

## Altes Obst und Gemüse Neu Entdeckt: Tomaten (Info)

Kategorien: Information, Gemüse

Zutaten für: 1 Text

1

Info

### Anleitung:

Tomaten - unbekannte Farben und Formen.

Wildformen der Tomate kamen bereits im 15. Jahrhundert gemeinsam mit der Kartoffel aus der Gegend um Panama nach Europa. Sie galten jedoch zunächst als gefährlich und übelriechend. Später dichtete man ihnen liebestoll machende Kräfte an und sie wurden als "Paradiesäpfel" in Schlossgärten zur Zierde angebaut. Erst Ende des 19. Jahrhunderts setzten sie sich allmählich in der europäischen Küche durch. Seither haben sie einen beispiellosen Siegeszug angetreten.

Warum dieser auch heute noch anhält, ist einfach zu verstehen, denn Tomaten sind geradezu ideal für eine kulinarische Entdeckungsreise geeignet. Moderne Züchtungen orientieren sich zwar hauptsächlich an einheitlichem Aussehen, Lager- und Transportfähigkeit - weshalb sie auch als Wassersäcke in Verruf geraten sind, doch eigentlich bietet gerade die Tomate eine unschlagbare Geschmacksvielfalt. Man spricht von 4.000-10.000 Sorten weltweit! Da sollte wirklich ein jeder seine ganz persönliche Lieblingssorte finden können.

Allein bei den roten Vertretern gibt es schon verschiedenste Formen, Schattierungen und dem entsprechend Geschmacksrichtungen: Vom Klassiker über die sehr aromatische, feine "Maiglöckchen Tomate" bis zur "Russischen Schwarzen" mit ihrem saftig-fruchtigen Fleisch.

Doch das ist erst der Anfang, denn die Natur spielt mit allen Formen und Farben. Hat man die Suche einmal begonnen, trifft man auf Delikatessen wie den milden, feinen "Weissen Pfirsich" oder die hervorragend zum Füllen geeignete "Getrigerte Paprikatome". Man könnte meinen, es gibt fast nichts, was es nicht gibt.

Tomatenvielfalt selber ziehen.

Um in den Genuss der "eigenen" Sorte zu kommen, muss man diese allerdings selber anbauen. Im Handel sind die Früchte der alten Sorten nämlich leider selten zu bekommen. Die Mühe lohnt sich aber und gelingt selbst in einem Kuebel auf dem Balkon meist gut. Einige grundlegende Regeln muss man allerdings beachten: Z.B. die Pflanzen an einen sonnigen Platz stellen, sie wirklich regelmäßig gießen, gelegentlich düngen und sie vor Regen schützen. Auch sollte man sich beim Kauf erkundigen, ob man eine Stab- oder eine Buschtomate erworben hat. Stabtomaten muss man nämlich regelmäßig von zu vielen unerwünschten Seitentrieben in den Blattachsen befreien - "ausgeizen" nennt der Fachmann dies. Die Pflänzchen sind vielerorts, z.B. auf dem Oeko-Markt schon erhältlich. Und genau jetzt, im Mai beginnt die richtige Zeit für die Aussaat.

Mindestens genauso vielseitig wie die Tomatensorten sind die Köstlichkeiten, die sich daraus herstellen lassen. Zum Beispiel eine Tomaten-Konfitüre, die mit ihrem sehr fruchtigen Geschmack eher an Pflaume oder Kiwi erinnert, eben je nachdem, welche Sorten verwendet wurden. Am besten arbeiten Sie dabei mit Pektin, z.B. Apfelpektin NVM, damit das Ganze nicht so süß wird, da man so die

## **Altes Obst und Gemüse Neu Entdeckt: Tomaten (Info)**

(Fortsetzung)

uebliche Zuckermenge halbieren kann.

Rezepte: Marcos Tomatenkonfituere mit Ingwer Insalata Caprese