

Welche Paradeiser kommen aus dem Paradies?

Heimische Freilandtomaten habe bei uns erst im Sommer Saison. Allerdings sind wir Konsumenten gewohnt, auch während der kalten Jahreszeit frische Paradeiser in den Regalen der europäischen Supermärkte vorzufinden. Woher stammen die Tomaten außerhalb der Saison? Die in Österreich angebotenen Tomaten stammen im Jahresschnitt bereits zu 80 Prozent aus dem Ausland, speziell aus Holland, Südspanien und Italien. Angesichts der steigenden Nachfrage nach Sommergemüse im Winterhalbjahr werden die beheizten Gewächshausflächen zwecks Eigenproduktion auch in Österreich massiv zunehmen.

Im Sinne eines „ökologisch und sozial“ sinnvollen Prinzips der regionalen Erzeugung stellt sich die Frage: Was ist kostengünstiger? Heimischer Anbau im Gewächshaus unter hohem Energieaufwand oder standortgerechtere Produktion und der Import von Obst und Gemüse aus dem Süden?

Beheizte Glashäuser versus Import

In Österreichs derzeit größtem Glashaus in Tatten im Seewinkel werden ausschließlich Rispenparadeiser mit Hilfe der *Hors-Sol-Technik* produziert. Dabei wird Gemüse unter genau definierter Nährstoffversorgung auf einem künstlichen Substrat angebaut. Erdboden im herkömmlichen Sinn ist nicht notwendig.



Bild: Hors-Sol-Paradeiser: Über die Schläuche werden Wasser und Chemikalien zugeführt. Rechts: Chemieverorgung.

Die Stauden werden Anfang Jänner gesetzt. Zehn Wochen später kann geerntet werden. Je kälter es ist, umso mehr Energie ist notwendig, um die Glashäuser zu beheizen.

Ein Kilo Tomaten aus einem beheizten Treibhaus benötigt eine Energiezufuhr von 9,3 kg CO₂-Äquivalenten. Selbst Paradeiser, die beispielsweise per Flugzeug von den Kanarischen Inseln eingeflogen werden, haben pro Kilo mit 7,2 kg CO₂ einen geringeren Energieverbrauch. Die Hors-Sol-Produktion in Gewächshäusern ohne Heizung verursacht 2,3 kg CO₂-Äquivalente, Freiland-Tomaten aus Spanien beanspruchen – trotz des Energieaufwandes für den LKW-Transport – gerade noch 0,6 kg CO₂. Womit beide deutliche Vorteile gegenüber inländischen Tomaten aus beheizten Glashäusern aufweisen. Im Vergleich dazu benötigt ein kg Freiland-Tomaten aus der Region nur 0,085 kg CO₂-Äquivalente. Werden sie auch noch biologisch aufgezogen, entstehen nur mehr 0,034 kg.

Steigender Energieverbrauch in der Landwirtschaft ist nicht nur in Österreich, sondern in nahezu allen Industrieländern zu verzeichnen. In Holland geht der Trend dahin, die Glashäuser nicht nur zu beheizen, sondern zusätzlich noch künstlich zu beleuchten, um auch von Dezember bis März Gemüse produzieren zu können.

Intensivkulturen unter Plastik

In den klimatisch begünstigten südeuropäischen Ländern wird zwar weniger Energie verbraucht als in unseren regionalen Hightech-Betrieben. Hinsichtlich ökologischer und sozialer Standards ist das dortige „Modell“ des industriellen Gemüsebaus aber ein negatives Extrembeispiel. So etwa in der südspanischen Provinz Almeria: Auf über 320 km² erstreckt sich dort das „mar del plastico“ – Plastikmeer. Es handelt sich hier um die weltweit größte Konzentration von Intensivkulturen unter Plastik. Auf dieser Fläche werden im Jahr etwa drei Millionen Tonnen Treibhausgemüse produziert., Mehr als die Hälfte davon geht in den EU-Binnenmarkt. Die andalusische Provinz Almeria erwirtschaftet damit ca. 80 Prozent des gesamten spanischen Gemüseexports. Dieses „Wirtschaftswunder“ ist nur dank der Beschäftigung von billigen, rechtlosen Arbeitskräften möglich.

In der Hochsaison im Winter beliefern täglich tausend Lastwagen den nord- und mitteleuropäischen Markt mit Tomaten, Gurken und Paprika. Die großen Gewinner in diesem Geschäft sind einige wenige Supermarkt- und Großhandelsketten. Sie kontrollieren heute 70 bis 80 Prozent des europäischen Lebensmittelmarktes und drücken die Erzeugerpreise ständig nach unten.

Die Treibhäuser für das Frühgemüse aus Südspanien arbeiten mit der Hors-Sol-Technik und werden nicht beheizt. 98 Prozent der Ausstattung für die Gemüse-Produktion – vom Saatgut bis zur Nährlösung – stammen aus Holland. Die Bespannung der 320 km² Plastiktunnel muss ca. alle zwei Jahre ausgewechselt werden. Sechs Plastikfabriken im Umkreis produzieren ständig für die Gewächshäuser.

Für die Gemüseproduktion in Almeria werden Pestizide und Düngemittel im Übermaß eingesetzt - nämlich doppelt so viel Düngemittel und drei- bis viermal mehr Pestizide als vergleichsweise ihre holländischen Kollegen. Die zusätzlichen obligatorischen Bodendesinfektionsmittel sind dabei noch nicht eingerechnet!

Soziale Ausbeutung als Produktionsbedingung

Mehrere Studien belegen mittlerweile massive Gesundheitsschädigungen bis zu Todesfolgen bei den Treibhaus-ArbeiterInnen durch diese Gifte. ...

Bei Temperaturen bis zu 50° unter den Plastikfolien schufteten Arbeiter aus dem Maghreb und aus Schwarzafrika sowie aus Osteuropa und Lateinamerika. Auf die Frage, ob die Afrikaner tatsächlich von den Osteuropäern abgelöst würden, meint ein senegalesischer Immigrant: *„In Wirklichkeit vertragen die Europäer die Hitze in den Plastikgewächshäusern nicht.“* Von 75.000 – 80.000 MigrantInnen in der Provinz Almeria sind etwa 50 Prozent ohne Aufenthaltsgenehmigung. Sie werden als Tagelöhner beschäftigt, oft nur für ein paar Stunden täglich, zu niedrigsten Löhnen und fast ausnahmslos ohne Arbeitsvertrag. Die Lebensbedingungen insbesondere der afrikanischen Zugewanderten sind oft katastrophal. Mitten im Plastikmeer hausen Tausende in selbst gebastelten

Verschlägen aus Karton- und Plastikresten, oder in verlassenem landwirtschaftlichen Gebäuden neben Pestiziden und Düngemitteln, ohne Trinkwasser, ohne Toiletten, ohne Strom

„Die soziale Ausbeutung erinnert mehr an die Dritte Welt als an Europa“, so das Resümee einer Delegation des Europäischen BürgerInnenforums (EBF).¹ Unter diesen Umständen müsste das „Fair Trade“-Gütesiegel, das eigentlich gerechtere Handelsbedingungen und Löhne in der Dritten Welt garantiert, auch innerhalb der EU zur Anwendung kommen.

Fazit

Welche Variante der Tomatenproduktion ist im Hinblick auf ökologische und soziale Erzeugung nun am sinnvollsten? Die Nachfrage nach Paradeisern aus dem Burgenland ist steigend, denn immer mehr Konsumenten kaufen heimische Produkte. Optimal in jeder Hinsicht ist die regionale Erzeugung von Freilandtomaten oder in ungeheizten Glashäusern entsprechend der natürlichen Vegetation. Die Zukunft sollten daher den Bio-Paradeiser gehören, die unter sozial gerechten Bedingungen mit fairer Entlohnung angebaut werden. Die Gemüseproduktion im beheizten Glashaus ist im Schnitt mindestens zehnmal umweltschädlicher als ein entsprechendes Freilandprodukt- auch wenn es aus südlichen Ländern importiert wird! Einen weiteren Reduktionsfaktor 10 erzielt man durch regionale, biologische Produkte in der natürlichen Saison. Ist es wirklich notwendig, dass man auch im Winter tagtäglich frisches Sommergemüse haben muss? Vergißt man im Frischerausch vielfach nicht schon schmackhaftes, wertvolles Lagergemüse?

Um alle Kriterien der Nachhaltigkeit zu erfüllen, kann die richtige Antwort aber nur heißen: saisonales Bio-Gemüse aus regionalem Anbau, bei gerechter Entlohnung!

von Günter Wind, Kathi Hahn, Christian Salmhofer,

¹ Das Europäische BürgerInnenforum (EBF) verfolgt die Situation in der südspanischen Gewächshausregion seit den rassistischen Gewaltausbrüchen in der Stadt El Ejido im Februar 2000 genau. In den vergangenen fünf Jahren entsandte das EBF mehrere internationale Beobachterdelegationen vor Ort, welche die sozialen und ökologischen Rahmenbedingungen in der industriellen Landwirtschaft im Plastikmeer untersuchten. Erst im März 2005 fuhr eine weitere Delegation – mit acht TeilnehmerInnen aus Norwegen, Deutschland der Schweiz und Österreich, darunter auch die Koautorin – nach Andalusien. Zur Unterstützung der Selbstorganisation der MigrantInnen im Treibhausgebiet von Almeria läuft derzeit eine Solidaritätskampagne in mehreren europäischen Ländern.

Weitere Informationen bei:

EBF / Österreich, Lobnik 16, A-9135 Bad Eisenkappel/Železna Kapla Tel.: 042 38/87 05, Fax: 042 38/87 05-4

e-mail: austria@civiv-forum.org, Internet: www.civic-forum.org