

Z+ Lebensmittelindustrie

Schmutzige Geheimnisse aus der Shrimps-Fabrik

Ein indischer Garnelenexporteur, der auch Aldi Süd in den USA beliefert, schmückt sich mit Qualitätssiegeln für vorbildliche Produktion. Nun packt ein Manager über die wahren Zustände vor Ort aus.

Von [Jan Urbina](#)

Aus der ZEIT Nr. 16/2024 Aktualisiert am 17. April 2024, 13:15 Uhr

▶ 21 Min. 💬 52 📄 Verschenken 📌



Etwa ein Viertel der weltweiten Garnelenexporte kommt aus Indien. © [M] A. Hoepfner für ZEIT ONLINE Foto: Joshua Farinella/The Outlaw Ocean Project; Kiwihug/Unsplash

Inhalt

[Auf einer Seite lesen](#)

Dieser Text entstand in Zusammenarbeit mit dem Outlaw Ocean Project, einer gemeinnützigen Organisation mit Sitz in Washington, D. C., die investigativen Journalismus betreibt. Mitgearbeitet haben Maya Martin, Jake Conley, Joe Galvin, Austin Brush und Susan Ryan. Eine Auswahl der hier verwendeten Beweismittel und die kompletten Stellungnahmen des Unternehmens Choice Canning und seiner diversen Partnerfirmen werden laufend aktualisiert im Internet bereitgestellt.

In wenigen Wochen sollten die Inspektoren aus Deutschland kommen, und die Betriebsleitung bei Choice Canning musste sich etwas einfallen lassen. Aldi Süd, der globale Supermarktkonzern, hatte in einem Werk für die Verarbeitung von Shrimps an der indischen Südküste ein Audit angekündigt: So nennt man das, wenn die Betriebsstätten ausländischer Zulieferer überprüft werden, um Hygienemängel, Umweltprobleme oder Missstände bei der Behandlung von Arbeitskräften auszuschließen. Konzerne wie Aldi, die weltweit einkaufen, führen solche Kontrollen routinemäßig durch.

Die Manager vor Ort waren der Meinung, dass es in ihrem Werk eine Menge zu verbergen gab.

Es geht um eine Verarbeitungsanlage für Shrimps, die der Lebensmittelkonzern Choice Canning an der Südküste Indiens betreibt. Hier, nahe der Kleinstadt Amalapuram im Bundesstaat Andhra Pradesh, werden Garnelen für den Export fertig gemacht. Arbeiterinnen und Arbeiter trennen die Köpfe der Garnelen ab, pulen ihr Fleisch aus ihren Panzern, reinigen sie mit Chemikalien und packen sie versandfertig ein.

Shrimps von Choice Canning werden hauptsächlich in die USA exportiert, rund acht Millionen Kilo waren es im vergangenen Jahr, und sie landen dort in den Tiefkühlabteilungen einiger der bekanntesten Handelsketten: Walmart, PriceChopper, ShopRite, Hannaford. Auch Aldi Süd, das in den USA mehr als 2.000 Supermärkte betreibt, kauft für den nordamerikanischen Markt Shrimps bei Choice Canning ein. In den deutschen Handel, teilt Aldi mit, seien bisher keine Choice-Canning-Produkte gelangt.

Der Leiter dieser Betriebsstätte war ein 45-jähriger Amerikaner namens Joshua Farinella. Er war erst kurz vor der Inspektion angekommen. Im Oktober 2023 reiste er mit zwei Koffern und einem Rucksack in die 50.000-Einwohner-Stadt Amalapuram, um seinen neuen Job als Werksleiter anzutreten. Ihm war dafür ein Jahresgehalt von 300.000 Dollar versprochen worden, mehr als das Doppelte dessen, was er bei einem anderen Fischverarbeiter in den Vereinigten Staaten verdient hatte. Für Farinella war es der erste Auslandseinsatz, und er plante, zwei oder drei Jahre lang in Indien zu bleiben.

Aber seit seinem ersten Arbeitstag – so erzählte er es später dem Rechercheteam hinter dieser Geschichte – sei er fast jede Woche auf neue, verstörende Probleme gestoßen. Er sah Produktionsanlagen, die nach seiner Einschätzung völlig mit Arbeitskräften überbelegt waren. Sie arbeiteten lange Schichten und schliefen teilweise auf Matratzen voller Bettwanzen oder gleich auf dem Fußboden. Farinella sagt, dass er selbst mit dafür verantwortlich gewesen sei, die Kundschaft seines Werks über die Herkunft und Qualität der ausgelieferten Shrimps in die Irre zu führen. Und er habe Anweisungen erhalten, die er so verstand, dass er antibiotikaverseuchte Shrimps nach Amerika exportieren sollte.



Reisfelder und Kokospalmen umgeben das Werk in Amalapuram. © Ben Blankenship/The Outlaw Ocean Project

"Es war buchstäblich meine Aufgabe, dafür zu sorgen, dass all die beschissenen Dinge weiterhin passieren können", sagte er später in einem Interview. Nicht zuletzt habe er seinen Auftrag darin gesehen, einen der für ihn offensichtlichsten Missstände in seinem Werk vor den Aldi-Süd-Auditoren zu verheimlichen: die viel zu große Zahl der Arbeitskräfte vor Ort.

Farinella sagt, dass er sich schon nach wenigen Wochen dazu entschieden habe, rasch wieder zu kündigen, aber noch nicht sofort. Vorher würde er noch detailliert die Zustände in diesem Werk dokumentieren. Er habe schon viel gesehen in seiner Branche, Lücken in der Buchhaltung und mangelhafte Audits, aber die Zustände hier waren in seinen Augen ernster. Farinella begann, Treffen mit seinen leitenden Angestellten und seinen Vorgesetzten in der Firmenzentrale aufzuzeichnen. Er schnitt Telefongespräche mit, dokumentierte WhatsApp-Nachrichten und E-Mails, kopierte Tausende von Firmendokumenten. Er hat sie dem Rechercheteam zur Verfügung gestellt, und die Journalisten gingen den Zuständen in Amalapuram durch weitere eigene Recherchen nach. So entstand ein seltener, tiefer Einblick in ein altes, aber immer noch ungelöstes Problem der globalisierten Lebensmittelwirtschaft: Obwohl in aller Welt zuletzt immer strengere Lieferkettengesetze verabschiedet wurden und obwohl sich auch Handelskonzerne eigene Umwelt- und Sozialkodizes auferlegen, bleibt die Herkunft vieler Produkte trotzdem ungewiss.

Das Werk von Amalapuram liegt in einer Gegend voller Reisfelder und Kokospalmen. Auf etwa drei Hektar stehen hier mehrere Betongebäude zusammen: Produktionshallen, Lagerhäuser, Kühllhäuser, Schlafsäle für die Arbeitskräfte, Schreibstuben. Das Ganze ist von einer etwa zwei Meter hohen Mauer umgeben, Sicherheitskräfte bewachen das Gelände. Als Farinella ankam, sah er, dass zwischen den Gebäuden Kleider zum Trocknen auf Leinen hingen. Matratzen standen zum Lüften in der Sonne. Ihn erstaunte, wie viele Menschen hier jeden Tag durch das Tor strömten.



Farinella entdeckte einen Raum, den er als versteckten Schlafsaal identifizierte. © Joshua Farinella/The Outlaw Ocean Project

Warum es so viele waren? Anders wären die von der Zentrale vorgegebenen Produktionsquoten nicht zu bewältigen gewesen – 40 Schiffscontainer, über 600 Tonnen Garnelen pro Monat. Nach Farinellas Schätzungen mochten pro Tag mehr als 650 Arbeiterinnen und Arbeiter an der Anlage tätig sein, was aber weit mehr als 40 Arbeiter von Beginn an aus Arbeitsschutz- und Sicherheitsgründen für vertretbar hielt. Diese Arbeitskräfte wurden kolonnenweise von Leiharbeitsfirmen bereitgestellt; die heuerten die Leute an und beaufsichtigten sie teilweise auch. Hunderte Arbeitskräfte lebten in der Nähe des Werks und gingen am Ende eines jeden Tages nach Hause. Die übrigen waren Wanderarbeiter, die auf dem Werksgelände wohnten – überwiegend Frauen aus den ärmsten Gegenden Indiens wie Westbengalen, nicht wenige aus der untersten sozialen Kaste und Analphabetinnen. Sie schliefen in spartanischen Schlafsälen auf metallenen Etagenbetten. Gearbeitet wurde in Schichten rund um die Uhr.

[Auf einer Seite lesen](#)

Nächste Seite 💬 Kommentieren 📄 Teilen 🔗 Link kopieren 🖨️ Drucken

[ALDI](#) [Arbeitsbedingung](#) [Unternehmen](#) [Produktion](#) [Whistleblower](#) [Indien](#)

[Alle Themen](#)