



M1 Führende Erzeugerländer von Tomaten weltweit nach Erntemenge im Jahr 2022 (in 1.000 Tonnen) (Quelle: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1453807/umfrage/die-wichtigsten-erzeugerlaender-fuer-tomaten-weltweit/>, abgerufen am 12.8.2024)

Täglich Tomate

Tomatenmark ist heute das am weitesten verbreitete Industrieprodukt

von Jean-Baptiste Malet

Die Morning Star Company wurde 1970 in der kalifornischen Kleinstadt Williams im Herzen des Sacramento Valley gegründet. Heute stellt das Unternehmen in drei gigantischen Fabriken 12 Prozent des weltweit konsumierten Tomatenmarks her. Allein in Williams werden stündlich 1350 Tonnen frische Tomaten zu Konzentrat verarbeitet. Das Waschen, Zerkleinern und Eindampfen ist komplett automatisiert. Ständig rollen Sattelschlepper mit je zwei Tomatencontainern auf das Firmengelände. Gearbeitet wird in drei 8-Stunden-Schichten mit jeweils nur 70 Leuten. Die meisten Arbeitskräfte und auch viele leitende Angestellte wurden durch Maschinen und Computer ersetzt. Die Verarbeitung des Rohstoffs Tomate bringt verschiedene Qualitäten von Tomatenmark hervor, das in Containerschiffen nach Europa gelangt.

In den riesigen Konservenfabriken von Neapel, die den europäischen Großhandel fast exklusiv mit der Dosenware beliefern, lagert fässerweise Tomatenmark aus Kalifornien, aber auch aus China. Ob in Skandinavien, Osteuropa, auf den Britischen Inseln oder in der französischen Provence, überall wird das Konzentrat in Fertiggerichten wie Ratatouille, Tiefkühlpizza oder Lasagne verarbeitet. Mit Grieß oder Reis vermischt, wird die dunkelrote Paste inzwischen auch in vielen traditionellen Gerichten verwendet, etwa im klassischen westafrikanischen Eintopfergericht Mafé oder in der maghrebinischen Chorba oder der spanischen Paella. Tomatenmark ist heute das am weitesten verbreitete Industrieprodukt. Man findet es auf den Tischen der schicken Restaurants von San Francisco wie auf den Marktständen in den ärmsten Dörfern Afrikas, wo es zuweilen, wie etwa im Norden Ghanas, löffelweise für ein paar Eurocent verkauft wird. Alle Welt verzehrt Industrietomaten. 2016 wurden 38 Milliarden Kilogramm des roten Fruchtgemüses verarbeitet oder in



global 8

Konservendosen abgefüllt. Das entspricht rund einem Viertel der Gesamtproduktion. 2016 hat jeder Bewohner der Erde im Durchschnitt 5,2 Kilo verarbeitete Tomaten konsumiert.

Ob Junkfood oder Mittelmeerküche, Tomaten sind immer dabei. Das Nachtschattengewächs kennt keine kulturellen oder ernährungsphysiologischen Grenzen. Es ist überall willkommen. Die einst von Fernand Braudel in seiner Sozialgeschichte des

15. bis 18. Jahrhunderts beschriebenen Weizen-, Reis- und Maiskulturen wurden im ausgehenden 20. Jahrhundert von einer einzigen abgelöst – der Tomatenkultur.

Ein Produkt dieser Kultur ist der Tomatenketchup, der zwar rot ist, aber nicht wirklich nach Tomate schmeckt. Der Grund: Ketchup enthält je nach Rezept nur zwischen 6 Prozent und 30 Prozent Tomatenmark – bei einem durchschnittlichen Zuckeranteil von 25 Prozent. In den USA wird der Zuckersirup vor allem aus Genmais gewonnen, der billiger ist als Rohr- oder Rübenzucker. Der Glukose-Fruktose-Sirup, der in vielen industriell hergestellten Nahrungsmitteln verarbeitet wird, gilt inzwischen als ein Hauptverursacher der epidemischen Fettleibigkeit. In den schlechtesten Ketchups stecken große Mengen genmanipulierter Stärke, aber auch Verdickungs- und Geliermittel wie Xanthangummi (E 415) oder Guargummi (E 412).

(Malet, Jean-Baptiste, Tägliche Tomate. In: Mahlke Stefan (Hg.) 2019, Atlas der Globalisierung, Le Monde diplomatique, S. 30)

M2 Tägliche Tomate

