Blättern.



Die Fruchtstände der Banane werden „Büschel“ genannt, die einzelnen Früchte heissen „Finger“. Etwa 10 bis 20 „Finger“ wachsen zu „Händen“. An einem „Büschel“, welcher ein Gesamtgewicht von 40 bis 50 kg erreicht, wachsen 10 bis 20 „Hände“.



Die **vier bekanntesten Bananensorten** sind die Obstbanane, die Babybanane, die Mehl- resp. Kochbananen und die **Faserbanane**, welche - wie der Name vermuten lässt - zur Textilherstellung verwendet wird. Dafür werden aber nicht die Früchte gebraucht sondern die Blätter und Stauden. **Kochbananen** haben in tropischen Ländern eine ähnliche Bedeutung wie hier Kartoffeln und werden gekocht, gebraten oder gebacken serviert, und auch hierzulande sind sie immer häufiger auf dem Teller anzutreffen. Die bei uns ebenfalls bekannte und beliebte **Babybanane** ist kleiner und süßer als die klassische Obstbanane und stammt hauptsächlich aus Kenia oder Südamerika.

Am bekanntesten und gefragtesten sind aber die **Obstbananen**. Von den etwa 400 Sorten kennen wir derzeit hauptsächlich die Sorte „**Cavendish**“, die weltweit für den Export angebaut wird - leider nur diese Sorte, denn momentan wütet ein **Pilz in vielen Cavendish-Plantagen**. Der Pilz ist auch deshalb so verheerend, weil er sich im Boden einnistet und auf befallenen Feldern mindestens 50 Jahre lang keine Cavendish-Bananen mehr wachsen werden. Experten vergleichen ihn mit dem **Corona-Virus** und befürchten, dass dieser die Sorte ausgerottet könnte, was den **Bananenhandel zum Erliegen** bringen würde und bereits einmal in den 1950er Jahren mit der Sorte „Gros Michel“ passiert ist. Und wie auch beim Corona-Virus forschen Wissenschaftler auf der ganzen Welt nach Möglichkeiten, um den Pilz zu stoppen, die Pflanzen zu heilen oder resistent zu machen, bisher allerdings mit mässigem Erfolg. Was bleibt im Moment ist, die Ausbreitung der sogenannten „**Panamakrankheit**“ auf ein Minimum zu reduzieren - mit **Lockdown** der befallenden Plantage und einem **Hygienekonzept**. Wer sich für Details interessiert, findet auf der Website der WDR-Sendung Quarks (www.quarks.de -> Suche: Panamakrankheit) einen ausführlichen Bericht.



Perfekt reif ist eine Banane erst, wenn sich **braune Punkte** auf der Schale bilden. Aber bei vielen Konsumenten landet die Frucht dann bereits im Abfall - vermutlich, weil wir gar nicht (mehr) wissen, wie eine reife Banane schmeckt. Doch auch wenn man sie nicht mehr roh verzehren möchte, gibt es doch sehr viele Möglichkeiten, eine (über-)reife Banane zu verwenden:

- Bananen-Smoothie (schnell und einfach)
- Bananenkuchen oder -brot (kennen alle seit dem ersten Corona-Lockdown)
- Bananeneis (besonders, wenn die Früchte schon fast schwarz sind eine gute Idee und als Alternative zur klassischen Eiscrème: jeweils eine halbe Banane auf ein Stäbchen stecken, einige Stunden einfrieren und vor dem Genuss in flüssige Schokolade tunken ergibt tolle Bananen-Sleckstengel)
- gegrillte oder gebackene Bananen (einfach mit der Schale auf den Grill oder in den Backofen legen)
- als Ei-Ersatz in veganen Gerichten (1 zerdrückte Banane als Ersatz für 2 mittlere Eier und je nach Gericht den Zucker reduzieren)



Aktionen

gültig vom 01.02.2022 - 28.02.2022

Küchenfertig / Convenience



Karotten Julienne 1.6mm

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200043
1 kg
Beutel

kellermann
natürlich frisch

3.96

statt 4.40

Mischsalat California

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210028
500 g
Beutel

kellermann
natürlich frisch

3.19

statt 3.55

Coleslaw Salat

- 10%



Best. bis 19.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

211007
1 kg
Beutel

AGROFORM
Früchte, Gemüse & Spezialitäten

8.55

statt 9.50

Mischsalat Münsterhof

- 10%



Best. bis 19.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210057
500 g
Beutel

AGROFORM
Früchte, Gemüse & Spezialitäten

7.85

statt 8.75

Johannisbeer-Gelée in Port.

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

860011
48 x 30 g
Stück

Bischofszell
Culinarium

0.243

statt 0.27

Erdbeer-Konfitüre in Port.

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

860007
48 x 30 g
Stück

Bischofszell
Culinarium

0.243

statt 0.27

Aprikosen-Konfitüre in Port.

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

860000
48 x 30 g
Stück

Bischofszell
Culinarium

0.243

statt 0.27

Aktionen

gültig vom 01.02.2022 - 28.02.2022

Milchprodukte

Café Latte alle Sorten

- 10%

31.1.22-5.2.22



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

700001-06
10 x 230ml
Stück



1.90

statt 2.12

Jogurt Crema alle Sorten

- 10%

31.1.22-05.2.22



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

10 x 180 g
Stück



0.67

statt 0.75

Philadelphia Nature

- 11%

7.2.22-12.2.22



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

740100
1.65 kg
Stück



16.85

statt 19.00

Cristallina Jogurt alle Sorten

- 14%

7.2.22-12.2.22



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

10 x 175 g
Stück



0.53

statt 0.62

LC1 Nature (leicht gezuckert)

- 10%

22.2.22-26.2.22



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

720087
10 x 150 g
Stück



1.09

statt 1.21

LC1 assortiert

- 10%

22.2.22-26.2.22



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

720084
10 x 150 g
Stück



1.09

statt 1.21

Senf mild würzig

- 12%

22.2.22-26.2.22



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

830009
5.25 kg
Stück



18.60

statt 21.20



 Schwärzistrasse 3
8752 Näfels

 Sägenstrasse 5
7302 Landquart

 Steinacherstrasse 105
8804 Au ZH

 +41 (0)55 618 59 59
 +41 (0)41 618 59 99

 info@bettio-glarona.ch
 www.bettio-glarona.ch