



SARAH
GONZALEZ



Sarah Gonzalez ist 71 Jahre alt, doch die Produktionsleiterin und Master Blenderin bei Perdomo Cigars hat keinerlei Absicht, in Pension zu gehen. Sie liebt ihren stressigen Job und ist mit vollem Einsatz dabei.

At the age of 71, Sarah Gonzalez, production manager and master blender at Perdomo Cigars, has no plans on retiring from a stressful job that she loves. She's in it to the end.

Sie müssen unbedingt bei Sarah daheim frühstücken. Sie ist eine wunderbare Köchin.“ Miguel Rivera, Betriebsleiter von Perdomo Cigars, braucht nicht mehr zu sagen, um mich zu überzeugen, und so begeben wir uns zwei Tage später zu Sarah Gonzalez' Haus. Sie ist Produktionsleiterin in der Perdomo-Zigarrenfabrik in Estelí, Nicaragua, und als ich an diesem Morgen bei ihr eintrifft, ist sie bereits zwei Stunden wach.

„Wenn ich nach der Arbeit nach Hause komme, dann mache ich nicht mehr viel. Ich schaue nur ein wenig fern und plaudere mit Freunden auf Facebook“, erzählt sie. „Gegen 21 Uhr gehe ich ins Bett und morgens stehe ich gerne früh auf, gehe den Tag ruhig an, kümmere mich um die Blumen und mache dies und das. Für mich bedeutet der Morgen Freizeit und Entspannung.“

Die Sonne ist bereits vor einer Weile aufgegangen, die Vögel zwitschern und der Verkehr nimmt langsam zu, als ich ein Haus betrete, das mit den typischen, bescheidenen Häusern von Zigarrenarbeitern nichts gemein hat. Ganz im Gegenteil, man könnte es fast schon als kleines Schloss bezeichnen. Es befindet sich im nobleren Teil der Stadt und hat fünf Schlafzimmer sowie einen Swimmingpool, eine Sommerküche, einen Whirlpool und einen kleinen Fitnessraum.

Dafür gibt es allerdings eine Erklärung. Seit Sarah vor elf Jahren von Miami hierher umzog, darf sie umsonst im Gästehaus von Perdomo Cigars wohnen. Die vier anderen Schlafzimmer stehen für Gäste und Firmenchefs, die auf Besuch kommen, zur Verfügung.

Wir setzen uns an den Tisch, wo ein traditi-

TEXT & PHOTOS: SIMON LUNDH

“You have to have breakfast at Sarah's place. She's a wonderful cook.” Perdomo Cigars' factory manager, Miguel Rivera, doesn't have to say much more than that to convince me, so two days later, I arrive at Sarah Gonzalez' house. She's production manager at Perdomo Cigars' factory in Estelí, Nicaragua, and when I get there she's already been up for two hours.

“When I come home after work I don't do much, just watch some TV and chat with friends on Facebook,” she says. “I go to bed at around nine and I like to get up early, to take it easy, take care of the flowers and just dabble with things. I have my free time in the morning and it's relaxing,” the 71-year-old tells me.

The sun has been up for a while, as have the chirping birds, and traffic is slowly growing more intense as I enter what turns out not to be a typical, modest cigar worker's house. In fact it's the opposite, a small castle, if you will, in the fancier part of town, with five large bedrooms, a pool, an outside kitchen, jacuzzi and a mini-gym.

There is, however, an explanation. Ever since Sarah moved down from Miami, 11 years ago, Perdomo Cigars has let her stay in the company house, free of charge. The four extra bedrooms are used by guests and the company bosses when they are visiting.

We sit down for a traditional Nicaraguan breakfast consisting of fried eggs, bacon, toast and *gallo pinto* (rice with beans and onion). It's also a traditional Cuban breakfast; Sarah is from Cuba. That's where she started working in the tobacco industry, at the age of 23, after having attended a school for tobacco workers. She became a roller at H. Up-



Wir sind zu zweit für etwa 20 weitere Aufseher verantwortlich. SARAH GONZALEZ
 There are two of us in charge of about 20 other supervisors.

onelles nicaraguanisches Frühstück, bestehend aus Spiegelei, Speck, Toast und „Gallo Pinto“ (Reis mit Bohnen und Zwiebeln) auf uns wartet. Das ist auch ein traditionelles Frühstück in Kuba, wo Sarah ursprünglich herkommt. Dort begann sie nach dem Besuch einer Tabakarbeiter-Schule im Alter von 23 Jahren in der Tabakindustrie zu arbeiten. Sie wurde Zigarrenrollerin bei H. Upmann – in einer postrevolutionären Gesellschaft, die gänzlich anders war als jene, in der sie heute lebt.

„Vor Fidel Castro war das tägliche Leben dort so, wie mein heutiges Leben hier. Es herrschte Freiheit und jeder hatte, was er brauchte. Ich war 16, als Fidel an die Macht kam, und es war schrecklich. Die Leute haben niemanden mehr eingeladen, nicht einmal auf einen Kaffee, weil sie nicht wussten, wer du bist und sich nichts sagen trauten. So eine Gesellschaft ist tot und das bringt einen um. Das einzige, was mir hier in Nicaragua Sorgen bereitet ist, dass stets derselbe Typ wiedergewählt wird, denn das ist ein Weg, der in Richtung Diktatur führt.“ Die Arbeitsbedingungen in Kuba waren auch nicht besser. „Es gab keine Ventilatoren, das heißt, es war ständig heiß. Wir hatten keine Sessel, sondern nur einen Tisch, an dem wir standen. In den 18 Jahren, die ich dort arbeitete, verdiente ich 193 Pesos pro Monat (6 Euro zum derzeitigen Wechselkurs) und mein Gehalt änderte sich nie.“

Im Jänner 1984 beschloss die damals 41-jährige Sarah Gonzalez, Kuba gemeinsam mit ihrer 21-jährigen Tochter und ihrem 14-jährigen Sohn zu verlas-

Ich habe gern alles unter Kontrolle,
damit die Dinge reibungslos laufen. SARAH GONZALEZ
I like being in control of everything,
and that it's going so well.

sen. Nach einem einjährigen Aufenthalt in Costa Rica wegen einer komplizierten Visa-Situation kam es schließlich zum Wiedersehen mit ihrer Familie in Miami. „Meine Schwester wanderte 1957 in die Vereinigten Staaten aus und meinte, ich solle ihr folgen. Doch ich wollte nicht. Meine Mutter und meine andere Schwester verließen das Land, aber ich war jung und wir waren arm, und so glaubte ich ihnen, wenn sie von Ungleichheit, die es vor der Revolution in Kuba gab, sprachen. Ich dachte, das System würde funktionieren.“

Nach dem Frühstück gehen wir ein paar Schritte zu einem unbebauten Stück Land neben dem Haus, woher die Eier stammen, die ich kurz zuvor verspeist hatte. Rund um den Block treffen wir außerhalb der riesigen Häuser auf Sicherheitsleute und Gärtner, die Grünanlagen bewässern, aber auf kaum ein Zeichen dafür, dass hier jemand wohnt – mit Ausnahme von großen Autos, die hinter den Zäunen geparkt sind.

Wir betreten das Gelände, und Sarah beginnt die Küken zu füttern, die aber erstaunlich wenig Interesse zeigen. „Vielleicht haben sie erst vor kurzem gegessen“, meint sie und fügt hinzu, „Ich habe einen Hahn und 15 Hennen. Hin und wieder essen wir eines der Hühner.“ In den ersten zehn Jahren in Miami war Sarah vorwiegend in der Gastronomie tätig. „Ich begann in einer Bademoden-Fabrik, wo auch meine Mutter arbeitete, aber das gefiel mir nicht, und so nahm ich einen zweiten Job in einem Restaurant an und gab den in der Fabrik nach einem Jahr auf. Sechs oder sieben Jah-

mann, in a post-revolutionary society very unlike the one she lives in now. “Everyday life there used to be like life is here now, before Fidel Castro. There was freedom and everyone had what they needed. I was 16 when Fidel took over and it was terrible. After he took over, people didn’t invite anyone over anymore, even for coffee, because they didn’t know who you were, and they didn’t dare express themselves. A society like that is dead, and it kills you. The only thing that worries me about Nicaragua is that the same guy keeps getting re-elected, and that’s a road towards dictatorship,” Sarah says.

The working conditions in Cuba weren’t better either. “There was no ventilation so it was always hot,” she explains. “You didn’t get a chair, only a table to stand at, and during my 18 years there I made 193 pesos per month [US\$7 according to today’s exchange rate], and it never changed.”

In January 1984, at the age of 41, Sarah Gonzalez decided to leave Cuba with her 21-year-old daughter and 14-year-old son. After a year in Costa Rica, due to a complicated visa situation they reunited with her family in Miami.

“My sister moved to the States in 1957 and she wanted me to come over, but I didn’t want to. My mother and my other sister left, but I was young and we were poor, so I believed them when they talked about inequality that existed in Cuba before the revolution. I thought the socialist system would work.”

After breakfast we take a very short walk to the empty lot next to the house, where the eggs I’d just eaten had come from. All around the block, outside the enor-



Oben: Nach 18 Jahren bei H. Upmann in Kuba und ebenso langer Tätigkeit bei Perdomo kennt sich Sarah Gonzalez mit Zigarren bestens aus

Unten: Sarah mit Betriebsleiter Miguel Rivera in der Perdomo-Fabrik in Estelí

Above: Sarah Gonzalez knows her cigars after 18 years working for H. Upmann in Cuba and about as long at Perdomo

Below: Sarah with factory manager Miguel Rivera in the Perdomo factory in Estelí



Oben: Im Perdomo-Büro hängt ein Bild, auf dem Sarah mit CEO Nick Perdomo Jr. (rechts) und Vizepräsident Arthur Kemper (links) zu sehen ist

Rechts: Seit ihrer Ankunft in Nicaragua wohnt Sarah im Gästehaus des Unternehmens

Above: In the Perdomo office hangs a painting featuring Sarah with CEO, Nick Perdomo Jr. (r.), and vice president, Arthur Kemper (l.)

Right: Ever since Sarah arrived in Nicaragua, she's been residing in the company house

re später eröffnete meine Familie ein Restaurant und ich begann dort zu arbeiten. Ich war für Bankette und Partys verantwortlich. Dort lerne ich auch 1995 Nick Perdomo Jr. kennen. Er war bereits mit einer Freundin von mir bekannt, und als er ihr einen Job in seiner neuen Zigarrenfabrik anbot, zeigte sie auf mich und erzählte ihm, dass ich 18 Jahre lang mit Zigarren gearbeitet hätte.“

Im Jahr 2003 übersiedelte Sarah abermals – diesmal nach Nicaragua, wo das Unternehmen ein paar Jahre zuvor eine Fabrik eröffnet hatte.

Nach der morgendlichen Routine wird sie, wie jeden Tag, von einem Firmenwagen abgeholt und begibt sich auf die fünfminütige Fahrt zur Arbeit und zu einem Job, den sie liebt. „Ich habe gern alles unter Kontrolle, damit die Dinge reibungslos laufen,“ sagt sie. „Wäre das nicht der Fall, dann hätte ich ein schlechtes Gewissen.“

Sarahs Loyalität zum Unternehmen steht außer Frage. Während der Zeit, die ich mit ihr verbringe, erwähnt sie wiederholt Verkaufszahlen und dass sie Gewissensbisse haben würde, wenn die Dinge nicht gut laufen würden. Bei einem Rundgang durch die Fabrik erklärt sie mir ihre täglichen Aufgaben als Produktionsleiterin.

„Wir sind zu zweit für etwa 20 weitere Aufseher verantwortlich, damit diese



Nick Perdomo Jr.
lernte ich 1995
kennen. SARAH GONZALEZ
I met Nick Perdomo Jr.
in 1995.

amous houses, security personnel are patrolling, and gardeners are watering the yards, but there's not much sign of the actual inhabitants. Just big cars parked behind tall fences.

We enter the pound and Sarah starts feeding the chickens, which show surprisingly little interest. "Maybe it wasn't that long ago that they ate," she says. "I have 15 hens and one rooster. Once in a while, we eat one of them."

For the first decade or so in Miami, Sarah mostly worked in the restaurant business. "I started working in the swimsuit factory where my mother worked but I didn't like it, so I took a second job at a restaurant and quit the factory after a year. After seven or eight years, my family opened up a restaurant of their own so I started working there. I was in charge of banquets and parties and that's where I

met Nick Perdomo Jr., in 1995. He knew a friend of mine and when he asked her to start working in his new cigar factory she pointed to me and said I'd been working with cigars for 18 years."

In 2003, Sarah found herself moving yet again, this time to Nicaragua, where the company had opened up a factory a couple of years earlier.

After the morning routine, a company car comes to pick her up, like it does every day, and drives the five minutes to work to a job that she loves.

"I like being in control of everything, and that it's going so well," Sarah says. "If it weren't, I'd feel bad."

Her loyalty to the company seems unquestionable as she mentions sales figures, and, during our time together, repeatedly mentions how bad she would feel if things weren't going well. We walk

**WOOD
TIP**

**Natural Leaf.
Infused with Pleasure.
Made for Relaxing.**



 **DJARUM**
it's the clove...

Rauchen kann todlich sein.



Links: Sarah bereitet in der Küche ein kubanisches/nicaraguanisches Frühstück zu

Rechts: Die Pflege der Blumen im Garten ist eine morgendliche Freizeitbeschäftigung

Left: Sarah preparing a Cuban/Nicaraguan breakfast in the kitchen

Right: Tending the flowers in the garden is a favorite past-time in the morning

und die Arbeiter ihren Job korrekt ausführen. Morgens mache ich einen Kontrollgang, um mich zu vergewissern, dass die Maschinen funktionieren, Arbeitsmaterial für die Angestellten vorhanden ist, der Tabak nicht zu trocken oder zu feucht ist und niemand vom Personal fehlt.“

Sarah wandert von Arbeitsplatz zu Arbeitsplatz und stoppt hin und wieder, um die Qualität ausgewählter Zigarren zu prüfen. „Der wichtigste Teil des Jobs ist es, sicherzugehen, dass der Geschmack einer Zigarre stimmt, was bedeutet, dass ich im Lauf eines Arbeitstags viel rauche“, meint sie, entzündet eine Zigarre, geht ein paar Schritte zurück und bezieht Stellung zwischen vier Arbeitsplätzen. „Wenn ich in ihrer Nähe stehe, machen sie alles richtig. Aber von diesem Blickwinkel hier kann ich sehen, was sie falsch machen, ohne dass sie merken, dass ich sie beobachte. Ein paar Fehler sind akzeptabel, aber einer zu viel und sie sind ihren Job los. Qualität ist wichtiger als Quantität. Wie auch immer, die meisten Angestellten leisten gute Arbeit, denn sie wissen, dass viele Augen auf sie gerichtet sind. Und außerdem sind wir wie eine große Familie.“ Um dies zu unterstreichen, zeigt sie auf eine Reihe von Paaren und Cousins, die gemeinsam hier arbeiten.

„Wir hatten Leute aus anderen Fabriken, aber sie arbeiteten nur ein paar Tage hier, weil ihnen der Druck, eine gute Zigarre zu produzieren, zu groß war. Doch genau das ist äußerst wichtig. Wenn man eine Zigarre kauft, dann soll sie gut schmecken.“

Sarahs Job ist kein Zuckerschlecken. Sie hat viel Verantwortung und Stress, doch im Alter von 71 keinerlei Absicht, ihre Arbeit aufzugeben. Im Gegenteil, sie fühle sich eher, als hätte jemand die Ziffern umgedreht. „Ich habe keine gesundheitlichen

Beschwerden und werde vermutlich bis zu meinem Lebensende hier arbeiten. Aber man muss stets wissen, was jeder tut, und man kann nicht alle auf einmal beobachten. Mehr Verantwortung bedeutet mehr Sorgen. Andererseits bin ich nicht alleine. Es gibt viele Leute, die kontrollieren.“

Neben ihrem Job als Produktionsleiterin ist sie auch als Master Blenderin tätig, was laut Sarah einfacher sei, als für das gesamte Personal einer Fabrik verantwortlich zu sein. „Es ist nicht schwierig. Man probiert verschiedene Blätter und der beste Blend ist jener, der sich verkaufen wird.“ Und das ist alles, was sie zu dem Thema zu sagen hat. Keine Geheimnisse, keine komplizierten Rezepte oder Tricks. Es geht einfach nur darum, den besten Blend gewinnen zu lassen. Angesichts der Tatsache, dass sie Perdomo manchmal nach Mexiko oder in die Dominikanische Republik schickt, damit sie dort bei der Auswahl von Deckblättern hilft, hat sie offensichtlich das richtige Fingerspitzengefühl.

Wir kehren zu ihrem Haus zurück und spazieren zwischen großen Papayabäumen und bunten Blumen durch den Garten. Ein Angestellter verrichtet Arbeiten rund ums Haus während die Sonne untergeht. Sarah hat zwar in Nicaragua kein eigenes Zuhause, doch sie besitzt ein Haus in Miami, das ebenso groß wie dieses hier ist. „Es hat fünf große Zimmer. Manchmal überlege ich, ob ich es nicht verkaufen und stattdessen hier eines kaufen soll. Amerika hat sich, seit ich das erste Mal dort war, verändert. Das Leben der Menschen ist stressig und manchmal kennt man nicht einmal seine Nachbarn. Hier ist das anders. Die Leute teilen, was sie haben, es herrscht eine entspanntere Atmosphäre und wenn ich in der Stadt bin, werde ich überall begrüßt.“

Für mich bedeutet
der Morgen Freizeit und
Entspannung. SARAH GONZALEZ

I have my free time in the
morning and it's relaxing.

around the factory as she explains her daily duties as a production manager. "There are two of us in charge of about 20 other supervisors. We see to it that they and the workers do their jobs properly. In the morning I start by checking that the machines work, that there's material for the employees to work with, that the tobacco is not too dry or moist, and there's no personnel missing."

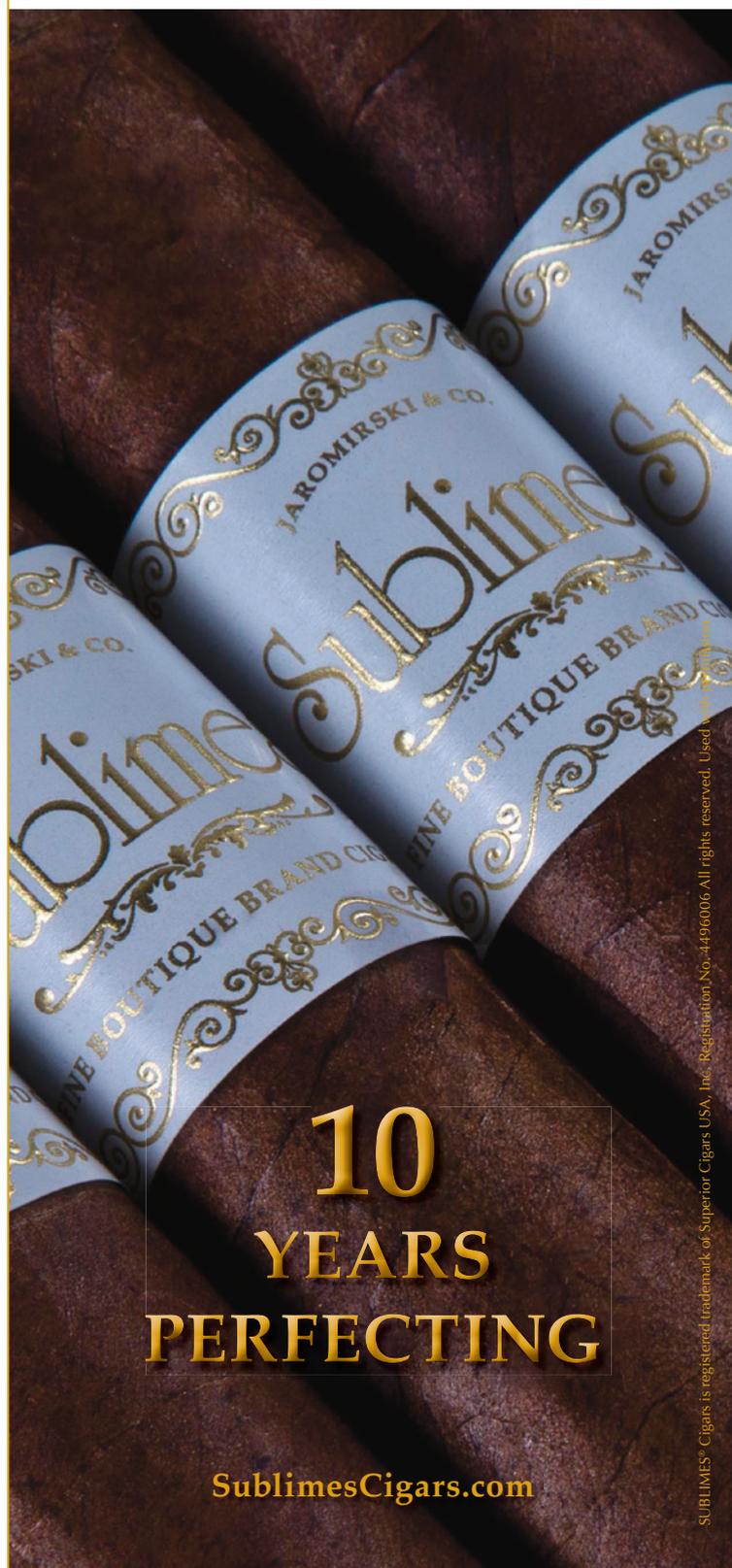
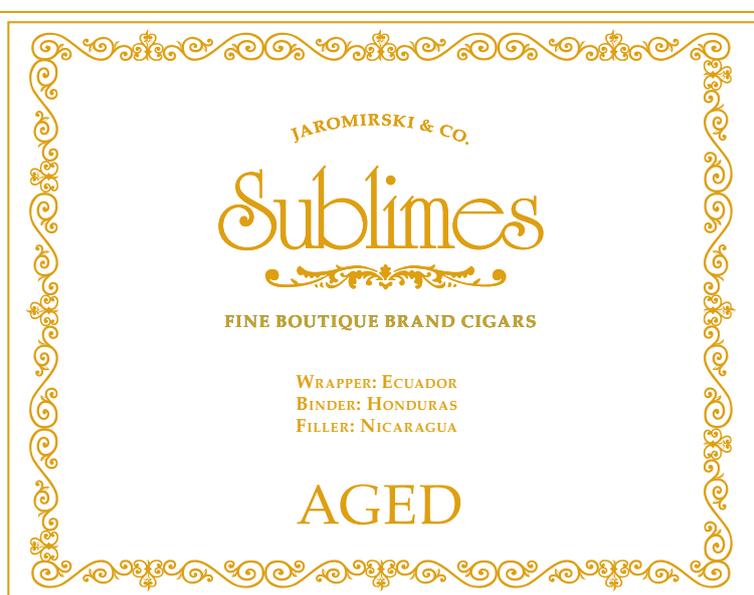
Sarah walks among the workers and their work stations, stopping at times to check the quality of selected cigars. "Ensuring the flavor of the cigars is the most important part of this job, which means I smoke quite a lot during a working day." With that said, she lights up a cigar, takes a couple of steps back and ends up in between four work stations.

"If I stand close to them they do everything right, but from an angle like this I can see what they're doing wrong when they don't know that I'm watching. You can accept them making a couple of mistakes, but too many and they're gone. Quality is more important than quantity, but most of them do well because they know they have a lot of eyes on them, and also because we're like a big family."

As if to underline that, she starts pointing out couples and cousins working together. "We've had people coming from other factories who've only stayed for a couple of days because of the pressure of creating a good cigar, but it's very important. If you buy a cigar it should taste good."

It's not all fun and games, though. The responsibility is stressful, but at the age of 71 Sarah still has no plans to stop working. The fact is, she feels more as if the digits in her age had been reversed, she says. "I have no health problems and I will probably work until the end, but you have to be aware of what everyone's doing and you can't watch them all at the same time. With more responsibility come bigger worries. Then again, I'm not alone. There are many people watching."

Besides being production manager, she is also a master blender, an easier job than managing a whole factory of people, according to herself. "It's not difficult," Sarah explains. "You try different leaves and the best blend is the one that will sell."



10
YEARS
PERFECTING

SublimesCigars.com

SUBLIMES® Cigars is registered trademark of Superior Cigars USA, Inc. Registration No. 4496006. All rights reserved. Used with permission.



And that's all she says on that subject. No secrets, no complicated formulas or tricks, just a case of letting the best blend win. Considering the fact that Perdomo sometimes sends her to Mexico and the Dominican Republic to help decide what wrapper to buy, she's probably doing something right.

Back in the house, we take a walk in the garden, among large papayas and colorful flowers. The sun is setting as a male employee is working around the house. Even though Sarah doesn't own her home here, she is still a house owner. In Miami she has a home about as big as this one. "It has five large rooms, but sometimes I consider selling it and buying one here instead. America has changed since I first got there. There's a lot of stress in people's lives and sometimes you don't even know who your neighbor is. Here it's different.

Oben: Sarah ist äußerst genau in Sachen Qualität. „Wenn man eine Perdomo-Zigarre kauft, sollte man sie auch genießen“, meint sie

Above: Sarah is meticulous when it comes to quality. "When you buy a Perdomo smoke, you should enjoy it," she says

Sarah besucht mindestens einmal im Jahr ihre Familie in den USA, doch nach Kuba ist sie seit ihrer Abreise im Jahr 1984 nicht mehr zurückgekehrt. „Ich habe einen Bruder, der nach wie vor dort lebt, aber ich bräuchte ein Visum, um in mein eigenes Heimatland einreisen zu dürfen und das finde ich nicht in Ordnung.*) Außerdem möchte ich mein Geld nicht dazu verwenden, einen Diktator reicher zu machen, weil ich ganz genau weiß, wie sehr die Leute leiden. Wenn sich an der Situation etwas ändert, dann besuche ich vielleicht meine Nichten und Neffen. Mal sehen, was die Zukunft bringt.“

***) ANMERKUNG DER REDAKTION:**

Das Interview mit Sarah wurde noch vor der Wiederaufnahme der diplomatischen Beziehungen geführt. Nachdem die kubanische Regierung Anfang Januar 2015 wie vereinbart 53 politische Gefangene frei ließ, setzte Barack Obama am 16. Januar in seiner Kompetenz liegende Embargoerleichterungen in Kraft. Dies bedeutet Reiseerleichterungen für US-Bürger, Erhöhung von Geldüberweisungen nach Kuba, Erleichterungen im Bankverkehr sowie einige Handelserleichterungen.

People share what they have, it's more relaxed and when I'm in town, people say hi to me wherever I go." Sarah goes back at least once a year to visit her family, but Cuba still remains unvisited since her departure in 1984.

"I still have a brother who lives there, but I need to apply for a visa to go to my own country, and it shouldn't be like that.* Also I don't want to put money in the pocket of a dictator when I know how much people are suffering. If it changes, I might go to visit my nieces and nephews, however. We'll see what happens."

***) EDITOR'S NOTE:**

This interview with Sarah took place before the resumption of diplomatic relations between the United States and Cuba. Following the agreed upon release of 53 political prisoners by the Cuban government at the beginning of January 2015, President Barack Obama eased the embargo on January 16. This results in greater freedom of travel for American citizens, increases the amount of money allowed to be sent to Cuba, eases banking relations as well as trade between the two countries.

Meet JOYA RED, a new and exciting side of Joya de Nicaragua. Some might even call it unexpected. Developed for the modern smoker by the youngest executive team in the industry, together with the most senior Master Blenders of Nicaragua.

The result is a vibrant smoke you will enjoy anytime, anywhere. Classy as always, but a lot more fun.



**REDISCOVER
JOYA!**

Share photos of your Joya Red experience using
#JoyaRed and #RediscoverJoya

