



# Krikoko

*Kritischer Konsum konkret*

## Tomaten

Oktober | 2020

[www.KRIKOKO.j-gcl.org](http://www.KRIKOKO.j-gcl.org)





Liebe\*r Leser\*in!

Haben wir eigentlich alle Tomaten auf den Augen? Diese Frage habe ich mir während der Recherche zu dieser Ausgabe gestellt. Wenn du an Tomaten denkst, denkst du vermutlich an ein leckeres frisches rotes Gemüse, an Tomatensalat, passierte Tomaten auf Pizza oder in Tomatensauce. Hinter den Tomaten steckt jedoch ein Riesengeschäft inklusive Billigproduktion, schlechten Arbeitsbedingungen und Ausbeutung.

Wenn du mehr darüber wissen willst und auch die Antwort auf die Frage, warum in einzelnen Supermärkten nicht einmal 10 von 10.000 bekannten Tomatensorten zu finden sind, dann wünschen wir dir viel Spaß beim Weiterlesen!

Deine KriKoKo-Redaktion

Isabelle mit Andreas, Friedrich, Helena, Ryan, Severin und Birgit

## +++ Themenschwerpunkt: Tomaten +++

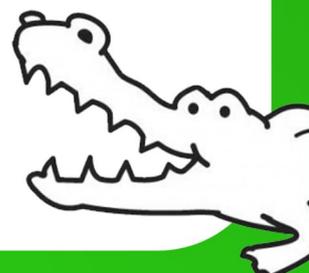
### ++ Infoteil Tomatenproduktion ++

Ihren Ursprung hat die Tomate in Regionen Süd- und Mittelamerikas, wo sie übersetzt als „Nabel des dicken Wassers“ bezeichnet wurde. Unser Wort „Tomate“ ist abgeleitet von der Kurzform dieser Bezeichnung, dem Maya-Wort „Tomatl“, übersetzt „dickes Wasser“. Als die Beere im 16. Jahrhundert nach Europa kam, wurde sie mit dem Namen „Tomate“ eingeführt. Seitdem hat sich – nicht nur was die Sorten angeht – einiges verändert, sondern durch die Industrialisierung auch die Anbauweise.

Im Supermarkt gibt es Tomatenprodukte in verschiedensten Preisklassen. Man kann eine Dose Tomaten für unter 50 ct kaufen. Markenprodukte kosten oft das Doppelte, in dieser Preisklasse bewegen sich auch Bio-Produkte. Woher kommen die unterschiedlichen Preise? Zahlen wir, wenn wir teurere Produkte kaufen, nur den Markennamen oder steckt mehr dahinter? Und wie kann es überhaupt sein, dass verarbeitete Tomaten günstiger sind als frische?

Wenn wir vom Tomateneinkauf ausgehend den Fokus erweitern, stellen sich noch weitere Fragen: Wie hat sich das Geschäft „hinter den Tomaten“ entwickelt und warum ist es problematisch?

Fast ein Drittel der italienischen Tomaten kommt aus Süditalien, wo das Klima optimal für den Tomatenanbau ist. Dort wachsen sie auf riesigen Feldern in der prallen Sonne. In einigen Betrieben werden die Tomaten von geflüchteten, illegalen Mitarbeiter\*innen in Akkordarbeit geerntet. Dies geschieht in Handarbeit und ohne Sonnenschutz. Die Erntehelfer\*innen bekommen trotz der schlechten Arbeitsbedingungen für 300 kg Ernte nur 4 € Lohn. Das System hinter den illegalen Arbeiter\*innen ist folgendes: Sogenannte „Caporale“ vermitteln Geflüchteten an die Bäuer\*innen. Durch die fehlende Aufenthaltsgenehmigung und somit Arbeitserlaubnis entsteht eine Abhängigkeit der Geflüchteten gegenüber den Vermittelnden. Erntehelfer\*innen, die sich, um eine Verbesserung ihrer Arbeitsbedingungen zu erreichen, selbst an die Landwirte wenden wollten, werden durch Angriffe eingeschüchtert und das Abhängigkeitsverhältnis verschärft sich. Die Behörden wissen um dieses System, kommen jedoch nicht dagegen an. Sobald die Machenschaften eines „Caporale“ unterbun-





den werden, kommt ein neuer. Durch den intensiven Wettbewerb und die seit Jahren fallenden Tomatenpreise sind die Landwirte auf günstige Arbeitskräfte angewiesen. Sie sind von Großhändler\*innen abhängig, welche oft nur 50 ct pro Kilo Tomaten bezahlen. Davon bleiben den Landwirt\*innen lediglich 2 ct. Für Industrietomaten (darunter versteht man Tomaten, die weiterverarbeitet werden) werden oft nur 10-12 ct pro Kilo an die Landwirt\*innen bezahlt. Die Kosten können damit kaum gedeckt werden und viele Landwirt\*innen sind auf Subventionen der EU angewiesen.

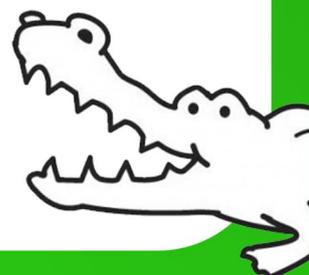
Der Preisdruck im Tomatengeschäft, der dieses System begünstigt und gleichzeitig dessen Auswirkung ist, entsteht durch den internationalen Markt. China ist ins Tomatengeschäft eingestiegen und bietet z. B. eine Tonne Tomatenmark für 699 € an. Die gleiche Menge italienisches Tomatenmark kostet 788 €. Die günstigeren chinesischen Tomaten kommen auf dem Markt gut an. In welchen Produkten sie tatsächlich landen, ist jedoch kaum nachzuvollziehen. Die Kund\*innen werden durch Produktgestaltungen getäuscht. Labortests ergeben beispielsweise, dass Tomatenmark, welches in einer Tube in den Farben der italienischen Flagge verkauft wird, in Wahrheit Tomatenmark aus China enthält. Wie die Arbeitsbedingungen tatsächlich sind und wie Pestizide dort eingesetzt werden, ist ebenfalls kaum nachzuvollziehen. Da die Produktion in China laut dem SWR noch günstiger als in Italien ist, werden weder bessere Arbeitsbedingungen noch ein geringerer Pestizideinsatz vermutet. In China werden kaum Tomaten konsumiert, weswegen 90 % der chinesischen Tomaten exportiert werden. Wohin das Tomatenmark geliefert wird, lässt sich jedoch nicht nachvollziehen. Die Herkunft der Rohware bei verarbeiteten Produkten muss nicht angegeben werden, daher haben die Konsumierenden in Deutschland keine Chance, herauszufinden, ob sie Tomatenmark kaufen, das unter ausbeuterischen Arbeitsbedingungen produziert wurde oder nicht.

Erhält man, wenn man teurere Produkte kauft, Tomaten, die unter besseren Arbeitsbedingungen angebaut werden? Ein pauschales „Ja“ kann hier wohl nicht die Antwort sein, ein positives Produktionsbeispiel gibt es jedoch.

Im Norden Italiens gibt es auch Betriebe, in denen Tomaten unter besseren Bedingungen angebaut und geerntet werden. Ein Beispiel ist die Firma ORO di Parma. Mit Hilfe von Maschinen statt von Handarbeit, kann ein ORO di Parma-Feld in weniger als zwei Stunden abgeerntet werden. Die Tomaten werden durch optische Sensoren nach Farbe vorsortiert und Mitarbeiter\*innen, die mit einem festen Stundenlohn angestellt sind, müssen lediglich nacharbeiten. Es gibt Bäuer\*innenverbände, über die die reifen Tomaten weitervermittelt werden. Außerdem verhandeln diese die Preise und haben dadurch mehr Macht gegenüber den verarbeitenden Konzernen. Dadurch können nicht nur langfristige Kooperationen garantiert werden, sondern auch höhere Löhne. Während die Bäuer\*innen in China 1 ct pro Kilo Tomaten bekommen, sind es in Süditalien 12 ct und in Norditalien bei ORO di Parma 85 ct. Außerdem gibt es dort bei guter Qualität der Tomaten einen Bonus.

Als Quelle dieses Infoteils diene maßgeblich die Recherche zur SWR Marktcheck-Folge „Das Geschäft mit Tomaten“, die unter folgendem Link zu finden ist:

<https://www.swrfernsehen.de/marktcheck/av-o1171940-100.html>





## ++ Infoteil Saatgut++

Wusstest du, bevor du das Anschreiben zu dieser KriKoKo-Ausgabe gelesen hast, dass es 10.000 bekannte Tomatensorten gibt, aber nur maximal 10 verschiedene im Supermarkt zu finden sind?

In Deutschland existiert ein Saatgutverkehrsgesetz. Dieses regelt, wie beispielsweise Tomaten auszusehen haben, wie sie schmecken sollen und wie die Schale beschaffen sein muss, damit sie verkauft werden dürfen. Das hat im Allgemeinen zur Folge, dass nur Sorten, welche im Saatgutverkehrsgesetz aufgenommen sind, verkauft werden. Mit dem Verkauf anderer Sorten als Nutzpflanzen macht man sich strafbar. Für die Zulassung von Saatgut ist das Bundessortenamt zuständig. Dieses schreibt auf seiner Website, dass „leistungsfähige Pflanzensorten zu den wichtigsten Produktionsmitteln in Landwirtschaft und Gartenbau“ gehören und dass „die großartige Leistungssteigerung der deutschen Landwirtschaft und des Gartenbaus ohne die Erfolge der Pflanzenzüchtung nicht denkbar gewesen wäre“ (<https://www.bundessortenamt.de/bsa/das-bsa/wir-ueber-uns/>). Das Bundessortenamt betont außerdem, dass die gesetzlichen Regelungen als Unterstützung zur „Entwicklung neuer, immer besserer Sorten und deren Einführung in die landwirtschaftliche und gartenbauliche Praxis“ dienen. Mit „immer besseren Sorten“ sind solche gemeint, die beispielsweise eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Schädlinge bzw. Krankheiten haben oder höhere Erträge bringen.

Hier stellt sich die Frage, ob es wirklich sein muss, dass alle Gemüsesorten möglichst ertragreich sind, oder ob es auch in Ordnung ist, wenn eine Pflanze eben nur so viel hergibt, wie die Bedingungen zulassen. Was wollen wir? Was ist gesünder und evtl. ein besserer Beitrag für eine nachhaltige Entwicklung? Pflanzen, die durch Züchtung perfektioniert wurden oder eine Sortenvielfalt, in der es um mehr geht, als um Perfektion und Ertragssteigerung?

Wie Tomatenvielfalt tatsächlich aussehen kann, zeigt beispielsweise Irina Zacharias. Die gebürtige Russin\* lebt in Bayern und arbeitet als Tomatenzüchterin\*. Viele Sorten hat sie\* aus ihrer\* ursprünglichen Heimat mitgebracht. Sie\* verkauft sowohl die jungen Pflanzen als auch ihre Samen als Zierpflanzen. Damit bewegt sie\* sich in einem Graubereich. Die Pflanzen oder Samen als Nutzpflanzen zu verkaufen, würde gegen das Saatgutverkehrsgesetz verstoßen und wäre strafbar. Ihr\* ist es wichtig, dass die alten Sorten nicht in Vergessenheit geraten. Die Tomaten sind vielfältig, nicht nur in ihrer Form, Größe und Farbe, sondern vor allem im Geschmack. Diese Leidenschaft teilt sie\* mit anderen, die sich diesem Ziel verschrieben haben. Eine\* von diesen ist Katrin Gödtel. Auch sie\* züchtet Tomaten und kümmert sich somit um den Erhalt von alten Sorten und der genetischen Vielfalt. Beide bieten Führungen bzw. Fachvorträge zu Tomaten an und verkaufen junge Pflanzen und/oder Samen. Wohlgemerkt als Zierpflanzen, nicht als Nutzpflanzen.

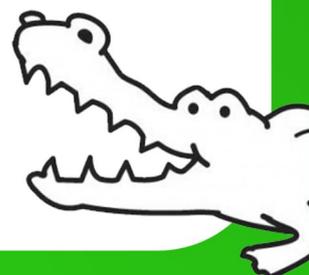
Quellen:

<https://www.bundessortenamt.de>

<http://www.irinas-tomaten.de/index.html>

<https://www.tomatenvielfalt.com>

Natürlich gäbe es noch jede Menge anderer Aspekte, die wir im Blick auf die Zucht, den Anbau, den Handel, die Verarbeitung, den Verkauf usw. von Tomaten kritisch beleuchten könnten. Hier könnte man beispielsweise den immensen Energiebedarf beim ganzjährigen Tomatenanbau nennen. Dies würde allerdings den Rahmen dieser Ausgabe sprengen. Die Aspekte „Produktion“ und „Saatgut“ sollen Anregung sein, selbst zu recherchieren, nachzudenken und zu diskutieren.





## ++ Das Eine, was du sofort tun kannst ++

### **Achte auf die Herkunft der Tomaten!**

Es ist nicht notwendig, dass Produkte, welche auch in Deutschland oder anderen europäischen Ländern wachsen, durch die ganze Welt transportiert werden. Achte darauf, woher die Tomaten oder Tomatenerzeugnisse, die du kaufst, kommen. Garanten hierfür sind beispielsweise geschützte Ortsbezeichnungen in Markennamen.

### **Versuch doch mal alte Sorten!**

Du „gartelst“ gerne? Toll! Wieso erwirbst du nicht mal einen Beutel mit Saatgut alter Tomatensorten, zum Beispiel bei Irina. Dadurch wird dir nicht nur die Welt der Tomaten ein Stück weit geöffnet, sondern du trägst auch zum Erhalt dieser Sorten bei. Dies schützt nicht nur die Artenvielfalt, sondern birgt auch andere Vorteile. Beispielsweise handelt es sich bei alten Sorten meist um samenfestes Saatgut. Das bedeutet, es wird natürlich vermehrt und Tomatensamen aus den Tomaten aus diesem Jahr können nächstes Jahr wieder angebaut werden.

Falls du dich dafür entscheidest, würden wir uns über eine Fotodokumentation deiner Anzucht und Ernte freuen, die wir in der Kategorie KriKodiL („Kritischer Konsum direkt im Leben“) zeigen könnten. Außerdem interessiert uns natürlich, wie dir die Tomaten schmecken!

## ++ Zur weiteren Information ++

Wie oben bereits erwähnt stammen die meisten Infos aus einer Recherche des SWR Marktchecks. Die Dokumentation ist unter folgendem Link zu finden:

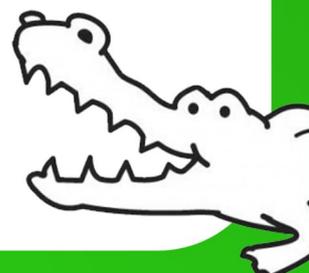
<https://www.swrfernsehen.de/marktcheck/av-o1171940-100.html>

Auch zur Sortenvielfalt bzw. zum „verbotenen Gemüse“ gibt es eine interessante Recherche vom NDR:

<https://www.youtube.com/watch?v=7XhxZNRzqQg>

Außerdem findest du hier einen Bericht über die Tomatenzüchterin\* Irina Zacharias:

[https://www.youtube.com/watch?v=-sdVBD\\_xTiE](https://www.youtube.com/watch?v=-sdVBD_xTiE)





## +++ KriKodiL („Kritischer Konsum direkt im Leben“) +++

Nachfolgend ein Gastbeitrag von GCL-Mitglied und KriKoKo-Leserin\* Johanna May zur ursprünglich von uns geplanten KriKoKo-Ausgabe zum Thema „Klimaschutz in Corona-Zeiten“:

*„Hallo, ich hab nur einen kleinen Hinweis zu der starken Cloud-und Videoconference-Nutzung in Corona-Zeiten. The Shift Project aus Frankreich hat dazu einiges berechnet, siehe <https://theshiftproject.org/lean-ict/> Es gibt auch eine firefox extension, mit der man abschätzen kann, wie viel CO2 man beim Browsen so verursacht. Das ist natürlich nur grob geschätzt, aber man bekommt einen Eindruck. Und kann dann ggf. vergleichen, ob das so viel besser oder schlechter ist als eine analoge Form, sich zu treffen, zu informieren, zu arbeiten, etc.*

*Es endet wie so oft damit, dass es wichtig ist, auch digital zu überlegen, was wichtig ist und was unnötig ist (und Letzteres wegzulassen), wieder eine schöne Frage nach der Unterscheidung der Geister ...“*

## +++ Forschungsprojekt und Wettbewerb +++

### **Bis Mitte November: Plastic-Pirates - Go Europe!**

Wie viel Plastik schwimmt in den Flüssen Europas - und wie viel davon gelangt in die Meere und Ozeane? Bei der Aktion "Plastic Pirates - Go Europe!" werden Jugendliche Proben aus Flüssen nehmen. Die Daten werden dann von Forschenden analysiert.

Mehr Infos: <https://www.bmbf.de/de/plastic-pirates---go-europe-12178.html>

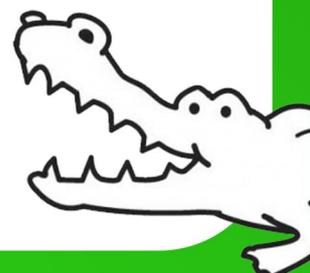
### **Bis 30. November: Wettbewerb „Der Klimawandel vor unserer Haustür“**

Der Verein „Elements. Bildung und Kultur in der Einen Welt e. V.“ ruft zum Wettbewerb „Der Klimawandel vor unserer Haustür“ auf. Was bedeutet der Klimawandel bei dir in deiner Region? Welche Folgen hat der Klimawandel vor deiner "Haustür"? Was hat sich verändert und seit wann?

Eingereicht werden können Artikel, Fotos, Zeichnungen und Videos.

Der 1. Preis wird in Höhe von 500 Euro, der 2. Preis in Höhe von 200 Euro und zwei 3. Preise werden in Höhe von jeweils 100 Euro vergeben.

Mehr Infos: <http://www.climateproject.de>





## +++ Schick uns was für die nächste KriKoKo +++

Die nächste KriKoKo wird sich mit „**Zimmerpflanzen**“ beschäftigen. Wir freuen uns über deine Fragen oder Gastbeiträge:

[krikoko@j-gcl.org](mailto:krikoko@j-gcl.org)

Auch wenn du Erfahrungsberichte, Fragen (z. B. was du schon immer mal wissen wolltest in Sachen Kritischer Konsum), Anregungen oder Sonstiges hast, maile uns einfach:

[krikoko@j-gcl.org](mailto:krikoko@j-gcl.org) - Wir freuen uns.

## +++ Besuch uns in den sozialen Medien +++

Schau doch mal vorbei:

<https://www.facebook.com/jgcl.krikoko/>

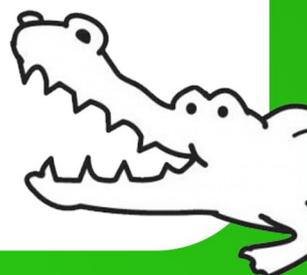
[https://www.instagram.com/krikoko\\_jgcl/](https://www.instagram.com/krikoko_jgcl/)

Die KriKoKo gibt es außerdem als Podcast auf Spotify und Soundcloud:

<https://soundcloud.com/krikoko>

<https://open.spotify.com/show/4VqmPYOuNND8qb8fjIFgQM?si=LMseH489SA2Q7oOVi8KTQQ>

Für die Inhalte der Gastbeiträge übernimmt die Kommission „Kritischer Konsum“ keine Verantwortung.



## **Chefredaktion dieser „KriKoKo“:**

Isabelle Paul

(GCL-MF, DV Regensburg, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)

### **unterstützt von:**

- Helena Büdenbender  
(GCL-MF, DV Berlin, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Friedrich Hiemenz  
(GCL-JM, RV Region West, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Andreas Holzinger  
(GCL-JM, DV Aachen, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Severin Wingender  
(GCL-JM, DV Trier, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Ryan Zaunseder  
(GCL-JM, DV Trier, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Birgit Springer (GCL-MF, Referentin)

Die KriKoKo-Mail ist ein kostenloses Angebot der Jugendverbände der Gemeinschaft Christlichen Lebens (J-GCL).

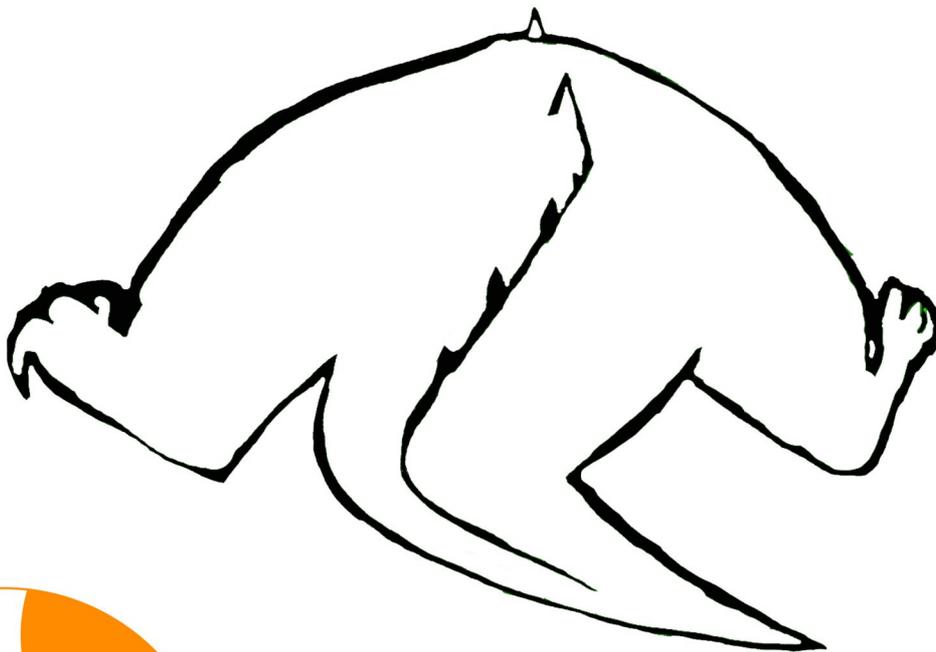
Wenn du die J-GCL bei ihrer Arbeit unterstützen möchtest, kannst du dies durch eine Spende oder eine Fördermitgliedschaft tun.

Alle Infos hierzu findest du unter [www.j-gcl.org/foerdern](http://www.j-gcl.org/foerdern)

### **KriKoKo-Mail abonnieren oder Abo abbestellen?**

**Ganz einfach:** <http://j-gcl.org/krikoko/>

**Dort finden sich auch alle bisher verschickten KriKoKo-Mails.**



Die KriKoKo-Mail wird herausgegeben von:

**J-GCL-Bundesstelle**

**Bei St. Ursula 2**

**86150 Augsburg**

[mail@j-gcl.org](mailto:mail@j-gcl.org) | [www.j-gcl.org](http://www.j-gcl.org)