



J M upload 10.05.2023, Viva Edition 152

Die Geschichte des Tomatenanbaus: Vom Hit zum Flop, oder?



Gourmets und Hobbygärtnern reicht die geschmacklich fade Auswahl in unseren Supermärkten längst nicht mehr und begeben sich auf Geschmackssuche. Besonders die alten, beinahe ausgestorbenen Tomatensorten, die sehr intensiv im Geschmack sein sollen, erleben ein Revival. So wie beim Handel mit erlesenen Weinen hat in den letzten Jahren ein Trend bei Gourmetsorten eingesetzt, denn die jahrelangen Optimierungsmaßnahmen der Großproduzenten haben den Geschmack zugunsten einer Gewinnmaximierung und Kommerzialisierung auf der Strecke gelassen.

Auf der Suche nach dem Geschmack!



Von den einst knapp 10.000 Sorten blieb vergleichsweise nurmehr ein kleiner Teil übrig, denn zu schön und mannigfaltig waren sie im Aussehen und Geschmack, die Devise heißt heute nämlich: Vereinheitlichung in jeder Hinsicht, Hauptsache robust, transportfähig und lange haltbar. Das Saatgutverkehrsgesetz verbietet zudem den Handel mit nicht zugelassenen Tomatensorten bzw. Gemüse und macht es durch die aufwändigen und teuren Auflagen den Hobbygärtnern schwer geschmackvolle und/oder alte Gemüse- und Obstsorten wiederzuentdecken. Hätte ich ein wenig mehr Talent zum

Gärtnern, würde ich es am liebsten selbst versuchen und ein kulinarisches Mekka aufbauen. Ungeachtet, ob es sich um ‚normale‘ handelsübliche Tomaten handelt oder um eine der ‚Gourmetvarianten‘, Tomaten sind aus unseren Gerichten nicht mehr wegzudenken, ob als Salat, Ketchup, Gazpacho oder Bloody Mary ..

Europas Siegeszug des ‚Liebesapfels‘ - Zwischenstopp: Kanaren

Mit der Entdeckung der ‚Neuen Welt‘ im Jahr 1492 kamen auch viele exotische Pflanzen, Gewürze, Obst und Gemüse nach ‚Good Old Europe‘, und die Tomate ist eine davon. Anfänglich wurde sie verdächtigt ‚Liebeswahn‘ auszulösen, weshalb anständige Mädchen diesen Liebesapfel oder Pomme d'Amour, wie die Franzosen sagten, nicht verzehrten. Spätestens, als ein findiger Italiener die Tomatensoße als ideale Zugabe zu Pasta empfahl, war der Siegeszug nicht mehr aufzuhalten.

Paradies für die ‚Paradeis‘



Die Tomatenproduktion war lange Zeit eine der wichtigsten Säulen der hiesigen Landwirtschaft, denn das ganzjährig milde Klima begünstigte das schnelle Wachstum der Tomaten. Man konnte praktisch das ganze Jahr über anbauen und Europa auch in den Wintermonaten mit frischem Gemüse versorgen. Optimale Anbaubedingungen auf Gran Canaria fand man an der Ostküste vom Flughafen südwärts bis nach Juan Grande (siehe Skizze), im Gemeindegebiet von Santa Lucía und San Bartolomé de Tirajana, in La Aldea de San Nicolás und in Gáldar. Wer mehr darüber erfahren möchte, dem empfehlen wir das Tomatenmuseum in Vecindario.1)

Harte Handarbeit ... auch für Kinder

Der Tomatenanbau bedeutete harte Feldarbeit unter gleißender Sonne und erforderte viele Handgriffe. Nach dem Pflanzen mussten die Triebe regelmäßig hochgebunden werden und das geschah meist an Schilfrohren. Dazu verwendeten die Bauern lange Zeit die Fasern von zuvor zerteilten Blättern der Bananenstauden. Erst in den 1980-er Jahren wurden Kunststoffäden verwendet, das bei den verbliebenen Bauern vor dem Hintergrund der weltweiten Plastikverschmutzung mit Wollschnüren erfolgt.

Die Plantagenarbeiter lebten oder besser gesagt hausten in kargen Baracken und hatten nur das Notwendigste zum Leben. Viele kamen zur Erntesaison auch aus den Nachbarländern und Kinderarbeit war lange Zeit völlig normal. Nicht selten mussten die Arbeiter zur Hochsaison nach dem Abendessen nochmals aufs Feld raus.

Geschichte des Tomatenexports



Los diferentes materiales utilizados para amarrar las varas y cañas de las latadas, así como la propia planta, han evolucionado con el tiempo. Una de las fibras más empleadas hasta los años ochenta fue la rafia, obtenida de la gaceta de los rulos de la platanera.

Posteriormente se empleó plástico y últimamente hilo de lana.

Over time, the materials used to tie the poles together have changed. Until the 1980's raffia, obtained from the banana plant, was widely used.

Raffia gave way to plastic and more recently, wool.

Im Jahr 1885 verließ die erste bescheidene Ladung Tomaten, zwei Holzkisten voller Tomaten die Kanarischen Inseln in Richtung London, wo es zum Löschen der Waren bald einen eigenen Anlegeplatz gab - den „Canary Wharf“. Viele Produkte gelangten in die Märkte Covent Garden, Spitalfields, Borough und Brentford Market. Erst später wurden von London bzw. auch anderen britischen Häfen aus Teile der kanarischen Tomatenlieferungen weiter nach Rotterdam (Holland) verschifft. Dort wurden sie auf LKWs oder mit der Bahn nach Frankreich, Deutschland, Italien Dänemark, Norwegen und in die Schweiz weitergeschickt.

Dass Großbritannien lange Zeit die wichtigste Destination für den kanarischen Tomatenexport blieb, hatte zusätzliche Gründe. Dampfschiffe setzten sich in der zweiten Hälfte des 19. Jhdts. endgültig durch, die anfänglich mit Kohle befeuert wurden. Gleichzeitig wurde der Hafen Puerto de la Luz in Las Palmas de Gran Canaria aufgrund seiner strategisch optimalen Lage zu einem der wichtigsten

Anlaufhäfen im Atlantik, weshalb viele europäische Schifffahrtsgesellschaften im Laufe der Zeit auch Niederlassungen eröffneten. Dieser feste Anlaufpunkt des transatlantischen Schiffsverkehrs, der stetige Nachschub an Kohle aus Großbritannien und der Versuch Leerfahrten am Rückweg zu vermeiden förderte den Ideenreichtum gewiefter Handelsfirmen. Der Verkehr mit ‚Waren aller Art‘ aus den Kolonien begann zu florieren, aber auch von den Kanarischen Inseln - und ihre Profite wuchsen ...

Briten - die Pioniere im Tomatenexport auf den Kanaren!

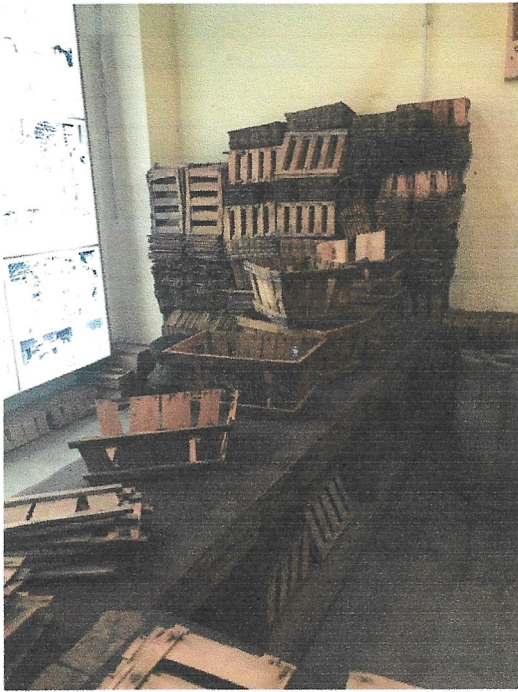


Der englische Geschäftsmann Mr. Blisse gründete 1885 in Telde die erste Tomatenproduktionsfirma für den Export. Das schmackhafte Gemüse war sehr begehrt. Ende des 19. Jhdts. eröffnete zudem der irische Konzern FYFEES Ltd., der noch heute einer der größten Fruchthändler der Welt ist, eine Dependence auf den Kanaren. Perfekte Organisation, Abläufe und Know-How sorgten für einen erheblichen Anstieg der hiesigen Tomatenproduktion und des Handels, besonders in den Wintermonaten.

Schon bald zogen andere Unternehmen, wie z. B. Mac-Garva, REDD und Wilfred Moore, nach. Dazu kamen Tomatenfirmen der Kanaren, die förmlich aus dem Boden schossen. Wenngleich nach dem spanischen Bürgerkrieg im Jahr 1936 viele wieder verschwanden, existieren einige noch heute, wie z. B. Julian Bonny, Valerón, Herederos de Silvestre Angulo Brito.

In den 1960-er Jahren kamen die sogenannten ‚Co-operativas‘ ins Spiel, Agrargenossenschaften, die heute den größten Teil des noch übrig gebliebenen Tomatengeschäfts kontrollieren. Allerdings werden aktuell keine kanarischen Tomaten exportiert. Die ersten großen Einbußen im Tomatengeschäft musste man nach dem Zweiten Weltkrieg mit Einsetzen der großen Produktionsfarmen auf dem spanischen Festland hinnehmen, die schließlich den Bedarf auf der iberischen Halbinsel selbst deckten. Spanien nimmt weltweit mit einer Produktionsmenge von 5,2 Millionen Tonnen den achten Rang ein. Die Nummer eins ist übrigens China (59,6 Mio. t) vor Indien (20,7 Mio. t) und der Türkei (12,8 Mio. t).2)

Welche Sorten wurden angebaut?



- Die ersten Tomatensorten für den Export kamen aus England und waren rund, mit einer feinen Schale und hatten ein konsistentes Fruchtfleisch. 1920 führte Robert McGarva die Sorte Alf-bert ein.
- Ab den 1930-ern bis in die 1950-er Jahre wurden fünf (ausschließlich britische) Sorten angebaut. Roja (Ailba Graig), Blanca (Evesham Gonder), Príncipe de Gales, Cruze de palo und Manzana negra, die sich als besonders resistent beim Transport zeigten.
- Die nächsten zwei Jahrzehnte folgte die sehr groß wachsende Marglobe, die wenige Kerne hatte und eine leuchtend rote Farbe sowie die Sorten Stoned Exhibition und zuletzt Moneymaker.
- In den 1960-er eroberten die holländischen Kreuzungen Meltine, Sonato, Sobeto, Sonatini, Aagio, Bornia, Cristina und 7742 den kanarischen Markt, da diese sehr resistent gegenüber Schädlingen waren und die nicht nur während der Wachstumsphase Früchte produzierten, sondern auch beim Rückgang.

- Die israelische Sorte Daniela revolutionierte ab den 1990-ern aufgrund ihrer langen Lebensdauer die hiesige Tomatenproduktion, allerdings ist sie weniger schmackhaft.

Status Quo



Die jährliche Exportrate lag im Jahr 1975 noch bei 326.000 Tonnen und schrumpfte 2013 um 63,5 Prozent auf nunmehr 80.083 Tonnen. Viele brach liegende Reste ehemaliger Tomatenplantagen sind Zeugnis dieser Entwicklung. Ein wesentlicher Grund war die Vereinbarung der EU mit Marokko über Tomatenimporte aus dem Jahr 2010. Die kanarischen Bauern, die gezwungen sind die strengen EU-Auflagen (Mindestlöhne, Sorten und Schädlingsbekämpfungsmittel) einzuhalten, konnten mit den Billigimporten aus Marokko nicht mithalten. Versprochene Subventionen ließen jahrelang auf sich warten

und trieben daher viele Bauern in den Ruin. Inzwischen ist in diesem Bereich eine wahre Posse entstanden, die von der spanischen Tageszeitung El Diario mit ihrem Artikel vom 24. Mai 2016 adressiert.

2016 annullierte der Europäische Gerichtshof das Handelsabkommen zwischen der EU und Marokko. Aufgebracht über den Gerichtsbescheid kündigte Marokko jegliche weiteren Beziehungen mit der EU. Allerdings hat das Land eine sehr starke und aktive Lobby in Brüssel und sieht sich als ‚bevorzugter Handelspartner‘. Produkte aus der Ostsahara gelangen unbeirrt weiter in den europäischen Raum, die von regionalen Großbetrieben und französischen Partnerfirmen in großem Stil produziert werden. Die Tomatenwirtschaft sei eines der beschämendsten Fälle von Misswirtschaft in der EU.

Rund um die Tomaten anno dazumal

Das Museum "de la Zafra" in Vecindario

Im „Museo de la Zafra“ wird auf 4.000 Quadratmetern auf sehr interessante und anschauliche Weise alles rund um den hiesigen Tomatenanbau erläutert (in spanisch und englisch). Zu sehen sind u. a. landwirtschaftliche Geräte,

Verpackungskisten, alte Transporter und Mopeds, nachgebaute Quartiere der Arbeiter, Schautafeln zum Export, Anbaumethoden etc.

Verweise

1) *Tomatenmuseum / Museo de la Zafra, c/Isla de la Graciosa 33 (Autobahn GC 1 nördlich, Abfahrt C. C. Atlántico nehmen und die erste Ausfahrt rechts auf die Avda. und am dritten Kreisel links hoch, den Hinweisschildern folgen)*

Um den Liebesapfel geht es im Tomatenmuseum (Museo de la Zafra)

2) *Quelle: factfish.com*