

Nr. 40/2015 vom 01.10.2015

SCHWEIZER LANDWIRTSCHAFT

Undercover im Gemüsetunnel

Feldforschung im Wortsinn: Ein Ethnologiestudent lässt sich für zwei Wochen auf einem grossen Schweizer Gemüsebaubetrieb anstellen. Was er dort erlebt, klingt haarsträubend – für die Branche mit den tiefsten Löhnen der Schweiz ist es normal.

Von Nils Wyssmann (Text) und Milva Stutz (Illustrationen)

Zum Schutz der zitierten Personen wurden Orte, Namen und persönliche Details verändert und Biografien vermischt. Die geschilderten Arbeitsbedingungen entsprechen jedoch der Realität.

«Susanne sucht dich!», ruft eine Arbeiterin. Sie rüstet Salat. Während sie mit mir redet, bleibt ihr Blick auf das Fließband gerichtet: Unablässig kommen die Salatköpfe an. Ich stehe in der Rüsthalle eines landwirtschaftlichen Grossbetriebs, irgendwo im Mittelland. Es ist halb sieben Uhr morgens. Zwei Wochen Arbeit als Erntehelfer stehen mir bevor: Salat schneiden, Tomaten und Gurken pflücken, Rohre verlegen.

Susanne Zurbuchen, die Frau des Chefs, begrüsst mich hastig. Dann gehts gleich los. Über hundert Menschen arbeiten während der Hochsaison auf dem Betrieb, ein Drittel von ihnen bleibt das ganze Jahr. Die ErntearbeiterInnen kommen vorwiegend aus Portugal, zunehmend aber auch aus Polen, Ungarn, der Slowakei. «Früher konnte man die Leute aus dem Osten nicht gebrauchen, die haben immer nur gesoffen», sagt Susanne Zurbuchen. «Die neue Generation ist anders, ehrgeizig, die wollen etwas erreichen.» Und ja, das Geschäft laufe prächtig: Gerade eben habe ihr Mann wieder Land gekauft.

Zurbuchens bauen Frisch- und Lagergemüse an, fast alles, was man bei Coop und Migros an Schweizer Gemüse kaufen kann. Wir kommen zum Personalhaus, einem länglichen, zweigeschossigen Gebäude. Siebzehn Personen pro Stockwerk, 450 Franken Miete pro Person und Monat. Entlang eines düsteren Korridors reihen sich Einzel- und Zweibettzimmer. Links die Gemeinschaftsküche, rechts Toiletten und Dusche. Mein Zimmer ist spartanisch eingerichtet: Möbel aus der Brockenstube, Röhrenfernseher. «Immer abschliessen», sagt Frau Zurbuchen und verschwindet.

55-Stunden-Woche für 3200 Franken im Monat

Ich werde einem Gemüsetunnel zugeteilt, in dem Gurken angebaut werden. Die Pflanzentriebe wachsen auf Steinwollsubstrat im Plastikbeutel, geliefert von einer börsenkotierten dänischen Firma. Gemüseproduktion nach dem Baukastenprinzip: Arbeitskräfte aus Portugal, Setzlinge aus den Niederlanden, Marokko, Frankreich. Ich fahre auf einem lottrigen Wägelchen durch die endlosen Reihen und pflücke Gurken. Carlos, ein drahtiger, schnauzbärtiger Mittvierziger aus Portugal, führt mich ein. Er arbeitet dreimal so schnell wie ich. «Cortar pepinos!» Die Umgangssprache ist Portugiesisch. Carlos ist der informelle Chef im Gemüsetunnel: Er entscheidet, wie die Kisten gestapelt und die Gurken sortiert werden. Bezahlt wird aber auch er nach dem Einheitslohn: 3200 Franken brutto bei 55 Wochenstunden.

Die Arbeit im Gemüsetunnel ist zermürend: zehn Stunden täglich Gurken pflücken, sortieren, abtransportieren. Die Sonne scheint bereits in den Morgenstunden unerbittlich auf uns nieder. Ab zehn Uhr sind wir schweissnass. Chris, der massige Hochbauzeichner aus Polen, trinkt zweimal stündlich einen halben Liter Wasser. «Muito

calor», fünfeinhalb Tage die Woche. Es gibt Fenster in der Decke. Sie orientieren sich nicht an unserem Wohlbefinden, sondern an dem der Pflanzen: Je nach Luftfeuchtigkeit und Temperatur öffnen und schliessen sie sich automatisch.

In der Zünipause halten wir vor dem Gebäude den Kopf unters kalte Wasser. Wir sitzen auf grünen Gemüsekestchen, Chris beisst in sein Toast-Sandwich. «I hate this work», schimpft er in gepflegtem Englisch. Wir unterhalten uns über Brad Pitt, Xherdan Shaqiri und Viktor Orban. Chris' von den Gurkenpflanzen zerkratzte Unterarme schmerzen. Auch mich jucken die feinen Stiche der Pflanzen. Die Einweghandschuhe, die mir Chris geliehen hat, zerfleddern bereits. Irgendwann kommt die Mutter von Herrn Zurbuchen vorbei. Sie holt Gemüse für den Dorfladen ab. «Tipptopp macht ihr das», lobt sie uns in einem Tonfall, in dem man sonst zu Hunden spricht: «Ganz schööni Gurke si das, gaanz schööön!» Ich binde mir mein T-Shirt um den Kopf, der Schweiß brennt in den Augen.

Hier laufen die Uhren genau: «Pausa!», hallt der Ruf eines Mitarbeiters um zwei vor zwölf durch den Tunnel. Wir gehen zum Spülbecken, waschen die Hände. Zurück im Personalhaus wird kaum gesprochen. Stumm ziehen die ArbeiterInnen ihr am Vortag vorbereitetes Mittagessen aus dem Kühlschrank, schieben es in die Mikrowelle und warten auf das «Ping». Wir sitzen dicht an dicht am Küchentisch, essen Bohnen mit Reis, Spiegelei, Tiefkühlpizza, Fleisचेintopf. Über mir hängt der Kalender eines portugiesischen Backwarenhändlers, der von St. Gallen her die Schweiz abfährt, daneben die Preisliste. Er beliefert Arbeiterbaracken, portugiesische Clubs, Restaurants und Spezialitätengeschäfte. Die Heimat erwirbt man hier käuflich, Alkohol, Stockfisch, Wurst und Käse auf Bestellung.

Man trinkt Wein aus dem Beutel, billiges Dosenbier oder ein Gemisch aus beidem. Danach aufgegossenen, stark gesüssten Instantkaffee. Schliesslich ziehen sich manche ArbeiterInnen in ihr Zimmer zurück, legen sich kurz hin, schauen fern, rauchen eine Zigarette. Bereits um zwanzig vor eins verlassen die Ersten das Haus wieder Richtung Magazin: die FreilandarbeiterInnen, die in Kleinbussen auf die Felder gebracht werden. Ich gehe zurück in den Tunnel.

Auf dem Weg komme ich an den gelben Blechcontainern vorbei, die neben dem Maschinenlager stehen. «Ja, da wohnen Arbeiter drin», antwortet Chris auf mein erstauntes Nachfragen. Er ist froh, wohnt er nicht im Container: «Vor Mitternacht kannst du dort drin unmöglich einschlafen, dafür wird es schlicht zu heiss.» Doch andere seien noch schlechter dran: «Beim Bauern im Nachbardorf wohnen die Leute in einem alten Kuhstall.»

Am Nachmittag lerne ich David kennen. Der Slowake und ich schneiden alten Gurkenpflanzen die verdorrten Triebe ab. Wir versuchen unsere Wägelchen parallel zu fahren, damit wir uns unterhalten können, was eigentlich verboten ist. «Ich liebe diese Arbeit, hier gibt es dank der Hitze gratis Sauna», witzelt er. David schenkt mir ein neues Paar Handschuhe. Wie die anderen spricht auch er dieses Esperanto aus Deutsch, Englisch und Portugiesisch. «Trink genug, sonst stirbst du hier drinnen.»

David arbeitet die dritte Saison bei Zurbuchens. Seit letztem Jahr ist auch seine Freundin hier. «Deshalb arbeiten die Leute so diszipliniert: Wenn der Chef am Ende der Saison zufrieden mit dir ist, stellt er in der nächsten Saison jemanden aus deiner Familie oder deinem Dorf ein.» David arbeitete als Haustechniker in Prag, davor als Elektriker im Westen der Slowakei. In der Schweiz sei wenigstens der Lohn etwas höher. Natürlich wolle er einen anderen Job. Doch es sei praktisch unmöglich, etwas Besseres zu finden. Er erzählt von Leuten, die in Luzern in der Hotellerie arbeiten; das sei besser bezahlt. Aber wie dort eine Wohnung finden, wenn er den ganzen Tag arbeite? Zudem spreche er zu wenig Deutsch. Am Abend schaut David oft deutschsprachiges Fernsehen. Er versucht, sich die Wörter zu merken. «Doch nach wenigen Minuten schlafe ich ein.»

Zwei Finger weniger – Lohn runter

So läuft das Leben auf dem Betrieb. «Arbeit, Essen, Schlafen», fasst Tiago, ein knapp 40-jähriger Portugiese, seinen Alltag zusammen. Abends sitzen wir am wackligen Küchentisch. Tiago sieht abgearbeitet aus. Er erzählt von einem Kollegen, dem die Zwiebelmaschine letztes Jahr zwei Finger abhackte. Daraufhin kürzte ihm der Chef den Lohn – Berufsrisiko. Tiago schenkt mir Vinho verde ein, eine Weinspezialität seiner Region. Von März bis November ist er als Erntehelfer in der Schweiz, den Winter verbringt er zu Hause bei der Familie. Es sei nicht einfach, wenn man seine Kinder so aufwachsen sehe. Tiago hat sich damit abgefunden. «Was soll ich denn sonst?», fragt er etwas ungehalten, dann wechselt er das Thema. Die zerfurchte Stirn, die müden, listigen Augen erzählen den Rest der Geschichte.

Es ist die Geschichte eines Wandernden, der neun Monate arbeitet, um drei Monate zu leben. In einer Textilfabrik in Portugal, auf der Baustelle in Madrid, im Hafen von Savona oder eben im Schweizer Gewächshaus. Pendelmigrant nennt man ihn im Fachjargon. Er ist einer von rund 30 000 Menschen aus dem Ausland, die auf den hiesigen Landwirtschaftsbetrieben ihr Geld verdienen. Sie werden gerufen, um einfachste, aber harte Arbeit zu verrichten. Und dies unabhängig von ihrer Berufsbildung im Heimatland. Besonders in Bereichen, die nach wie vor viel Handarbeit verlangen, sind sie gefragt: im Wein-, Obst- und Gemüsebau. Einheimische finden sich kaum für diese Arbeit. Zu tief der Lohn, zu anstrengend und monoton die Arbeit.

Die Schweizer Grossverteiler beherrschen den Markt und unterbieten sich mit Billiglinien. Damit Gemüse in der Schweiz so günstig produziert werden kann, wird beim Lohn der landwirtschaftlichen Angestellten gespart. Er reicht, um eine Familie zu ernähren – allerdings nur im Herkunftsland. So verdichtet sich abends im Dämmerlicht die eigene Familie auf zehn Zoll, bei 2048 mal 1536 Bildpunkten: die ersten Schritte des Sohnes, die Tochter im Planschbecken. Dazu kommen Telefongespräche: Fünzig Franken braucht Tiago dafür pro Monat.

In den nächsten Tagen verwandelt sich die Zeit in einen zähen Fluss. Das sei normal, sagen mir die Leute. Der Anfang sei am schlimmsten: Muskelkater, Rückenschmerzen, Schnupfen vom Blütenstaub. Das gibt sich mit der Zeit, die abendliche Müdigkeit bleibt. Arbeit, Essen, Schlafen. Vielleicht mal ein Ausflug ins Shoppingzentrum oder ins Puff. Man gewöhne sich an vieles, sagen sie. Man gewöhnt sich an ein Leben am Rand des Dorfes, am Rand der Gesellschaft. Man gewöhnt sich daran, das zu nehmen, was übrig bleibt: den Job als Handlanger, das Geschirr aus der Brockenstube. Man stellt sich ganz hinten an: immer wieder zurück auf Feld eins. Und wenns brennt, steht man bereit. Man ist da, um im Sommer Überstunden zu machen und sie Ende Saison abzubauen. Man ist da, um abends auch mal bis neun zu arbeiten und am Samstag auch noch am Nachmittag. Man ist da, um zu tun, was andere von einem wollen: der Chef, der Stift, der Markt. Und nach einigen Jahren siedelt man vielleicht ins benachbarte Dorf über, mietet eine Wohnung, kauft einen Polo oder baut sich ein Haus in der Heimat. Solange man gesund ist und arbeiten kann, ist alles gut.

Irgendwann werde ich den Auberginen zugeteilt, später den Tomaten. Rispen, Aromatico, Cherry, Cocktail, endlose Reihen. Zehn Kilo Tomaten verschlingt man in der Schweiz jährlich pro Kopf: Sie sind das meistverkaufte Gemüse im Land. Gepflanzt werden die Tomaten im Januar, Mitte April beginnt die Ernte, sie dauert bis November. Fünfhundert Tonnen Tomaten pro Hektare, gepflegt und geerntet von gerade mal fünf Personen. Befruchtet werden die Pflanzen von Hummeln, industriell gezüchtet, importiert aus Belgien. Zur Schädlingsbekämpfung schwirren Minierfliegen, Schlupfwespen und Raubwanzen aus dem Pappkarton durch die Luft.

Angestellte gibt es nicht aus dem Pappkarton. Arbeitsagenturen fungieren als Vermittler. Eine dieser Agenturen heisst Agrimpuls. 295 Franken kostet bei ihr der Import einer Arbeitskraft, Herkunft und Anstellungsdauer nach Kundenwunsch. Hat man mit einem Land schlechte Erfahrungen gemacht, weicht man auf ein anderes aus.

Was der Kunde so alles will

Durch das Radio rieselt die Aussenwelt von der Decke. Was man nicht alles tun könnte, sässe man nicht im

Gewächshaus fest. Paléo-Festival Nyon, Einachserrennen Brittnau, Turnfest in Thun. Heute Abend vereinzelt Gewitter, morgen erneut stahlblauer Himmel. Was für ein Sommer! Der Schweiss tropft, die Nase läuft. Der 1. August naht, bestimmt werde das Feuerverbot bald aufgehoben, tröstet uns eine Männerstimme, und der Feuerwerksverkauf Huber frohlockt. Grösstes Sortiment der Schweiz. Feuerwerkbouquets, knallige Raketen, Zuckerstöcke, Lampions, Dekofähnchen. Die tschechische Juristin in der Reihe neben mir ächzt. Noch zwei Stunden bis Feierabend.

Von den SchweizerInnen hab ich bislang nicht viel mitgekriegt. Manchmal huschen sie draussen vorbei, reparieren etwas in der Werkstatt, füllen Spritzmittel in den Tank, telefonieren, schwingen sich auf den Traktor. Sie sind besser angezogen als wir: Arbeitshosen aus der Landi, robustes Schuhwerk. Gelernte gibt es nur wenige auf dem Betrieb. Den Chef und seine Frau, einige im Büro und auf dem Feld; dazu vier Lehrlinge. GemüsegärtnerIn heisst die dreijährige Ausbildung: 48 Stunden die Woche für gut tausend Franken Lehrlingslohn, Wohnen auf dem Betrieb.

«Ds isch scho herti Buez», sagt Lukas, der Drittlehrjahrstift. Dafür sei die Stimmung im Team gut. Mit Team meint er die SchweizerInnen. Die Gelernten. Diejenigen, die letzte Woche auf dem Teamausflug waren: Rodeln und Znachtessen auf Betriebskosten. Diejenigen, die im Büro Nespresso trinken, während wir uns mit Automatenkaffee begnügen. Diejenigen, die ab dem ersten Lehrjahr koordinieren, entscheiden, befehlen, überwachen, damit die Qualität stimmt. Der Kunde will das so. Der Kunde will, dass wir angeknabberte Salate und krumme Gurken wegwerfen. Er will grosse, runde, rote Tomaten, schön sortiert. Er will die Tomaten schon ab April im Regal. Darum muss im Winter das Gewächshaus auf 25 Grad aufgeheizt werden.

«Natürlich, der Lohn der Leute hier ist nicht gerade hoch», meint Lukas. «Aber die können froh sein, sind sie hier: Zu Hause verdienen sie ein paar Hundert Franken.» Die höheren Lebenshaltungskosten in der Schweiz verschweigt er. «Wenigstens werden die Leute hier legal angestellt.» Vor allem früher habe man die Leute oft schwarzarbeiten lassen – zur Hälfte des heutigen Lohns. Und mehr bezahlen sei schlicht unmöglich, auch die Konkurrenz aus dem Ausland werde immer grösser. Dort könne man noch viel tiefere Löhne bezahlen.

Marco, der Sohn des Chefs, hat gerade auf einem Gemüsebetrieb in der Westschweiz seine Lehre abgeschlossen. Nun startet er hier ein Pilotprojekt. Herr Zurbuchen hat einen Kredit gesprochen und leiht dem Sohn bei Bedarf ein paar ArbeiterInnen. Stolz führt mich Marco durch einen Folientunnel: Hier wächst der Salat in weissen Metallrinnen. «Das ist das holländische Modell», sagt er. «Wenn der Salat schön wächst, werden wir vielleicht bald mehr Bereiche der Salatproduktion nach drinnen verlagern.» Das sei kostengünstiger und brauche weniger Arbeitskräfte, da hier bedeutend mehr maschinell ablaufe. Und man benötige weniger Dünge- und Spritzmittel.

Die 16-jährigen Schweizer wissen es mal wieder besser

In der zweiten Woche werde ich nach draussen versetzt. Gemüse ernten, Rohre verlegen, hacken, setzen. Im Seeland hat das Unwetter letzte Woche den Salat verhagelt. Dank dem kommenden Nationalfeiertag geht mehr Salat als sonst über den Ladentisch, und so gibt es heute besonders viel Arbeit. «Wie viel Salat essen die Leute in deinem Land, verdammt?», fragt mich Peter, der Automechaniker aus Ungarn. Für ihn ist es die vierte Saison bei Zurbuchen. Auf die Befehle der Lehrlinge reagiert der 37-Jährige sarkastisch: «Soso, die 16-jährigen Schweizer wissen mal wieder besser, wies geht, und die Ausländer machen alles falsch!» Kippen einem Stift die Harasse vom Anhänger, lacht Peter am lautesten. In letzter Zeit schläft er nicht gut. Peter ist nervös: Seine sarkastische Selbstsicherheit ist bloss Fassade. Seine Mutter ist schwer krank. Peters Feriengesuch liegt noch immer ohne Unterschrift in seinem Zimmer auf dem Tisch. Er befürchtet, dass er keine Ferien kriegt. Denn jetzt ist Hochsaison.

Wir arbeiten uns langsam das Feld hoch. Eichblatt rot, sechs Köpfe pro Kiste, vier Kisten pro Stapel. Danach

verladen wir die Kisten auf den Wagen. Die Stifftin fährt den Traktor, zwei von uns stehen auf dem Wagen, die anderen stemmen die Kisten hoch. «Das ist eben Kapitalismus», fasst Peter zusammen, «einer unterschreibt, der Rest arbeitet.» – «Arbeit, nicht Blabla», unterbricht uns ein Stifft im ersten Lehrjahr. Seine Befehle verschießt er in abgehacktem Hochdeutsch, so, wie man hierzulande mit Ausländern halt spricht: Sein Deutsch ist fehlerhafter als Peters.

Den Chef, Paul Zurbuchen, freuen die hohen Bestellmengen. Sie bedeuten mehr Umsatz und am Jahresende einen höheren Gewinn, wenn alles gut läuft. Heute Morgen bei der Befehlsausgabe huschte ihm ein Lächeln übers Gesicht. Das hat jedenfalls Peter so beobachtet. Schnell ist er deshalb am Mittag zurück ins Personalhaus geeilt und hat sein Feriengesuch ausgefüllt. Heute Abend bei Betriebsschluss will Peter das Gesuch Paul Zurbuchen vorlegen. «Das ist die Gelegenheit», meint Peter, «Zurbuchen ist in Feierlaune.»

Seit ich draussen arbeite, bekomme ich den Chef häufiger zu Gesicht. Sein Grundstück liegt in der Mitte des Geländes. Ein Grosszügiges Eckhaus mit Thujahecke, Schweizer Fahne, Swimmingpool und Mähroboter. Wohlgemut verlässt er morgens das Haus und betritt mit zackigen Schritten das Büro. Dann versammelt er die anderen SchweizerInnen in einem Halbkreis. Befehlsausgabe heisst das hier. Paul Zurbuchen bestimmt, welche Aufgaben von wem zu erledigen sind und wer wie viele Angestellte zugeteilt bekommt. Wir FeldarbeiterInnen warten währenddessen draussen, aufgereiht am Rand der Eingangshalle. Schliesslich treten die SchweizerInnen grusslos vor die Belegschaft, verteilen uns per Handbewegung auf die Personalautos und fahren los. Wenig später steigt Herr Zurbuchen in seinen schwarzen Pick-up und beginnt, die Felder zu kontrollieren.

Seine Anwesenheit auf dem Feld macht sich jeweils sofort bemerkbar. Man duckt sich noch ein bisschen tiefer in den Salat, der Blutdruck steigt, und niemand sagt mehr ein Wort. Herr Zurbuchen steigt aus dem Wagen und geht langsam hinter der Gruppe her. Hie und da mal ein Kommentar, vielleicht nimmt er ein Messer in die Hand, schneidet sich einen Salatkopf ab, schaut ihn prüfend an. Dann rüstet er einige Blätter vom Strunk, hält den verbleibenden Teil in die Höhe und sagt zufrieden: «So sieht das dann im Laden aus.» Danach steigt er wieder in seinen Pick-up und fährt davon. Zurück auf dem Feld verbleiben wir, die Angestellten, und tun, was man von uns verlangt. Arbeit, Essen, Schlafen. Der Kunde will das so.

Landwirtschaftliche Angestellte

Kaum eine Berufsgruppe in der Schweiz hat so schlechte Arbeitsbedingungen wie die landwirtschaftlichen Angestellten. Denn die Landwirtschaft ist dem Arbeitsgesetz nicht unterstellt – die dort festgeschriebene Höchstarbeitszeit von 45 Stunden in der Woche gilt also nicht. Es gibt auch keinen Gesamtarbeitsvertrag, sondern kantonale Normalarbeitsverträge (NAV). In den meisten Kantonen liegt die Wochenarbeitszeit zwischen 50 und 55 Stunden bei einem empfohlenen Mindestlohn von 3200 Franken für ungelernte ArbeiterInnen. Wenn ein Angestellter sein schriftliches Einverständnis gibt, sind auch tiefere Löhne legal. Für Kost und Logis auf dem Betrieb können bis 990 Franken abgezogen werden.

Die Initiative für Ernährungssouveränität der bäuerlichen Gewerkschaft Uniterre fordert bessere und schweizweit einheitliche Arbeitsbedingungen.