

„Hallo! Ich heiße Samuel und bin 20 Jahre alt. Ich komme aus Ghana. Ich habe großes Glück gehabt weil der Besitzer der Gewächshäuser in denen ich arbeite immer pünktlich zahlt. Das ist leider oft nicht der Fall. Ich wohne in einer kleinen Wohnung mit zwei anderen Arbeitern. Wir haben fließend Wasser und Strom. Viele haben nicht das gleiche Glück wie wir. Manche Arbeiter leben in Sozialwohnungen zu fnfzehnt. Andere hausen in kleinen Htten in denen normalerweise Spritzmittel gelagert werden ohne Strom und fließend Wasser. Die rmsten unter uns haben sich eigene Htten aus Paletten, Plastik und anderem Mll der anfllt gebaut. Sie leben entlang der Gewächshäuser. An sonnigen Tagen können ihre Htten bis zu 50°C heiß werden. Ich habe während der ganzen Tomatensaison von September bis März Arbeit. Andere werden nur für einzelne Tage angestellt. Sie warten dann an der Straße und hoffen das sie abgeholt werden. Die Arbeit ist sehr anstrengend. In den Gewächshäusern kann es bis zu 50°C heiß werden. Die meiste Arbeit ist während der Ernte, aber auch während der restlichen Zeit gibt es immer viel zu tun. Wir machen alles von Gewächshäuser bauen, Bewässerungssystem anlegen, Jungpflanzen pflegen, Düngen und gegen Krankheiten und Fressfeinde Gift Spritzen. Für das Spritzen gibt es oft nicht genug Schutzkleidung. Viele werden bei dieser Arbeit krank.“

„Hallo! Mein Name ist Isidoro Martínez. Ich bin Ingenieur bei Agrup Almeria. Das ist die größte Landwirtschaftskooperative von Almeria. In unserer Fabrik werden Tomaten aus vielen Gewächshäusern von unterschiedlichen Patrones und Patronas, das sind die Besitzer und Besitzerinnen angeliefert. Die Tomaten kommen sofort in eine automatische Waschanlage, wo sie mit Wasserstrahlen, Spülmittel und Drehbürsten gereinigt werden. Anschließend werden sie mit Heißluft getrocknet. So werden alle äußerlichen Spuren von Kupfer und Schwefel abgewaschen. Kupfer und Schwefel werden gegen Pilzkrankheiten gespritzt und hinterlassen Spuren auf der Tomatenschale die die Kunden abschrecken würden. Rückstände von anderen Spritzmitteln die giftig sind bleiben jedoch unsichtbar unter der Schale. - Vielleicht erfahrt ihr dazu etwas in eurem Supermarkt. Nach dem Waschen werden die Tomaten nach Qualität, Farbe und Größe auf Paletten sortiert und kommen dann für ein oder zwei Tage in die Kühlkammer bis ihre Temperatur auf 10°C gesunken ist. Danach werden sie auf LKW's geladen und zu Supermärkten überall in Europa gefahren. Zur Hauptsaison zwischen Dezember und Februar starten hier schon mal 500 Laster pro Tag.“

„Hallo! Ich heiße Jana und komme aus der Ukraine. Ich bin 41 Jahre alt und seit 28 Jahren mit dem LKW auf der Straße. Mit 13 habe ich angefangen. Ich saß neben meinem Vater und habe ihm die Straßenkarten vorgelesen. Mit 16 habe ich ihn nachts abgelöst weil seine Augen immer schlechter wurden. Um Tomaten von Almeria nach Paris zu fahren brauche ich zweieinhalb Tage mit Pausen. Das sind dann 1900 km. Nach Berlin brauche ich viereinhalb Tage. Das sind dann 2700 km. Ich bin aber auch schon nach Warschau gefahren. Das sind dann 3300 km. Dafür habe ich fünf Tage gebraucht. Die Tomaten die ich Transportiere sind meistens nicht rot sondern grün. Woran das liegt können euch vielleicht Mitarbeiter aus der Logistik erklären. Ich mache genau die gleiche Arbeit wie ein Fahrer oder eine Fahrerin aus Spanien oder Deutschland, bekomme aber nur halb soviel Geld. Ungefähr 1200€ im Monat. Angestellt wurde ich von einer Firma aus Bulgarien und werde somit auch nach bulgarischem Maßstab bezahlt. LKW fahren tu ich aber gar nicht in Bulgarien sondern nur zwischen Almeria und den Städten Westeuropas. Die Speditionen freuen sich, dass sie so Geld sparen können.“

„Hallo! Mein Name ist Frau Müller, ich arbeite schon 15 Jahren in diesem Supermarkt und bin seit fünf Jahren Filialleiterin. Meine Aufgabe ist es mich darum zu kümmern, dass meine Mitarbeiter\_innen zufrieden sind und wir immer genügend Waren haben. Euch interessieren besonders die frischen Tomaten, richtig? Im Sommer werden wir vor allem mit Tomaten aus der Region beliefert. Die Leute in Deutschland essen das ganze Jahr hindurch frische Tomaten, selbst im tiefsten Winter. Also besorgen wir sie! Zu dieser Jahreszeit (*Interview im Winter*) kommen die Tomaten meistens aus Israel, Marokko und vor allem Spanien. Kaum jemand will mehr als zwei bis drei Euro pro Kilo Tomaten zahlen, auch nicht außerhalb der Saison. Ob das die Herstellungskosten deckt, kann ich euch leider nicht sagen, dafür müsstet ihr in den Anbaugebieten direkt nachfragen. Manchmal sind Tomaten ein klein bisschen weich geworden sind. Manchmal stimmt die Größe oder die Farbe der Tomaten nicht stimmt und manchmal ist auch die Temperatur beim Ausladen aus dem LKW falsch. Dann schicken wir die Palette zurück oder schmeißen die Tomaten weg. Der Kunde möchte sie nämlich dann nicht kaufen. Die Tomaten müssen absolut fest sein weil sie dauernd angefasst werden und zwei bis drei Tage im Regal liegen bleiben.“