

Germany, what goes?

Eine Audioreise durch Deutschland – Staffel 2

Skript* zur Folge 6: Bananen retten in Düsseldorf

Dana Newman: Hallo, guten Tag, grüß Gott, moin moin, and welcome to another episode of „Germany, what goes?“ Eine Audioreise durch Deutschland mit Dana Newman - that's me! A podcast by the Goethe-Institute for the Alumniportal Deutschland. You can find all the episodes and a script to read along to this episode online at www.alumniportal-deutschland.org/deutschland/podcasts.

5

Um, hello? Is anybody there, already? Lena, are you there?

Lena Kohlwes: Yeah, here! I'm here.

10 **Dana Newman:** Lena, I'm looking at the show notes for today's episode, and it says at the top that we're talking to Lars Peters who founded a start-up in 2013 called „be bananas“. So far so good. But then it just sort of casually throws out there that he heard of banana bread for the first time while he was in Australia. Wait, are you saying that banana bread is not, like, a *thing* in Germany too?

15 **Lena Kohlwes:** Not traditionally, no. Also inzwischen ist Bananenbrot auch hier angekommen, aber das gibt's eben noch gar nicht so lange.

Dana Newman: Well isn't that just bananas.

20 So yeah, heute wird's wieder kulinarisch im Podcast. We talked about „Lebkuchen“ in episode two and now it's food once again - as you already heard, banana bread. „Bananenbrot“ auf Deutsch. But I haven't even mentioned what city we're in today, and it's not the same one as last episode! Our guest today, Lena, will fill us in. Hi again, Lena!

25 **Lena Kohlwes:** Hey! Heute geht's für uns nach Düsseldorf in ein kleines Start-up. Du hast es schon vorhin gesagt, es geht nämlich zu be bananas. Die machen Bananenbrot und ich hab da erstmal Lars Peters getroffen.

Lars Peters: *Hier ist mein kleines Büro. Ich hab dir das ja schon angekündigt, wir sind ja nur zu zweit.*

30

Lena Kohlwes: *Ja aber ist doch schön!*

Lars ist einer der zwei Gründer von be bananas und man hörts schon, das ist quasi nur ein ganz kleiner Raum, mit zwei Schreibtischen und `ner großen Tischtennisplatte.

35

Dana Newman: Just two desks and a ping-pong table. What more could you need? But so, what does be bananas do?

40 **Lena Kohlwes:** Lars und sein Team retten Bananen vor dem Wegschmeißen und machen dann daraus Bananenbrot.

Dana Newman: Ah okay! Cool! So they save bananas from being thrown away, and turn them into banana bread.

45 **Lena Kohlwes:** Ganz genau. Und dafür arbeiten sie mit Großhändlern zusammen, die die Bananen nach Deutschland importieren

Lars Peters: *Und da kann man sich vorstellen, dass bei denen schon ziemlich viel über den Jordan geht, was nicht unbedingt optisch den Normen entspricht, die wir als Kunde im Supermarkt haben wollen und deswegen wird vor dem Supermarkt schon ordentlich aussortiert.*

50 **Dana Newman:** Über den Jordan gehen? What does that mean?

Lena Kohlwes: Das ist eine Redewendung für "etwas geht kaputt oder etwas wird weggeworfen". Also in dem Fall jetzt zum Beispiel weil die Bananen schon zu reif sind. Ich weiß nicht, vielleicht kennst du das selber: Wenn man im Supermarkt steht, dann kauft man ja doch oft die Bananen, die noch nicht so viele braune Stellen haben. Und deswegen sortieren die Großhändler eben schon vorher aus und genau diese Bananen, die dann eben weggeworfen werden, die holt Lars vorher ab und der macht dann daraus Bananbrot.

60

[Zeit 03:14]

Dana Newman: „Großhändler“ - wholesalers. So as you explained Lena, the wholesalers already sort out the bananas that they think people won't buy at the supermarket, for example maybe because they're too ripe. And it's exactly these bananas that Lars uses to make the banana bread?

65

Lena Kohlwes: Exactly.

Dana Newman: Does Lars do all the baking himself? Is there a huge oven in between those two desks and the ping-pong table that you forgot to mention before?

70

Lena Kohlwes: Nein. Gebacken wird das Brot von einer Bäckerei, genauer gesagt von der Bäckerei "Ihr Bäcker Schüren", und die wurden auch nicht zufällig als Partner ausgewählt.

Lars Peters: *Die gelten als nachhaltigste Bäckerei Deutschlands, durch ihr Energiekonzept. Also die sind autark, bedienen die sich an ihrem eigenem Strom, speisen damit auch ins Netz ein, können damit ihre Öfen bedienen, haben nur Elektro-Fuhrpark vor der Tür stehen. Deswegen sind wir froh, dass die Produktion sozusagen CO2-neutral durch die produziert werden kann.*

75

Dana Newman: A few good-to-know words in there like „nachhaltig“, which means sustainable. „Strom“ means electricity.

80

Lena Kohlwes: Und dieser Strom, der wird eben aus erneuerbaren Energien erzeugt und hält damit auch den CO2-Ausstoß sehr gering.

Dana Newman: Oh! Two more great terms. Lena, you said that the bakery uses „erneuerbare Energie“ – renewable energy – thus keeping the „CO2-Ausstoß“ – the carbon emissions – very low.

85

Lena Kohlwes: Das ist der Part, wo das Brot gebacken wird, in der Bäckerei. Aber das Rezept dazu, dass kommt nicht von dieser Bäckerei, sondern von Lars und von be bananas selber.

90

Dana Newman: I like my banana bread to be right there in that sweet spot between fluffy and dense. What's Lars' recipe like?

95 **Lena Kohlwes:** Das genaue Rezept, das kann ich jetzt natürlich nicht verraten, das hat mir auch Lars gar nicht gesagt. Das ist aber auch kein Wunder! Denn er stand zwei Wochen lang in der Küche, hat sich da eingeschlossen und an dem perfekten Bananenbrot-Rezept getüftelt.

100 **Dana Newman:** „Getüftelt“, that’s a great word! From the verb „tüfteln“, which can mean, like, to tinker with something. So basically it sounds like he spent two weeks in the kitchen playing around with different recipes, refining them until he got it just as he wanted it?

Lena Kohlwes: Genau. Wie du gesagt hast, er hat getüftelt. Für ihn war dabei eine Sache besonders wichtig:

105 **Lars Peters:** *Ich bin so dieser Typ, der mag gerne matschige Bananenbrote. Also je saftiger, desto leckerer ist das irgendwie. Also ein Bananenbrot muss von Grund auf matschig und kletschig und nass sein.*

110 **Dana Newman:** Matschige Bananenbrote. So it sounds like Lars is a fan of mushy-squishy banana bread. But wait a minute, I just realized we haven’t really talked about *where* the idea for be bananas came from.

115 **Lena Kohlwes:** Das war 2012, da war Lars zusammen mit einem Freund in Australien. Die wollten sich da nach ihrem BWL-Bachelor eine kleine Auszeit nehmen. Und in Australien war Bananenbrot eine riesige Sache, das gibt’s da an jeder Ecke. Und die zwei dachten sich: Huh, warum gibt’s das eigentlich nicht in Deutschland?

[Zeit 06:08]

120 **Lars Peters:** Und deswegen hab ich mich ein bisschen mit Rezepten beschäftigt, hatte glücklicherweise einen Backofen in meiner kleinen Bude und dann hat jedes Rezept immer gesagt: je reifer die Banane, desto leckerer wird das Brot. Und da kam dann zum ersten Mal der Gedanke, vielleicht kann man bei uns in Deutschland Bananen vor der Entsorgung retten.

125 **Dana Newman:** Ok, and so when trying out some recipes, Lars noticed that they always said the riper the bananas, the tastier the banana bread will be, giving him the idea that perhaps he could save bananas from getting thrown away in Germany.

130 **Lena Kohlwes:** Genau, das hast du eigentlich schon gut zusammengefasst. Die zwei fanden dann die Idee so gut, dass sie noch früher als ursprünglich geplant nach Deutschland zurückgekommen sind. Und die haben dann direkt 2013, also kurz nach ihrer Rückkehr, be bananas gegründet. Der Freund von Lars, der hat damals mitgegründet, ist aber inzwischen aus dem Unternehmen ausgestiegen.

135 **Dana Newman:** They liked the idea so much that they left Australia earlier than planned to come back to Germany to do it! Okay but so, how many bananas can be bananas save?

140 **Lena Kohlwes:** Der Rekord, der liegt tatsächlich bei 10 Tonnen in nur in einem Monat! Also man muss sich das mal vorstellen, so viel wiegen 8 Kleinwagen zusammen! Es ist übrigens auch noch nie vorgekommen, dass es zu wenige Bananen gab. Also, es wird echt so viel weggeworfen, dass der Bedarf immer gedeckt werden kann.

Und vielleicht dazu noch ein ganz cooler Fakt: Be bananas produziert nur auf Bestellung, das heißt die selber produziert keinen Lebensmittelmüll, weil’s eben gar keine Reste gibt.

145 **Dana Newman:** It's really sad to think that so many bananas are getting thrown away, that - as you said Lena - they always have enough bananas to meet their production demands.

Lena Kohlwes: Ja, tatsächlich.

150 **Dana Newman:** But I'm happy to hear that some of the bananas *are* getting saved. And being turned into banana bread! Speaking of which, where is their banana bread available?

155 **Lena Kohlwes:** Be bananas beliefert vor allem die Gastronomie, das heißt, an Cafés, die das Brot dann weiter verkaufen. Insgesamt beliefern sie 350 Verkaufsstellen, vor allem im Raum Düsseldorf und Köln, aber eben auch in ganz Deutschland. Und zusammen waren Lars und ich dann tatsächlich auch noch in einem von diesen Cafés, nämlich im Gregers-Café mitten im Düsseldorfer Medienhafen. Und da hab ich mit Marle gequatscht, die arbeitet da und die war richtig begeistert von dem Brot.

160 **Marle:** *Das Bananenbrot verkauft sich sehr schnell. Also ich würd sogar sagen, dass es eins der Dingen ist, die sich am meisten verkaufen hier. Vor allem Schokolade wollen immer ganz viele, und wenn das nicht da ist, dann ist das immer so: ohhh, keine Schokolade. Aber dann Blaubeere ist auch sehr gut und Apfel-Zimt. Ich würd sagen, dass sind so die drei Top-Sorten.*

165 **Lena Kohlwes:** Das Gregers-Café ist übrigens auch Kunde seit der Gründung, das heißt, seit 8 Jahren werden die von be bananas beliefert.

Dana Newman: So they have different kinds of banana bread too - Apfel-Zimt, apple cinnamon, was mentioned as well as blueberry and chocolate. Oh yes, chocolate banana bread, that sounds good.

170 **Lena Kohlwes:** Yeah, it sounds really good. Und es gibt inzwischen über 15 verschiedene Sorten. Also für jeden ist was dabei. Ein paar haben wir schon gehört, aber es gibt auch zum Beispiel noch welche mit Himbeeren oder auch mit verschiedenen Nüssen.

[Zeit 09:14]

175 **Dana Newmann:** So I guess the moral of the story here is – when life gives you ripe bananas, make banana bread!

180 Thank you so much, Lena, and a really big thanks to Lars and Marle for joining us in today's episode. Be bananas is the name of the start-up from Düsseldorf.

Visit the Alumniportal Deutschland online at www.alumniportal-deutschland.org where you can sign up to become a member of the Community network.

185 For „Germany, what goes?“ Eine Audioreise durch Deutschland mit Dana Newman... I'm Dana Newman! Thanks so much for joining us on this journey around Germany, a podcast by the Goethe-Institute for the Alumniportal Deutschland.

190 Concept and Production by Kugel und Niere.

We're off to a new city again next time. Where? I'll give you a hint: it's home to a big sailing event, and that's what we're talking about too. But for now, from Munich, Tschüss!

*Das Skript basiert auf dem gesprochenen Wort und kann deshalb sprachliche Fehler aufweisen.