

---

## Die Renaissance der Tomate

Edelsfeld, 23.08.2012 – **Endlich ist sie da – die Hochsaison für heimische Gemüsearten wie die Tomate. Hunderter sich in Konsistenz und Geschmack unterscheidender Tomatenzüchtungen gibt es – in den Supermärkten landen jedoch selten nicht mehr als drei Einheitssorten. Im Ökolandbau dagegen kann man einen Trend hin zu mehr Sortenvielfalt beobachten. Neben interessanten Neuzüchtungen sind dabei vor allem alte Tomatensorten wieder gefragt.**

Seit Jahrtausenden, in denen die Tomate von der Urform ausgehend kultiviert wurde, versuchten Züchter, die besonderen Qualitäten einzelner Pflanzen zu fördern und auf möglichst viele Pflanzen zu übertragen. Geschmack, Ertrag und Robustheit gegen Umwelteinflüsse wie Witterung, Krankheiten und Schädlinge bildeten dabei die vordergründigen Selektionskriterien. Man schätzt, dass durch dieses Ausleseverfahren über Jahrhunderte hinweg an die 10.000 Tomatensorten hervorgebracht wurden. Wie ein Schatz wurden alte Landsorten an die nächste Generation weitergegeben.

### **Auswahl und Geschmack gingen verloren**

Mit der zunehmenden Technisierung in unserem Zeitalter traten jedoch andere Kriterien in den Vordergrund: die Eignung zur Massenproduktion etwa, die gleichzeitige Reifung, Robustheit für lange Transportwege sowie die Eigenschaft, während des Transports nachzureifen, ohne Einbußen in Konsistenz und Schnittfestigkeit. Die Auswirkungen dieser für die Massenproduktion geeigneten Züchtungen werden deutlich, vergleicht man Auswahl und Geschmack der Tomatensorten in unseren Supermarktketten.

### **Unterstützung durch den Ökolandbau**

Der Ökolandbau und viele der Ökokisten-Betriebe legen besonderen Wert darauf, beim Anbau die Vielfalt der Tomate und vor allem die alten, traditionellen Sorten zu erhalten; schließlich sind diese nicht zuletzt Genreservoir für moderne Züchtungen und ein Kulturgut, das es zu schützen gilt. Da Ökokisten-Betriebe entweder selbst anbauen oder überwiegend Ware aus der Region beziehen, unterstützen sie den Anbau alter, sogenannter samenfester Tomaten.

### **Alte Tomatensorten in der Ökokiste**

Tomaten, die in der Ökokiste landen sind keine typischen Massenertragspflanzen. Frei von Gentechnik gereift, begeistern sie Züchter durch ihre sortentypische Anpassung an lokale Gegebenheiten wie Klima und Boden. Feinschmecker loben deren Besonderheiten: Säure, Süße, Aroma und Geschmack können ganz unterschiedlich sein. Selbst die Konsistenz des Fruchtfleisches und die Dicke der Haut unterscheiden sich von Sorte zu Sorte. Nur durch eine Vielfalt alter Landsorten können die Tomaten durch die überraschenden Geschmacksunterschiede wie Wein verkostet werden.

Auch die Gemüsebauern vom Hofgut Rengoldshausen und der Ökokiste Schwarzach vom Verband Ökokiste e.V. haben diese Vorzüge der alten Tomatensorten für sich entdeckt: Wichtige alte samenfeste Sorten wie die Fleischtomaten „Berner Rose“ und „Ochsenherz“ oder die Ananastomate „German Gold“ werden unter anderem von ihnen kultiviert.

Züchter Veit Plietz von der Ökokiste Schwarzach kommt gar ins Schwärmen, denkt er an seine Bio-Tomaten: „Der Geschmack erzählt in schönster Weise vom Himmel“. Keine Tomate gleiche der anderen. Schon bei den zarten Pflänzchen im Frühling sei der Unterschied deutlich auszumachen. „Keine komponiert dieselbe Aromasinfonie, jede Paradeis hat ihren eigenen Körpergeruch.“

### Kurzinfo Ökokiste:

Der Verband Ökokiste e.V., bestehend seit 1996, beliefert mit derzeit 49 Mitgliedsbetrieben über 47.000 Haushalte in ganz Deutschland mit ökologisch angebauten Produkten. Dabei steckt in den grünen Kisten biologische Gemüse aller Art: Neben Obst und Gemüse bieten die Lieferbetriebe ein nahezu vollständiges Lebensmittelsortiment ökologischer Waren mit unter anderem Käse- und Milchprodukten, Fleisch und Wurst und Backwaren. Diese Kisten werden frisch vom Feld direkt zum Kunden nach Hause geliefert.

\*\*\*