

Hier wachsen die beliebten WWF-Bananen, die es in der Migros zu kaufen gibt: Auf der Farm Sami nahe Santa Marta in Kolumbien werden jede Woche im Schnitt 114 Tonnen geerntet.

«Eine Investition in unsere Zukunft»

Im Norden von Kolumbien ist der **wasserintensive Bananenanbau** die wichtigste Einkommensquelle für die Bevölkerung, aber Wasser wird zunehmend knapp.

Zwölf Farmen, auf denen auch Migros-Bananen wachsen, haben unter Anleitung des WWF Massnahmen ergriffen.

Text: Martina Schäfer **Bilder:** Mauricio Marín

Am Nordzipfel Südamerikas treffen Gegensätze aufeinander: karibische Sandstrände und verschneite Berggipfel, Touristenstädte und arme Dörfer, Wüste und Dschungel. In dieser Ecke von Kolumbien, unweit der Stadt Santa Marta, befindet sich die Bananenzone. Hier wird die Tropenfrucht auf riesigen

Farmen angebaut. Eine von ihnen ist Sami. Sie produziert auf 133 Hektaren Bananen der Sorte Cavendish und beschäftigt dafür 145 Mitarbeitende. Geleitet wird sie von Betsy Villanueva Granados, einer der wenigen Frauen in diesem Metier.

Sami ist zusammen mit elf weiteren Farmen in Kolumbien Teil des WWF-

DAS WWF-Projekt

Für eine «bessere Banane»

Ziel des WWF-Projekts für eine «bessere Banane» ist es, die konventionelle Produktion der Tropenfrucht sozialverträglicher und ökologischer zu machen. Es umfasst folgende Massnahmen:

- Natürliche Ökosysteme; z. B. Schutz zonen zwischen Anbauflächen und Flüssen einrichten
- Wassermanagement; z. B. AWS-Standard umsetzen
- Integrierter Anbau; z. B. Einsatz von Pestiziden und Insektiziden reduzieren, Herbizide verbieten
- Klimaschutz; z. B. Einsatz künstlicher Düngemittel reduzieren
- Abfallmanagement; z. B. Schutzmaterial sicher entsorgen
- Soziales Engagement; z. B. Gesundheitsprogramme für Mitarbeitende, feste Anstellungsverhältnisse
- Schulung von Mitarbeitenden in Themen wie Arbeitssicherheit und -recht
- Kontrolle der Massnahmen durch unabhängige Fachleute zweimal im Jahr

www.migomag.ch/Banane



Ein Grossteil der Migros-Bananen wird im Rahmen des WWF-Nachhaltigkeitsprojekts «Bessere Banane» in Kolumbien produziert.

Bild unten: Frisch geerntete Bündel werden auf ihrem Weg zu den Wasserbecken schon ein erstes Mal abgespritzt. Bild rechts: Die Bananen werden für den Verkauf vorgewogen.



Projekts für eine «bessere Banane», aus dem ein Grossteil der Migros-Bananen stammt. Auf rund 15 Quadratkilometern, einer Fläche so gross wie der Sempachersee, kultivieren die beteiligten Farmen Bananen für den Export. Begleitet von Expertinnen und Experten des WWF bemühen sie sich bereits seit sieben Jahren darum, die intensive landwirtschaftliche Produktion nachhaltiger zu gestalten.

Pioniere in Sachen Wasserschutz

Für Betsy Villanueva und ihr Team gehören heute der Schutz von Biodiversität, Boden, Klima und Mitarbeitenden sowie ein geregeltes Abfallmanagement zum Alltag. Besondere Sorge tragen sie zum Wasser. Im März 2020 erhielten Sami und die anderen elf Farmen als Erste weltweit das Zertifikat der «Alliance for Water Stewardship» (AWS) für nachhaltige Wassernutzung. Für Villanueva ein wichtiger Schritt: «Der AWS-Standard ist eine Investition in unsere Zukunft. Er gibt uns Werkzeuge, um das Wasser zu schützen, damit es uns langfristig erhalten bleibt.» Der Klimawandel mache ihr Sorge, Wasser könnte knapper werden.

Um 6 Uhr, wenn es noch frisch ist, beginnt die Arbeit auf der Farm. 220 000 Stauden wachsen hier. Die Fruchtstände stecken in blauen Plastikhüllen, die sie vor schädlichen Insekten und Witterungseinflüssen schützen. Ein Fruchtstand heisst «Bündel» und besteht aus mehreren «Händen». Jede Hand hat zehn bis zwanzig «Finger», also Bananen. Durchschnittlich werden jede Woche 114 Tonnen Früchte geerntet, das ganze Jahr hindurch.

Bedarf wird täglich berechnet

Auf unserem Rundgang durch die Plantage tragen wir Gummistiefel, weil wir in die nasse Erde einsinken. Es ist inzwischen 8 Uhr, die Stauden wurden von Wassersprengern bewässert. Nur an wenigen Tagen im Jahr braucht es das nicht. «Der letzte Regen fiel hier vor vier Monaten», sagt Villanueva. In den letzten Jahren hat sich die Art der Bewässerung grundlegend verändert. «Früher haben wir die Farmen mit so viel Wasser aus dem Fluss versorgt, wie uns richtig erschien», erklärt Villanueva. «Wir dachten, das sei das Beste und Effizienteste, aber es war ein falsches Konzept.

Heute bewässern wir nur so viel, wie die Pflanzen eben brauchen.» Wie hoch der Wasserbedarf ist, wird täglich für jede der zwölf Farmen berechnet. Denn obwohl jede Banane der anderen gleicht, wirtschaftet jede Farm unter individuellen Bedingungen. Massgebend sind Verdunstungsraten, Bodenbeschaffenheit, Leitungskapazität, Anzahl der Bewässerungsmotoren usw. Zehn Wetterstationen liefern zusätzliche Daten wie Lufttemperatur, Windgeschwindigkeit, Sonneneinstrahlung und Regenmengen und ermöglichen



Fernando Gonzalez, Umweltverantwortlicher beim Bananenproduzenten Tecbaco, überprüft, ob die Bananen erntereif sind.



«Der AWS-Standard gibt uns Werkzeuge in die Hand, damit uns das Wasser langfristig erhalten bleibt.»

Betsy Villanueva, Leiterin der Bananen-Farm Sami



Abgeerntete Stauden bleiben liegen und führen so dem Boden natürliche Nährstoffe zu.

eine präzisere Prognose. Morgens um 5 Uhr erhalten die Farmen eine automatisierte E-Mail mit Angaben zu den Wassermengen und dem Bewässerungszeitraum. Die Software dahinter ist eine Eigenentwicklung des Bananenproduzenten Tecbaco, zu dem die Farmen gehören. «Der AWS-Standard verlangt eine detaillierte Analyse auf jeder Farm. So haben wir unsere Bewässerungsdaten verfeinert und sparen jetzt bei allen zwölf Farmen gegenüber der ursprünglichen Methode 40 Prozent Wasser ein», sagt Fernando Gonzalez, Umwelt-

verantwortlicher bei Tecbaco. Er und Kelis Navarro Salcedo, der für die Zertifizierungen der Projektfarmen verantwortlich ist, haben eineinhalb Jahre an der Umsetzung des Standards gearbeitet.

Ein Mix aus Salz- und Süßwasser

Auf unserem Weg durch den Bananenwald kommen wir zum Wasserreservoir. In dem naturnahen Teich wird Grundwasser, das wegen der Nähe zum Meer einen zu hohen Salzgehalt aufweist, mit Flusswasser vermischt und ins Bewässerungssystem gepumpt. Im Pumphaus stehen leere Tanks und Fässer. «Hier haben wir früher Düngerzusätze ins Wasser gemischt», erklärt Villanueva. Heute wird das Unkraut auf den Feldern mit einer Motorsense geschnitten und liegengelassen. Gleiches passiert mit Bananenstauden am Ende ihres Lebenszyklus. Der Boden erhält so zusätzliche Nährstoffe und trocknet weniger schnell aus. Im Gegenzug wird auf Unkrautvertilger verzichtet. Auch mit Insektiziden und Fungiziden gehen die Farmen heute zurückhaltender um. Nur bestimmte Stoffe sind zugelassen

und nur so viel wie nötig. Grösster Gegner ist ein Pilz: die Schwarze Sigatoka. Er schwächt die Pflanzen, die Produktion bricht ein.

Wie im biologischen Anbau ganz auf Pestizide zu verzichten, ist auf grossen Farmen wie Sami nicht möglich. Aber auch hier wird mit manuellen Methoden gegen den Pilz vorgegangen. Kranke, dunkle Blattteile werden täglich von Hand entfernt. Am Eingang der Farm und zwischen den einzelnen Sektoren gilt: Stiefel waschen und desinfizieren. Eine Massnahme gegen die Ausbreitung eines noch gefährlicheren Pilzes, des Tropical Race 4, abgekürzt TR4. Die von TR4 ausgelöste Pflanzenkrankheit bedroht den Anbau der Cavendish-Banane weltweit. Der Pilz hat längst auch Kolumbien erreicht, nicht aber die Projektfarmen.

Schwebende Bananenbüschel

Vom Reservoir geht es zurück zwischen die Bananenstauden. Ein Scheppern ist zu hören. Es kommt von einer horizontalen Seilbahn, mit der Bananenbüschel transportiert werden. Für die Ernte steigt ein Arbeiter auf eine Bambusleiter, schneidet das Büschel ab und lässt

Eine von zehn Wetterstationen auf den Projektfarmen, die präzise Daten zum Wasser liefern. Dank der Technik konnte die Farm den Verbrauch für die Wässerung der Bananen markant senken.



«Mit der Wasseraufbereitung haben wir den Verbrauch beim Waschen auf 140 bis 150 Kubikmeter Wasser pro Woche gesenkt. Das sind 95 Prozent weniger!»

Kelis Navarro, Umweltverantwortlicher der Projektfarmen

es dann an einer Kette hinuntergleiten. Seine Kollegen transportieren es an einer Stange zur Seilbahn, wo sie es einhängen. Hat der «Zug» eine bestimmte Länge erreicht, wird er zum Verpackungsbereich gezogen. Dort werden die Bündel gewogen. Sie wiegen im Schnitt 24 Kilo. Danach folgt die Reifekontrolle: Eine Banane wird längs halbiert. Gibt das Fruchtfleisch auf Fingerdruck nach, wird das ganze Bündel aussortiert, weil die Bananen auf ihrer Reise in die Läden in Übersee zu früh reifen würden. Früchte, die durch die strengen Kontrollen fallen, werden in der Region konsumiert, wo auch grüne Bananen ein Grundnahrungsmittel sind. «Sie werden gekocht, frittiert, gemahlen – es gibt viele Rezepte», so Villanueva.

Ein flüssiges Förderband

Den überdachten Verpackungsbereich dominieren riesige Wasserbecken. Die feuchte Frische lockt Vögel und Frösche an. Laut trällert Musik. Rund 20 Mitarbeitende mit Schürzen, Handschuhen, Haarnetzen und den obligatorischen Pandemiemasken zerteilen die Bananenhände, prüfen und sortieren sie, stutzen sie zurecht, etikettieren sie oder umwickeln sie mit Klebeband, je nach Kundenwunsch. Wasser ersetzt das Förderband zwischen diesen Arbeitsschritten. Es reinigt die Bananen und transportiert sie schonend von Station zu Station. Das Wasser wird dabei immer wiederverwendet – dank einer Aufbereitungsanlage, die 2017 in Betrieb genommen wurde. «Die Farm Sami verbrauchte fürs Waschen normalerweise zwischen 2800 und 3000 Kubikmeter pro Woche», erklärt Kelis Navarro, der



Lagergebäude auf der Farm Sami

Umweltverantwortliche der Projektfarmen, über den Lärm der Pumpe hinweg. «Mit der Aufbereitung haben wir den Verbrauch auf 140 bis 150 Kubikmeter Wasser pro Woche gesenkt. Das sind 95 Prozent weniger!»

Nachhaltiges Wassermanagement setzt nicht nur Investitionen in die Infrastruktur voraus. Genau so wichtig ist das Engagement von der Führung bis auf die Stufe Mitarbeitende. «Es brauchte einen Kulturwandel in den Köpfen der Farmverantwortlichen», sagt Navarro. «Wir mussten sie erst vom Standard überzeugen.»

Mit einem Ausbildungsplan wurde auch allen Mitarbeitenden das Thema vermittelt. «Wir haben ihnen erklärt, dass wir nicht mehr einfach im Jetzt leben können», sagt Farmleiterin Betsy Villanueva. «Die nächsten Generationen sollen noch gleich viel von der Ressource zur Verfügung haben wie wir.» Die Botschaft ist bei den Angestellten angekommen. «Wenn jemand ein Leck entdeckt, melden wir das sofort, damit es schnell geschlossen werden kann», erklärt Verpackerin Nely Garcia. «Was wir hier lernen, setzen wir auch zu Hause um.»

Auf regionaler Ebene hat sich zudem eine Wasserplattform etabliert, über die öffentliche, private und kommunale Wassernutzer eines Einzugsgebiets dreimal im Jahr zusammenkommen. Der AWS-Standard fordert die Vernetzung. Obwohl die Teilnahme und die Umsetzung von Massnahmen freiwillig sind, haben die Dialogplattformen eine äusserst wichtige Funktion. «Gerade in Trockenperioden kommt es auch zu Konflikten zwischen den Nutzern», berichtet Fernando Gonzalez von Tecbaco. «Solche Konflikte können dank der Plattform besser gelöst werden.»

Weitere Verbesserungen geplant

Auf Sami und den anderen Farmen geht die Arbeit am Projekt nicht aus. Das Netz der Wetterstationen und Niederschlagsmesser wird ausgebaut und das Bewässerungssystem automatisiert. Ausserdem werden die Schutzzonen an den Flussufern erweitert. Und in zwei Jahren steht die Erneuerung des AWS-Zertifikats an. «El agua es vida», sagt Mitarbeiterin Nely Garcia: «Wasser ist Leben. In der Zukunft, für unsere Kinder, für unsere Enkel, für alles braucht es Wasser. Ohne Wasser sind wir nichts.» **MM**

Nachhaltigkeit

AWS: Ein Standard für Wasserschutz

Der internationale AWS-Standard, der allen Branchen offensteht, ist ein fünfstufiger Prozess, mit dem Wassernutzer ihren Verbrauch analysieren und ihre Nutzung optimieren können. Zudem zielt der Standard darauf ab, dass verschiedene Wassernutzer eines Gebiets gemeinsam an einer nachhaltigeren Süßwassernutzung arbeiten. So soll die Wasserqualität verbessert und der Wasserverbrauch reduziert werden.

Weitere Infos: a4ws.org