

## Warum nicht mal Prata?

Es gibt mehr Bananensorten, als unser Gaumen sich träumen lässt

VON TIM FARIN UND CHRISTIAN PARTH

LEUVEN. Es regnet in Strömen auf dem Campus der Universität, es ist ungemütlich kühl im belgischen Leuven. Rony Swennen, ein hagerer Mann im Wollpullover, führt den Besucher hinab in den Keller eines nüchternen Nachkriegsgebäudes. Er öffnet eine Tür mit der Aufschrift "Musa Germoplasm", dahinter lagern bei 15 Grad Celsius auf Metallregalen Setzlinge mit filigranen Blättern in Plastiksäckchen und Reagenzgläsern. Es sind zigtausend kleine grüne Pflanzen, die hier auf ihre Reise zu den Experimentierfeldern in aller Welt warten. "Das sind alles unterschiedliche Bananen", sagt Swennen, Professor am Institut für Biosysteme der Universität Leuven, dem weltweit führenden Bananen-Forschungszentrum. 1200 Sorten hat man hier unten im Keller schon archiviert, bereits die Hälfte davon ist bei minus 196 Grad für künftige Experimente eingefroren. Noch immer finden sich bei Expeditionen bis zu fünfzig neue Bananen-Arten im Jahr, von den meisten bekommt Swennen einige Exemplare zugeschickt.

"Die Cavendish-Banane ist in höchster Gefahr", sagt Rony Swennen, "doch die meisten Geschäftsleute und Bauern haben das noch immer nicht verstanden." Die Not herrscht durch den immer intensiveren Angriff durch Sigatoka, einen Pilz, der zu erheblichen Ernteaussfällen führt. Und die Experten fürchten auch eine neue Mutation der "Panama-Krankheit", die bereits in Asien aufgetreten ist. Noch hat man die Erreger eingrenzen können. Aber wenn irgendwann ein unachtsamer Individualtourist die Keime an seinen Stiefeln nach Lateinamerika schmuggelt, droht dort der Ausbruch. Das ist keine Science-Fiction. Es wäre eine Wiederholung der Geschichte. Ältere können sich vielleicht noch erinnern: Die Banane schmeckte einmal sehr viel intensiver als heute. Vor sechs Jahrzehnten aß man noch eine andere Sorte, die "Gros Michel". Sie war die weltweite Nummer eins - so wie heute die "Cavendish"-Banane. Und sie wurde durch einen früheren Strang der Panama-Krankheit quasi ausgerottet. Die Industrie ignorierte die Bedrohung lange - und konnte nur mit sehr viel Mühe und in existentieller Not auf die heutige Variante umstellen. Es war ein gewaltiges Unterfangen: Nicht nur der Anbau war betroffen, sondern auch die gesamte Infrastruktur und Logistik. Denn während man die "Gros Michel" einfach in große Behälter schmeißen konnte, braucht die empfindliche "Cavendish" einen sensiblen Transport, sonst kommt sie als brauner Matsch in Europa an.

Nun aber wird ebendiese Variante angegriffen. Rony Swennen bringt das auf einen einfachen Nenner: "Eine Vielfalt wäre gesund, stattdessen schafft die weltweite Monokultur immer neue Probleme." Wenn immer mehr gespritzt wird, bilden sich immer schneller widerstandsfähige Erreger, das ist wie beim Menschen und den Antibiotika. Ein Bauer handelt ahnungslos, und schon ist ein ganzer Landstrich voll von Sigatoka.

Es herrscht ein gewaltiges Missverhältnis: In jedem Supermarkt gehört die Banane zum Billig-Angebot, doch das Wissen über sie bleibt ein Schattengewächs. Das Genom der Banane ist noch nicht einmal entschlüsselt. Es fehlt Forschungsgeld, obwohl Millionen Menschen von den Kohlenhydraten aus der Frucht und dem Ertrag aus ihrem Anbau leben. Und wer weiß schon hierzulande, dass es etwa dreihundert essbare Varianten gibt? Gäbe es

dieses Bewusstsein, könnte das die Rettung bringen für die heutige Billig-Frucht. Rony Swennen glaubt an die Macht der Forschung. Er war jahrelang in Afrika unterwegs, er half den Menschen dort in den Dörfern, als ihre Pflanzen von Schädlingen befallen waren. Er setzte auf die Züchtung neuer Varianten. Das trug Früchte - und Swennen wurde in Nigeria ehrenhalber zum Häuptling eines Dorfes erklärt. Er ist ein zurückhaltender Typ, und dass er einmal zum Retter des Welt-Bananenhandels erklärt werden will, ist kaum zu erwarten. Aber er hat zumindest einleuchtende Ideen, was man tun könnte.

Swennen sagt: Eine gesunde Umwelt für die Pflanzen sei die Basis für widerstandsfähige Kulturen, dafür brauche es einen gesunden Boden und eine Nachbarschaft verschiedener Sorten von Bananenpflanzen. Wenn der Einkäufer im Gourmetmarkt oder beim Direktimporteur nach exotischen Arten wie der Minibanane oder der süßen Sini aus Sri Lanka fragen würde, könnte das einen Impuls durch Nachfrage bringen. Für Swennen ist Vielfalt kein Luxus, sondern Notwendigkeit, um die Zukunft zu sichern. In den Leuener Labors forschen sie an genetischen Details der Pflanzen, man kreuzt Früchte und testet sie auf Widerstandsfähigkeit. Swennen ist fest davon überzeugt, dass die genetische Manipulation von Bananen notwendig ist. "Es wäre sinnvoll, gentechnisch modifizierte Pflanzen unter Bio-Bedingungen anzubauen." Alternativen Städtern mag da das Müsli im Halse stecken bleiben.

Die Banane ist in Gefahr. Und die Lösung muss über den Gaumen führen. Dan Koeppel, Journalist und Autor eines Bananenbuches ("Banana: The Fate of the Fruit that Changed the World"), berichtet von einigen Varianten, die er bei seinen Recherchen probiert hat. Da ist zum Beispiel die Prata aus Südamerika; sie schmeckt säuerlich. Es gibt die Maca, deren Fleisch sich wie das eines Apfels anfühlt und die auch so schmeckt. In Kongo fand er an der Straße zum Naturschutzgebiet Yangambi eine Variante, die bislang allen bekannten Krankheiten widersteht. Doch auch ihr Geschmack ist gewöhnungsbedürftig: Sie ist cremig und voller fruchtiger Aromen, aber sie erinnert eben nicht an das, was wir kennen.

Rony Swennen sieht hier die wichtigste Herausforderung für die Biotechnik. "Wir haben bislang kaum am Geschmack geforscht." Das müsse sich ändern. Man braucht ja schließlich Käufer. Er glaubt, dass sich mit Laborhilfe jene Sorten heranzüchten lassen, die gut wachsen und zugleich lecker schmecken. "Der sicherste Weg, um das zu kontrollieren, führt über die Gentechnik." Doch eines werden wir akzeptieren müssen, sagt Swennen: neue Bananensorten, die einfach anders schmecken als das, was bislang in unser morgendliches Müsli plumpst.