

Die beeindruckende Reise der Banane

Banane reist einmal um die Welt, um dann zu verrotten!



Der Postillon

[3]

Ehrliche Nachrichten - unabhängig, schnell, seit 1845

Köln (dpo) - Es ist ein Wunder moderner Ökonomie und Logistik: Innerhalb von knapp vier Wochen ist eine Banane aus Costa Rica um die Welt gereist, um nun im Turnbeutel eines Kölner Grundschülers zu verrotten.

Die Frucht der Sorte "Cavendish", die derzeit einen immer dunkleren Brauntönen annimmt, war in den letzten elf Monaten auf einer Plantage im Nordosten Costa Ricas von einer zarten Knospe zur stattlichen Frucht herangewachsen. Anschließend war sie zusammen mit anderen Bananen geerntet, gewaschen, auf Reifegrad und Qualität geprüft und sortiert worden, bevor sie in einen belüfteten Karton gepackt und mit einem Lkw zum Hafen transportiert wurde.



Von dort trat die Frucht, die in diesem Moment zwischen stinkenden Socken vor sich hin gammelt, in einem temperaturregulierten Schiffscontainer die Fahrt über den Atlantik an, woraufhin sie nach fast vier Wochen Fahrt schließlich vom belgischen Zoll abgefertigt und nach einer Prüfung durch den Importeur in das Vertriebssystem eines europäischen Großhändlers eingespeist wurde.



Die aktuell aufgrund ihrer Matschigkeit kurz vor dem Bersten stehende Banane wurde anschließend in einer Reifekammer gelagert und mit Ethylen behandelt, um später im Handel genau den richtigen Reifegrad zu erreichen.

Schließlich wurde sie mit einem Lkw zum Logistikzentrum einer großen Supermarktkette transportiert, von wo aus sie in die Obstabteilung einer Kölner Discounter-Filiale gelangte, deren Marktleiter sie ein weiteres Mal kritisch betrachtete, bevor sie einsortiert wurde.

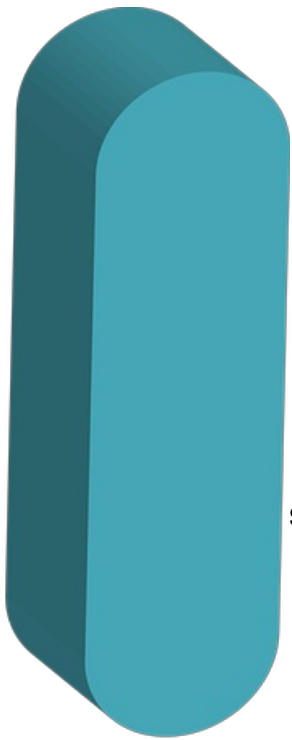


Die alleinerziehende Lehrerin Marlene Hilgenberg brach die Frucht schließlich vom Büschel ab und legte sie in ihren Einkaufskorb. Zwei Tage später gab sie sie ihrem Sohn Yannick (10) mit in die Schule.



Beendet sein wird die beeindruckende Reise der Banane erst, wenn Marlene Hilgenberg sie als undefinierbare, widerlich-süßlich riechende braune Masse aus dem Turnbeutel ihres Sohnes ziehen wird, bevor die kläglichen Reste der einst stolzen Tropenfrucht auf dem Komposthaufen im heimischen Garten landen.

DER POSTILLON



Schlussbemerkung von Helmut Schnug: Ich esse seit meinen Kindertagen (bin heute 68½



Jahre) täglich ca. 3 Bananen. Aber ACHTUNG: die Chemiekeule, z. B. Fungizide (Anti-Schimmel-Mittel) und Pestizide klebt auf den konventionell angebauten Bananen. In Untersuchungen werden immer wieder Rückstände dieser Pflanzenschutzmittel auf und in der Schale nachgewiesen. Entwarnung gibt es für das Fruchtfleisch an sich: Im Bereich unter der Schale würden sich nur "wenige oder keine Pestizide" finden. Deshalb UNBEDINGT nach dem Schälen und **vor** dem Verzehr gründlich die Hände waschen. Ich halte Eltern, die ihren Kindern unterwegs ungeschälte Bananen in die Hand geben, für verantwortungslos !!!!!

Bananen werden aufgrund ihres hohen Zuckergehalts oft verpönt. Es handelt sich dabei allerdings um Fruchtzucker, NICHT um raffinierten Industriezucker welchen dumme Menschen massenhaft in allen mögl. Produkten verzehren. Dabei sind die Früchte sehr gesund, sie liefern wertvolle Vitamine und Mineralstoffe, allen voran Vitamin C, Vitamin B6, Phosphor, Magnesium, Calcium und Kalium. Kalium zählt zu den wichtigsten Elektrolyten im Körper und ist unter anderem zuständig für die Muskelarbeit und die Herzfunktion. Ballaststoffe und resistente Stärke (besonders in leicht grünlichen Bananen) fördern eine gesunde Darmflora.

Grüne, noch etwas feste Bananen enthalten mehr resistente Stärke. Je grüner und damit unreifer die Banane noch ist, desto geringer ist der Einfluss auf den Blutzuckerspiegel. Diese Stärke wird langsamer verdaut, wodurch der Blutzuckerspiegel nicht so schnell ansteigt. Sehr reife Bananen mit braunen Flecken haben mehr Einfachzucker und lassen den Blutzucker schneller steigen.

Stimmt das, was im Postillon steht? Nein, alles, was im Postillon steht, ist Satire und somit dreist zusammengelogen. Alle auftauchenden Charaktere sind fiktional, Ähnlichkeiten mit lebenden Personen sind rein zufällig. Das sollte eigentlich offensichtlich sein, obwohl zahlreiche Kommentare darauf hinweisen, dass vieles hier für bare Münze genommen wird. >> [weiter](#) [4].

Der Postillon ist eine deutschsprachige Webpräsenz, die von Stefan Sichermann (geb. 1981 in Ansbach, wohnt im Landkreis Fürth) betrieben wird und täglich satirische Beiträge im Stil von Zeitungsartikeln und Agenturmeldungen veröffentlicht. Einmal monatlich erscheint eine Printausgabe.



Der Postillon

[3]

Ehrliche Nachrichten - unabhängig, schnell, seit 1845

► **Quelle:** Der Satireartikel erschien am 04. Oktober 2026 auf der Satireseite DER POSTILLON >>[Artikel](#) [5]. Erstveröffentlichung: 29.10.2025. Alle Artikel im Postillon stehen unter der Creative-Commons-Lizenz Namensnennung - Nicht-kommerziell - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 3.0 Deutschland ([CC BY-NC-SA 3.0 DE](#) [6]) und können unter Verlinkung und/oder Hinweis auf die Originalquelle verwendet werden.

ACHTUNG: Die Bilder und Grafiken sind nicht Bestandteil der Originalveröffentlichung und wurden von KN-ADMIN Helmut Schnug eingefügt. Für sie gelten folgende Kriterien oder Lizenzen, siehe weiter unten. Grünfärbung von Zitaten im Artikel und einige zusätzliche Verlinkungen wurden ebenfalls von H.S. als Anreicherung gesetzt, ebenso die Komposition der Haupt- und Unterüberschrift(en) geändert. Ergänzt wurden auch die 3 Zitate in blauer Schrift.

► Bild- und Grafikquellen:

1. Bananenmarkt. Foto entstand in der Region des Mount-Kenya-Massivs, auch Mount Kenia; in der Sprache der Massai *Kirinyaga* und *Kinyaa* „schwarz-weißer Berg“, mit 5199 m das zweithöchste Bergmassiv in Afrika. Sein Zentrum befindet sich rund 15 km südlich des Äquators in Kenia. Die Menschen Afrikas, hauptsächlich in der (Subsahara) erzeugen und leben hauptsächlich für den Eigenbedarf von Mais, Weizen, Gerste, Zuckerrohr, Bohnen, Bananen, Reis, Ananas und Baumwolle. **Foto:** Neil Palmer / Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT; dt. Internationales Zentrum für tropische Landwirtschaft). **Quelle:** [Flickr](#) [7]. **Verbreitung** mit CC-Lizenz Namensnennung - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 2.0 Generic ([CC BY-SA 2.0](#) [8]).

2. Bananenverarbeitung: Frauen, die auf einer Plantage in Ecuador (von wo aus der Großteil der Bananen in die USA importiert wird) Cavendish-Bananen für die Verpackung säubern. Dann werden sie auf Reifegrad und Qualität geprüft und sortiert, bevor die Bananen in einen belüfteten Karton gepackt und mit einem Lkw zum Hafen transportiert wurden **Foto:** David Brossard. **Quelle1:** [Flickr](#) [9]. **Quelle2:** [Wikimedia Commons](#) [10]. Diese Datei ist unter der Creative-Commons-Lizenz „Namensnennung – Weitergabe unter gleichen Bedingungen 2.0 generisch“ (US-amerikanisch) lizenziert.

3. Drei sehr reife Bananen. **Foto:** sipa / Silvia, Moormerland (user_id:62896). **Quelle:** [Pixabay](#) [11]. Alle Pixabay-Inhalte dürfen kostenlos für kommerzielle und nicht-kommerzielle Anwendungen, genutzt werden - gedruckt und digital. Eine Genehmigung muß weder vom Bildautor noch von Pixabay eingeholt werden. Auch eine Quellenangabe ist nicht erforderlich. Pixabay-Inhalte dürfen verändert werden. [Pixabay Lizenz](#) [12]. >> [Foto](#) [13].

4. Bananenstudie: Reifegrad. Bild-Text-Grafik erstellt von Helmut Schnug mit KI-Bildgenerator GPT-Image-2.5 / Chatai.de .

5. Ausrufezeichen. Illustration: Dark_lone_nature vormals: pramit_marattha / Pramit Marattha, Kathmandu/Nepal (user_id:3815284). **Quelle:** [Pixabay](#) [11]. Alle Pixabay-Inhalte dürfen kostenlos für kommerzielle und nicht-kommerzielle Anwendungen, genutzt werden - gedruckt und digital. Eine Genehmigung muß weder vom Bildautor noch von Pixabay eingeholt werden. Eine Quellenangabe ist nicht erforderlich. Pixabay-Inhalte dürfen verändert werden. [Pixabay Lizenz](#) [12]. >> [Illustration](#) [14].

Quell-URL: <https://kritisches-netzwerk.de/forum/die-beeindruckende-reise-der-banane>

Links

[1] <https://kritisches-netzwerk.de/user/login?destination=comment/reply/12126%23comment-form>

[2] <https://kritisches-netzwerk.de/forum/die-beeindruckende-reise-der-banane>

[3] <https://www.der-postillon.com/>

[4] <https://www.der-postillon.com/p/faq.html>

[5] <https://www.der-postillon.com/2025/10/banane.html>

[6] <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/de/>

[7] <https://www.flickr.com/photos/ciat/5367353990/>

[8] <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/deed.de>

[9] https://flickr.com/photos/string_bass_dave/

[10] https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Banana_Processing.jpg

[11] <https://pixabay.com/>

[12] <https://pixabay.com/de/service/license/>

[13] <https://pixabay.com/de/photos/banane-frucht-obst-gesund-gelb-787334/>

[14] <https://pixabay.com/de/illustrations/ausrufezeichen-interpunktion-ausruf-1924513/>

[15] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/anti-schimmel-mittel>

[16] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/ausrufezeichen>
[17] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/banane>
[18] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananen>
[19] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenbuschel>
[20] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenernte>
[21] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenexport>
[22] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenfrucht>
[23] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenhandel>
[24] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenkartons>
[25] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenmarkt>
[26] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenplantage>
[27] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenpflanzen>
[28] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenqualitat>
[29] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenreifung>
[30] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenschalen>
[31] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenstaude>
[32] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenstauden>
[33] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananentransport>
[34] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenverarbeitung>
[35] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/bananenverarbeitungsanlage>
[36] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/buschel>
[37] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/cavendish>
[38] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/cavendish-bananen>
[39] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/chemiekeule>
[40] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/der-postillon>
[41] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/ethylen>
[42] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/fungizide>
[43] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/komposthaufen>
[44] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/kritisches-netzwerkde>
[45] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/logistik>
[46] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/matschigkeit>
[47] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/mineralstoffe>
[48] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/nachrichtensatire>
[49] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/obstabteilung>
[50] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/pestizide>
[51] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/pflanzenschutzmittel>
[52] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/reifegrad>
[53] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/reifekammer>
[54] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/resistente-starke>
[55] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/satire>
[56] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/satireartikel>
[57] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/satiremagazin>
[58] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/satireseite>
[59] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/schiffscontainer>
[60] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/supermarktkette>
[61] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/stefan-sichermann>
[62] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/tropenfrucht>
[63] <https://kritisches-netzwerk.de/tags/vitamine>