

Sfruttazero



Tomatensoße
mit 0%
Ausbeutung

MADE IN BARI

*Liebe Freund*innen,*

wir, die Unterstützer*innen der Organisation Solidaria-Bari, freuen uns sehr, denn auch im Jahr 2025 werden wir wieder solidarisch bestellen. Viele von euch haben uns schon mehrmals gefragt, wann ihr bestellen könnt. Jetzt ist es so weit! Und dieses Jahr gibt es nicht nur die Möglichkeit, die solidarische Tomatensauce SfruttaZero und das Cincinnato Öl zu bestellen, sondern auch neue Produkte von der Solidaria-Farm.

In den zwei letzten Jahren hat sich das Solidaria-Netzwerk vergrößert und es sind neue Kooperationen entstanden. Solidaria ist Teil eines lokalen Netzwerks, in welchem sich die Beteiligten mit der Herstellung und dem Verkauf von Tomatensauce aus agrarökologischem Anbau beschäftigen sowie sich gegen die Mafia, die Ausbeutung von Land und Arbeiter*innen, die Marktlogik einsetzen.

Auf den nächsten Seiten stellen wir kurz die Solidaria-Bari, ihre Projekte, ihre Arbeitsweise und wie die neuen Partner die Aktivitäten von Solidaria unterstützen. Nachfolgend findet ihr die Produkte, Preise und Informationen über das Bestellungsverfahren.

Wir freuen uns sehr auf eure Bestellungen und Unterstützung.
lasst euch schmecken 😊

Tomatische Grüße

Francine, Giorgio
Francesco, Michele

Solidaria

Die ersten Schritte

- Bari: in **2008** beginnt eine Gruppe junger Menschen, Migrant*innen und Geflüchtete, meistens aus afrikanischen Ländern, kritisch über Rassismus, Ausbeutung der Arbeiter*innen auf dem Land und die Ausbeutungsbedingungen in den Agrar-Lebensmittel-Lieferketten des Groß Einzelhandels zu reflektieren
- Startet folglich ein aktivistisches und antirassistisches Engagement geprägt von Formen der Solidarität von unten, z.B. durch die Organisation von Italienischkursen, Recht- und Gesundheitsberatung sowie die Unterstützung bei der Wiederaneignung von verlassenen öffentlichen Gebäuden für Wohnzwecke, all das um die Migrant*innen bei ihren Forderungen nach dem Recht auf Dokumente und auf eine menschenwürdige Aufnahme zu unterstützen

z.B. kennst du den Begriff *Capolarato*?

Caporalato bedeutet die Ausbeutung von Arbeitnehmern, häufig Migrant*innen, durch so genannte *caporali*, Vermittler, die im Auftrag von Unternehmern Arbeitskräfte organisieren. *Caporalato* bedeutet auch Löhne, die deutlich unter den tarifvertraglich festgelegten Sätzen liegen, sehr verlängerte Arbeitszeiten, minimale Ruhezeiten, keine Arbeitsrechte oder Sicherheitsmaßnahmen.



Solidaria

Die Organisation

- im Jahr **2014** wurde SOLIDARIA von einer Gruppe afrikanischer Geflüchtete und junger Menschen mit prekären Arbeitsverhältnissen gegründet, mit dem Ziel gemeinsam mutualistische und kooperative Arbeitsformen aufzubauen, die auf Solidarität und Selbstverwaltung basieren
- in gleichem Jahr gibt es die erste Eigenproduktion von **SfruttaZero**-Tomatensoße
- seit **2017** bewirtschaftet SOLIDARIA einen Hektar Land im Stadtteil **Japigia** in Bari, in einem Gebiet, das einst dem Gemüseanbau gewidmet war und heute der Bauspekulation zum Opfer gefallen ist. Um die mit SfruttaZero begonnene Arbeit der sozialen Landwirtschaft fortzusetzen, hat SOLIDARIA hier die **Solidaria Farm** gegründet, die jährlich Gemüse der Saison anbaut.
- Zwei Experimente in einer sozialen und solidarischen Wirtschaft, die versuchen, eine konkrete Antwort auf die Bedürfnisse und Wünsche der Menschen zu sein, die dort arbeiten. Ein Antikörper gegen den systemischen Rassismus, der einheimische und ausländische Arbeitnehmer gegeneinander ausspielt.



SfruttaZero Produktionskette

Seit 2014 hat SOLIDARIA das Ziel, eine Produktions- und Lieferkette für Tomaten außerhalb der Logik des Marktes zu schaffen. Eine Alternative zu Profit und Ausbeutung des Bodens und derjenigen, die auf ihm arbeiten, von der Produktion bis zum Verkauf, zu sein.

Auf der Grundlage der Prinzipien und Praktiken der gegenseitigen Unterstützung und der selbstverwalteten Arbeit wird die solidarische Tomatensoße seit 2015 auch in Nardò, eine Stadt ca. 150 Km südlich von Bari, von der Organisation *Diritti a Sud* hergestellt.

Selbstverwaltete Produktionskette

Wir kümmern uns um den gesamten Produktionsprozess, von der Anpflanzung der Tomaten bis zur Lieferung der Tomatensoße.

Anbau

Jede Organisation nimmt an der Produktionskette teil, baut einen Anteil der Tomaten an, befolgt die Grundsätze der Agrarökologie und der bäuerlichen Praxis und wertet die lokalen Kulturen durch die Verwendung einheimischer Sorten auf.

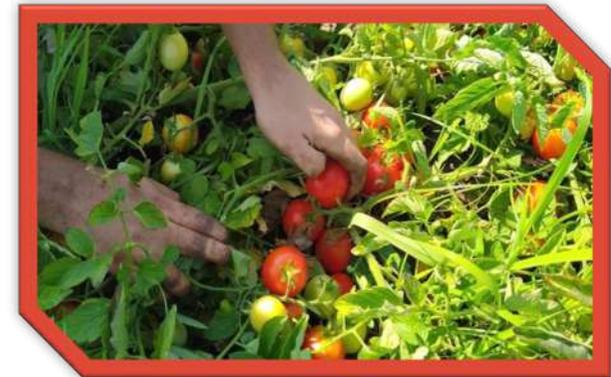
Transformation

Die Verarbeitung der Tomaten zu Soße wird in diesem Jahr **Natura Viva** (Acquaviva delle Fonti, Bari) anvertraut. Diese Organisation verwaltet ein von der Mafia konfisziertes Grundstück. Hier arbeiten Menschen, die an gemeinschaftlichen Programmen zur Wiedereingliederung in die Arbeitswelt teilnehmen, die von der **Cooperativa Siloe** initiiert wurden. Dies sind Maßnahmen für die Emanzipation und Selbstbestimmung für Menschen, die von der Marginalisierung durch den Gefängnisaufenthalt bedroht sind.

Verkauf

Der Verkauf findet in alternativen Strukturen zum Großhandel statt: die territorialen Zentren des Fuorimercato-Netztes, die Selbstproduktionsmärkte, die beliebten Verkaufsstellen und selbstverwalteten Räume, die kleinen Geschäfte.

In Bari und in der Provinz, aber wenn möglich auch im Rest Italiens und im Ausland, liefern wir die Soße mit dem Lieferwagen der Organisation direkt zu den Menschen nach Hause.



Boh qui ci metterei una foto
si natura viva, ma in internet
non ce ne stanno di belle.

Solidarische Beziehungen

Die Produktionskette wird durch die gemeinsame Arbeit mit den lokalen Akteuren realisiert: Ortocircuito - Masseria dei Monelli, Orto Zero, Sana Pianta, Masseria Atipica, Cooperativa Siloe (Anbau); Bewohner*innen Villa Roth - selbstverwaltetes Haus (Sammlung und Logistik); die Selbstverwaltungsgemeinschaft Bread&Roses mutual aid space (Logistik).

Gemeinschaft außerhalb des Marktes

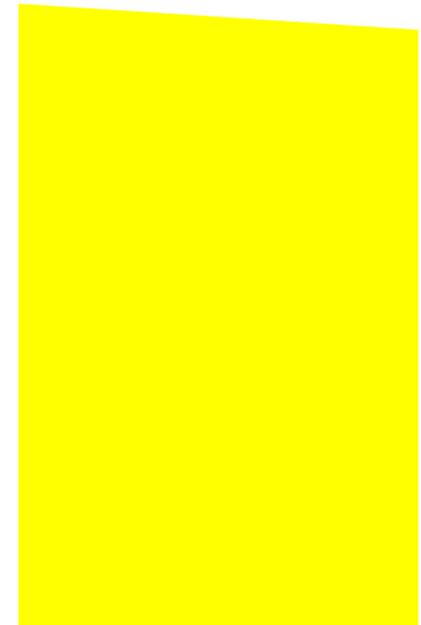
Wir stellen uns die Lieferkette als eine Gemeinschaft vor, die sich bewusst und unterstützend verhält. Die partizipative Selbstzertifizierung und der Vorkauf sind zwei Instrumente, um sich aktiv als Verbraucher*in an dem Prozess zu beteiligen: Man kann alle Arbeits- und Organisationsphasen direkt verfolgen und daran teilnehmen, sowie die Produktion wirtschaftlich unterstützen.

Das erzählende Etikett

Das transparente Label zeigt eine andere Art der Produktion. Auf der Etiketle bekommst du detaillierte Informationen über die Produktion und die anfallenden Kosten, die den Preis der Tomatensauce bestimmen.

Solidarischer Fonds für gegenseitige Unterstützung

2 % des jährlichen Erlöses fließen in einen Fonds für gegenseitige Hilfe. In 2015 haben wir den Fonds gemeinsam mit *Diritti a Sud* eingerichtet, um Wege der Forderung und Selbstbestimmung von Migrant*innen und anderen solidarischen Initiativen zu unterstützen.



SfruttaZero Tomatensoße

Solidaria Farm



- Flasche 690 gr
- Preis 3,20€

- Flasche 420 gr
- Preis 2,50 €

Dieses Jahr gibt es auch Produkte aus dem Projekt Solidaria Farm: in Öl eingelegtes Gemüse und Marmelade. Das Gemüse und Obst für diese Produkte wird mit Respekt vor dem Land und seinen Arbeitern angebaut.

CINCINNATO ÖL

Wir unterstützen auch das solidarische native Olivenöl Cincinnato, aus Bitonto, ca. 20 Km von Bari entfernt.

Der Landbauer Vincenzo Achille produziert seit 9 Jahren ein leckeres und kräftiges natives Olivenöl extra. Das Olivenöl besteht aus einer Mischung von zwei verschiedenen Sorten (*Cima di Bitonto* und *Coratina*) und wird Kaltgepresst. Der Prozess von der Pflege bis zur Herstellung des Olivenöls erfolgt durch integrierte Landwirtschaft.

Vincenzos Olivenöl wird auch innerhalb des italienischen Netzwerkes *FuoriMercato* (Außerhalb des Marktes) angeboten und trägt zu solidarischen Netzwerken des politischen und sozialen Engagements in dieser Region bei.



- 5 Liter Kanister
- Preis **75 €** inkl. Transport

