

**Zeitschrift:** Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender  
**Herausgeber:** Pro Juventute  
**Band:** - (1940)

**Artikel:** Im Bananenwald  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-987815>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

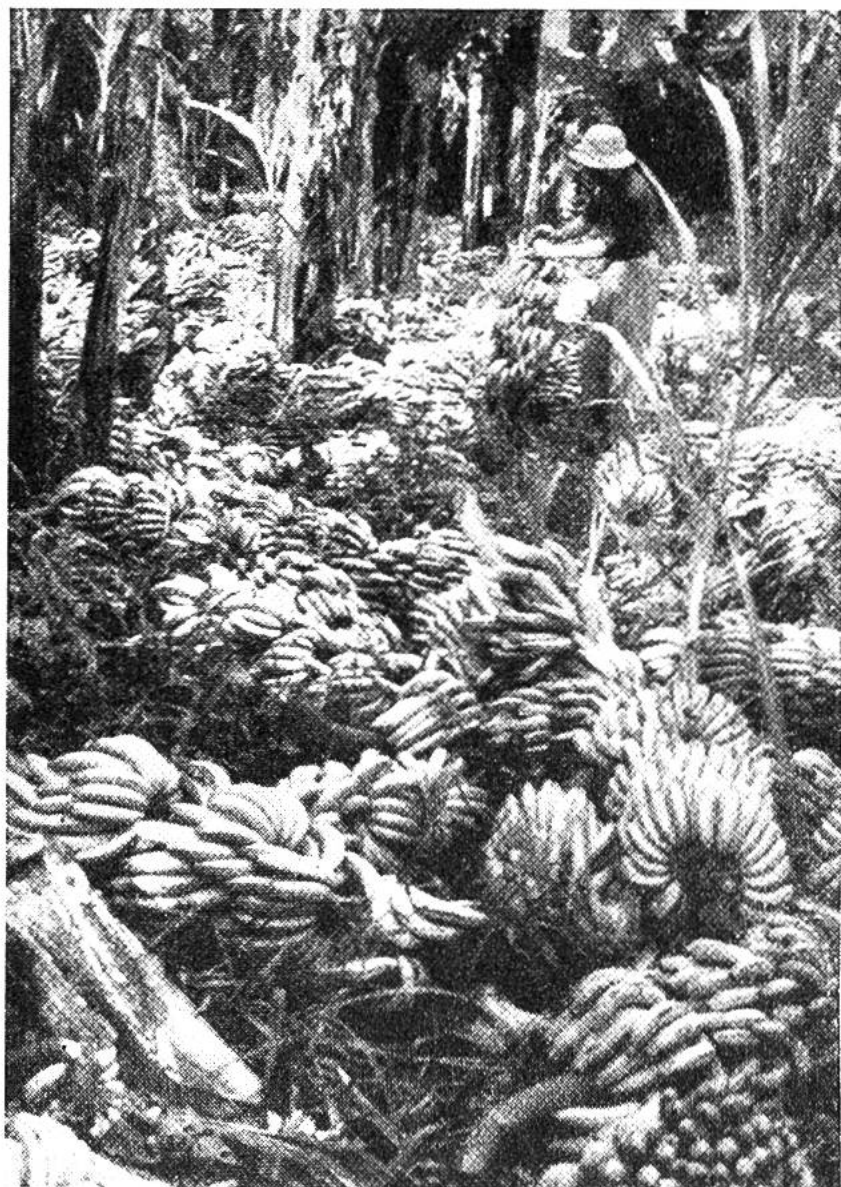


Eine 25 kg schwere Bananentraube; sie trägt über hundert Früchte.

## **IM BANANENWALD.**

Die herrliche Frucht, die wir Banane nennen, wächst in heissem, feuchtem Tropenklima. Das Hauptproduktionsgebiet für den Welthandel ist Westindien; grosse Bananenpflanzungen gibt es auch in Florida, Südbrasilien, Ägypten, Kamerun, Natal und auf den Kanarischen Inseln. Die für den aussertropischen Markt bestimmten Früchte werden unreif geerntet, in Schiffen mit Kühleinrichtung transportiert. Bei Ankunft werden sie in Lagerhäusern kühl aufbewahrt, und nur jeweils der Teil, der bald auf den Markt kommt, wird in einem Raum mit feuchter Tropenwärme zum Reifen gebracht.

Die Bananenpflanze (Musa) ist eine Staude; nach ihrem Aussehen und ihrem bis 10 m hohen Wuchs würde man sie eher für einen Baum, und zwar eine Palme halten; was man als Stamm ansieht, ist aber nur ein aus Blattscheiden



Reiche Ernte auf einer Pflanzung in Kamerun. Die Bananen dürfen höchstens 3 bis 5 Stunden im Freien und in der Hitze liegen bleiben. Bei einer Verzögerung gehen leicht 40—50 Tonnen Früchte durch beginnende Fäulnis verloren.

bestehender Scheinstamm; ihm entwachsen die grossen, ellipsenförmigen Blätter; sie werden oft 3 m lang und einen halben Meter breit.

Die rasch und üppig wachsende „Obstbanane“ verlangt ein sehr fruchtbares, feuchtes Erdreich. Pflanzungen werden deshalb meist auf einstigem Urwaldboden angelegt. Zu Beginn der Regenzeit werden die Bananenschösslinge in einem Abstand von etwa vier Meter in die Pflanzlöcher gesetzt. Während der ersten 9 Monate muss wiederholt das rings um die Pflanze aufschliessende Unkraut ausgerissen werden; nachher sind die Blätter schon so dicht, dass nichts mehr Neues aufkommt. Ist die Pflanze ausgewachsen, so bildet sich unter der Krone eine grosse Blütentraube, aus der sich später die Früchte entwickeln;



Hier waren vor wenigen Stunden Elefanten zu Besuch. Sie sind die schlimmsten Feinde des Bananenpflanzers. Ein Elefant kann bei einem einzigen Spaziergang durch den Bananenwald 20-30 Tonnen Früchte vernichten.

diese werden etwa ein Jahr nach dem Pflanzen der Schösslinge reif. Bei der Ernte wird der hohe Stamm unterhalb des Fruchtbüschels mit einer langen, vorn geschärften Stange angestossen und geknickt; der Sturz wird aufgefangen und der Fruchtbüschel mit dem Buschmesser gelöst. Es muss dabei sehr vorsichtig vorgegangen werden, denn Früchte, die auf den Boden aufschlagen, verfaulen schon nach kurzer Zeit. Höchstens 3—5 Stunden dürfen die Bananen im Freien und in der Hitze liegen bleiben. Deshalb bereiten die Arbeiter schon zum voraus die Wege für den Abtransport vor. Jede Woche findet eine Ernte statt; jedesmal in einem andern Revier. Um täglich die weiten Wälder genau inspizieren zu können, haben sich die Pflanzler gute Strassen errichtet, und sie fahren jeden Morgen mit dem



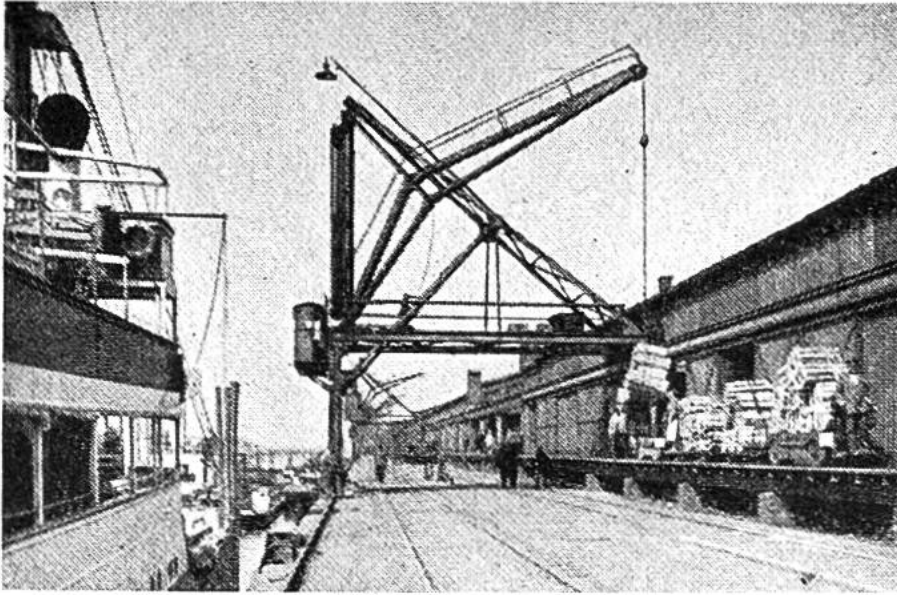


Behende Trägerkolonnen bringen die riesigen Fruchtbüschel zum Ladungsplatz. Sie werden dort in Holzverschläge verpackt und in den Zug verladen, der sie zum nächsten Hafen transportiert

Auto zur Arbeit. Nach der Ernte wird die Bananenstaude bis auf den Wurzelstock abgeschnitten; aus einem aufspriessenden Schössling bildet sich wieder bald der neue Stamm. Nach 4—5 Jahren geht der Ertrag zurück; der Pflanzer zieht es vor, den Wurzelstock auszureissen und einen neuen Bananenschössling an seine Stelle zu pflanzen; die jungen Bäume tragen ja schon im ersten Jahre Früchte.

Eine Wanderung im Bananenwald bietet einen ganz besonderen Reiz; links und rechts, auf Schritt und Tritt sieht man die riesigen goldgelben Bananenbüschel unter dem tiefblauen Himmel hängen; es ist ein paradiesischer Anblick. Die braunroten Blüten leuchten hell aus dem üppigen Grün der Bäume hervor, und die Luft ist erfüllt von dem Duft der reifen Früchte.

Mit berechtigtem Stolz zeigen die Pflanzer dem Besucher



Im europäischen Hafen. Ein Kran hebt die Bananen aus den Tiefen des Schiffsraumes und legt sie auf die Rampe eines Lagerhauses.

diese wunderbaren weiten Wälder, und sie erzählen gerne von Freud und Leid bei der täglichen Arbeit in der herrlichen, grossen Pflanzung.

Ausser der Obst- oder Zuckerbanane, der wir die wohlschmeckende Frucht verdanken, gibt es noch viele andere Arten von Bananenpflanzen. Die wichtigste ist die Mehlbanane; ihre Früchte sind nicht süss, aber sie können zu einem vorzüglichen Mehl verarbeitet werden. Für die Eingebornen mancher Tropengebiete ist die Mehlbanane ein Hauptnahrungsmittel; auch bei uns wird Bananemehl zur Herstellung von Backwerk und wegen seiner leichten Verdaulichkeit als Speise für Kranke und kleine Kinder verwendet.

Eine andere für uns wichtige Bananenpflanze ist die Faserbanane (*Musa textilis*); sie ist auf den Philippinen heimisch und wird dort auf riesigen Plantagen angebaut. Aus dieser Pflanze werden die seidenglänzenden Fasern gewonnen, die wir unter dem Namen Manilahanf kennen; ihrer Festigkeit und Tragkraft wegen werden sie zu Seilen und Tauen verarbeitet. Der Manilahanf (benannt nach der Hauptstadt Manila) ist der wichtigste Ausfuhrartikel der Philippinen; er übertrifft an Bedeutung selbst den weltbekannten Manilatabak und den Zucker.