



Das stolze Lächeln von Francesco Mutti, 53, Inhaber und Geschäftsführer, hat gute Gründe: In seiner Firma gibt es nicht nur wohlschmeckende Tomaten, sondern auch: hohe Löhne, innovative Ideen und viel Öko-Engagement. Bravo!

## Zu Besuch bei *Mutti*

Seit Kurzem sind diese Dosentomaten auch in Deutschland in aller Munde: Mmmm...utti! Einer der größten italienischen Hersteller von Polpa, Passata und Pelati setzt seit einigen Jahren konsequent auf Qualität und Nachhaltigkeit. Und das lohnt sich, für alle

TEXT: KLAUS SIEG FOTOS: JÖRG BÖTHLING





**Bauer Franzoni hat für seine Tomaten schon fünf Mutti-Goldmedaillen bekommen. Und die Tomaten bekommen eine schöne Mutti-Dose**

Erntemaschinen ziehen ihre Bahnen auf weiten Feldern voller reifer Tomaten. Tonnenweise bringen Lastwagen die prallen Früchte in große Fabrikhallen, die den Duft einer Passata di Pomodoro verströmen. Hier werden sie eingekocht, konzentriert, millionenfach eingedost. An der Tomate kommt man im Sommer im sogenannten Food Valley im Norden Italiens nicht vorbei.

Eigentlich ist die Gegend rund um die Stadt Parma berühmt für andere Produkte, für ihren luftgetrockneten Schinken und den nicht weniger populären Hartkäse. Beide tragen den Namen der pittoresken Stadt am gleichnamigen Fluss. Vielleicht ist auch bekannt, dass am Stadtrand Parmas das Werk des Pasta-Giganten Barilla die Menschheit mit Nudeln versorgt.

Aber Dosentomaten? Obwohl keine Salsa oder kein Sugo ohne sie gelingen, ganz zu schweigen von vielen anderen Gerichten, mediterranem Lammeintopf, Chi-

li con Carne, osteuropäischem Borschtsch, hat bis vor Kurzem kaum jemand der Herkunft der Dosentomate Beachtung geschenkt. Sie ist halt da und fristet als Billigprodukt ein Schattendasein beim Dosengemüse. In Deutschland zudem häufig noch als sehr günstige Eigenmarke von Supermärkten und Discountern. Francesco Mutti will das ändern. »Dosentomate ist nicht gleich Dosentomate.« Ein einfacher Satz vielleicht, dessen Wahrheit sich aber beim Probieren des breiten Angebotes offenbart. Nein, keine Einheitsware. Einige Produkte enthalten unreife Früchte, andere eher überreife. Der Anteil von Haut und Kernen variiert, ebenso wie Farbe und Aromen. Manche Dosentomaten schmecken muffig, bitter oder fade, andere fruchtig-frisch oder süß. Das haben zahlreiche Tests gezeigt. Denn seit Neuestem wollen Medien, Verbraucher und Küchenchefs wissen, was in der Tomatendose steckt. Zumal sich in einigen

Produkten unter dem Label Made in Italy Tomaten und Konzentrate aus China verstecken sollen, was für einige Aufregung sorgte. Also wird geprüft, analysiert, begutachtet und probiert. Häufig der Gewinner bei diesen Tests: die Firma Mutti aus der Provinz Parma.

Das ist der Verdienst des heutigen Chefs und Eigentümers. Seit Francesco Mutti das Familienunternehmen 1994 übernommen hat, setzt er auf Qualität und Nachhaltigkeit anstatt auf den günstigsten Preis. »Das war am Anfang sehr schwierig«, sagt der Dreiundfünfzigjährige und schaut aus dem Fenster, wo die blitzblanken Leitungen, Tanks und Apparaturen seiner Tomatendosenfabrik in der Morgensonne funkeln. Auch in Italien haben die Verbraucher damals bei Dosentomaten vor allem auf den Preis geachtet. Als Francesco Mutti anfang, war das Unternehmen nicht besonders groß. Heute ist es in Italien Marktführer für Dosentomaten und er-

folgreich in der ganzen Welt. Im Stammwerk bei Parma arbeiten 167 Angestellte. Während der Ernteperiode kommen fünfhundert temporäre Kräfte hinzu.

»Wir verkaufen unsere Produkte in sechs- und neunzig Ländern, nur in zehn dieser Länder mussten wir uns besonders anstrengen und in Marketing investieren.« Eines davon ist Deutschland. Doch auch auf dem hiesigen Markt hat Mutti sich in den letzten fünf Jahren von 1,5 Prozent Marktanteil hochgearbeitet auf über acht Prozent.

Der Weg zu Francesco Mutti führt über einen Hof, auf dem dicht an dicht Lkw voller Tomaten stehen. Sie warten auf das Wiegen und die erste der zahlreichen Qualitätskontrollen. Dreihundert Ladungen verarbeitet die Fabrik täglich. Das entspricht 7500 Tonnen, genug für 2,5 Millionen Dosen Tomatenfruchtfleisch. In nur zehn Wochen Erntezeit muss Mutti seine viele Tausende Quadratmeter großen Lager füllen, um das ganze Jahr über mit seinen Produkten am Markt sein zu können.

Mit Wasser werden die Tomaten aus den Anhängern gespült. Durch schäumende Wasserfälle, Drehtrommeln, Kanäle und Sprinkleranlagen rauschen sie in Becken von der Größe eines Swimmingpools. Jedes fasst fünf Lkw-Ladungen. Zwischendurch werden die Tomaten immer wieder von Pflanzenresten, Steinen und unreifen oder schadhafte Exemplaren befreit. Das erledigen Mitarbeiter per Hand und Maschinen mit Siebetechniken oder optischen Sensoren. Auf breiten Transportstraßen fließen die Tomatenmassen dann im Wasserbett in das Innere der Fabrik. Dort geht das Waschen und Sortieren weiter. Und obwohl die Tomaten bereits auf dem Feld sortiert worden sind, wandert so insgesamt ein Fünftel der angelieferten Menge in Biogasanlagen oder Futtertröge. Die anderen rücken vor in die erste Station der Verarbeitung. Und diese unterscheidet das Unternehmen nach eigenen Angaben deutlich von den Mitbewerbern. In einem patentierten Verfahren werden die Tomaten bei niedrigen Temperaturen gepresst, bevor sie zu Polpa, Passata, Pizzasauce oder Konzentrat weiterverarbeitet werden. Wie genau das vonstatten geht, ist geheim. Hitze jedenfalls kommt erst später und nicht bei

allen Produkten ins Spiel. Bei der Polpa und den ganzen geschälten Tomaten sogar nur am Ende zur Pasteurisierung. Nicht einmal drei Stunden nach der Anlieferung der vollreifen Tomaten sind diese eingedost oder stecken als Konzentrat in der Tube. »Diese schonende Zubereitung ist ein sehr wichtiger Grund dafür, dass unsere Tomaten so gut schmecken.« Francesco Mutti sitzt an einem Glastisch, hinter ihm stapelt sich mit allerlei historischen Dosen die Geschichte des Familienunternehmens in vierter Generation. Der Chef trägt einen grauen Backenbart und ein weißes Hemd mit aufgeknöpftem Kragen. Anzugjacke und Krawatte hängen auf einem Ständer in der Ecke. Francesco Mutti mag es leger und dynamisch. Er kann Veränderungen anstoßen und andere Menschen dafür begeistern. »Wir können allerdings noch so gut in der Verarbeitung sein, wenn die Qualität der Tomaten nicht stimmt, hilft das nichts.« Mutti bezahlt deshalb seinen 850 Vertragsbauern nicht nur zehn Prozent über dem saisonal festgelegten Durchschnittspreis der Region, sondern prämiiert jedes Jahr vierzig Bauern, die besonders hohe Qualität liefern. Am Ende der Kampagne bekommt der beste dieser ausgewählten Farmer eine Goldmedaille und eine weitere Prämie.

Einer von ihnen ist ein kräftiger Mann mit Vollbart aus Santa Vittoria. Marco Franzoni hat diese mehrere Tausend Euro wertvolle Auszeichnung bereits fünfmal gewonnen. »Das Geld habe ich meistens in Equipment investiert.« Er sitzt auf seiner gewaltigen Erntemaschine, die mit erstaunlicher Präzision durch das Feld ruckelt. Während der Sechszwanzigjährige steuert, blickt er immer wieder zwischen Rückspiegeln und Displays hin und her, passt mit Hebeln und Knöpfen den Vorschub der Maschine und die Geschwindigkeit der Transportbänder einander an. Vorne frisst das Ungetüm die kompletten Pflanzen in sich hinein, hinten spuckt es Kraut, Stängel und Wurzelwerk wieder aufs Feld. Zwei Erntehelfer sortieren oben auf der Maschine schadhafte Tomaten, Steine und Erdbrocken aus. Die heißen Früchte kollern über ein Transportband

in den nebenher fahrenden Hänger. Wie überstehen sie das so unbeschadet? »Die sind nicht wie die Tomaten in deinem Garten oder die Salattomaten auf dem Markt«, erklärt der Bauer. Für die Dosentomate werden besonders robuste Sorten mit dicker Schale an niedrigen, buschigen Pflanzen angebaut. Der andere entscheidende Unterschied: Diese Tomaten blühen, tragen und reifen zur gleichen Zeit – und nicht sukzessive über mehrere Wochen.

Marco Franzoni baut seit zwölf Jahren auf einem Siebtel seiner 350 Hektar großen Farm Tomaten an. Zunächst auch für einen anderen Abnehmer, dann nur noch für Mutti. »Die sind sehr qualitätsbewusst, das mag ich«, sagt er und grinst. »Und sie lassen sich das etwas kosten.« Falls er dieses Jahr wieder die Goldmedaille gewinnt, will Marco Franzoni ein GPS-System für seine Pflanzmaschine kaufen, um noch präziser und ressourcenschonender arbeiten zu können.

Der Preiskampf der Dosentomaten-Hersteller wurde und wird vor allem auf dem Rücken der Landwirte und Erntehelfer ausgetragen. Im Norden Italiens laufen Aussaat, Pflege und Ernte ausschließlich maschinell, abgesehen von den wenigen Sortierern auf den Erntemaschinen. Im Süden ist das anders. Dort wird noch von Hand geerntet, häufig von unterbezahlten migrantischen Arbeitskräften ohne Papiere. Zuletzt hat der Hitzetod eines malischen Erntehelfers in Apulien für Aufsehen gesorgt. Bis vor sechs Jahren hatte Mutti mit seinen zweihundert Vertragsbauern im Süden eine Vereinbarung, die den Aushilfen faire Löhne, ausreichend Pausen und Versicherungen sichern sollte. »Wir mussten aber feststellen, dass sich das nicht zuverlässig überwachen ließ«, sagt Ugo

**Bis vor Kurzem hat niemand der Dosentomate große Beachtung geschenkt. Sie ist halt einfach da, ein Billigprodukt. Aber jetzt ...**

## Marco Franzoni liegt jetzt im Bett. Aber er hat Tomaten dagelassen für die Instant Factory direkt am Feld. Lebensmittelproduktion neu gedacht


Peruch, der landwirtschaftliche Direktor des Unternehmens. Deshalb arbeitet Mutti auch im Süden nur noch mit Farmern, die maschinell produzieren.

Neben der fairen Bezahlung seiner Bauern unterstützt Mutti diese mit Forschung, Schulungen und einer digitalen Lernplattform. Im Zentrum steht der Schutz von Ressourcen, allen voran Wasser. Die Einführung von Tröpfchenbewässerung, die Optimierung von Bewässerungszeiten und -zyklen sowie die Ausstattung der Farmer mit speziellen Messgeräten zur Erfassung des Mikroklimas haben Einsparungen von bis zu dreißig Prozent ermöglicht. »*Pomodoro.net, das von einem Spin-Off der Università Cattolica entwickelte Support Decision System, ermöglichte uns, den Einsatz von Pestiziden um zehn Prozent zu reduzieren. Das wollen wir in Zukunft noch erheblich steigern*«, erklärt Ugo Peruch.

Mehrfach-Goldmedaillengewinner Franzoni wurde zusammen mit einigen anderen auch für das neueste Innovations-

projekt von Mutti ausgewählt. Das steht nur wenige Hundert Meter von seinem Tomatenfeld entfernt am Ende einer Pappelallee auf einem Schotterplatz. In aufgeklappten Containern dampft und zischt eine mobile Kleinfabrik zur Verarbeitung von Tomaten, die sogenannte *Instant Factory*. Nicolas Jacoboni setzt sie gerade in Gang. In grauer Arbeitshose und Sicherheitsschuhen eilt der leitende Ingenieur, der die Anlage entwickelt hat, zwischen Einfüllschacht, Wassertanks und Dampferzeuger hin und her, flanscht Schläuche an und kontrolliert Druckanzeiger. Vor einem Kontrollglas bleibt er stehen. Noch läuft heißes Wasser zum Sterilisieren durch. Kurze Zeit später schießt tiefrote Passata hinterher. Ein letzter Blick auf das Display mit den Schaltkreisläufen und Temperaturanzeigern. Jacoboni nickt zufrieden. »*Am Anfang ist es immer ein bisschen hektisch, wenn die Anlage aber erstmal läuft, tut sie das wie von allein, selbst wenn ich nachts zu Hause schlafe*.« Frischer geht es nicht. Auch empfindliche Sorten lassen

sich so verarbeiten. Zudem spart das Verfahren Transportwege. Vor allem aber entsteht eine Passata in geringer Stückzahl, die einzelnen Bauern und ihren Feldern zugeordnet werden kann, der Beschaffenheit ihrer Böden sowie dem jeweiligen Mikroklima. Wie bei einem Terroir-Wein. Nur eine Million Flaschen dieser *Passata sul Campo* gibt es in diesem Jahr auf dem italienischen Markt, in Deutschland gerade einmal 25 000. »*Lebensmittelproduktion ganz neu gedacht*«, sagt Nicolas Jacoboni.

Am Abend arbeitet die Instant Factory bei Flutlicht. Tomatenbauer Marco Franzoni liegt längst im Bett. Aber er hat genug Tomaten dagelassen. Die stehen am Rand des Schotterplatzes in großen grünen Boxen. Gabelstapler fahren hin und her und leeren sie in den Einfüllschacht der Instant Factory. Morgen früh kommt Franzoni zurück. Und steuert wieder die Erntemaschine durch sein Feld voller reifer, schöner Tomaten. So wie Hunderte andere Tomatenbauern in der Region rund um Parma auch. 



Nicolas Jacoboni hat die Auf-dem-Feld-Mini-Einmachfabrik erfunden (l.). Für Terroir-Tomaten