

# FOCUS



**Toni, der  
Kroosartige**

Das Märchen  
des Fußballjungen  
aus Greifswald



**23. Juni, 23 Uhr: Die Brexit-Entscheidung**

# GUTE NACHT, EUROPA?

Was das Referendum der Briten für den Traum vom  
grenzenlosen, geeinten Kontinent bedeutet

So geht es weiter  
in London S. 32

Das Problem  
Brüssel S. 37

Worauf wir uns in Deutschland  
einstellen sollten S. 20

Trigema-  
Eigentümer  
Wolfgang  
Grupp

**EU-KRISE**  
Das sagt die  
deutsche Wirtschaft



AUT € 4,10 · CH CHF 6,90 · BEL € 4,40 · NL € 4,40 · LUX € 4,40 · FR € 5,10 · IT € 5,10 · PRT (Conti) € 5,10 · ESP € 5,10 · HANAREN € 5,50 · GBR € 4,70 · GRC € 5,90 · FIN € 6,30 · DNK DKK 42 · NOR NOK 61 · JPN JPY 1050 (exclusive tax) · SVN € 5,10 · HUN HUF 1970



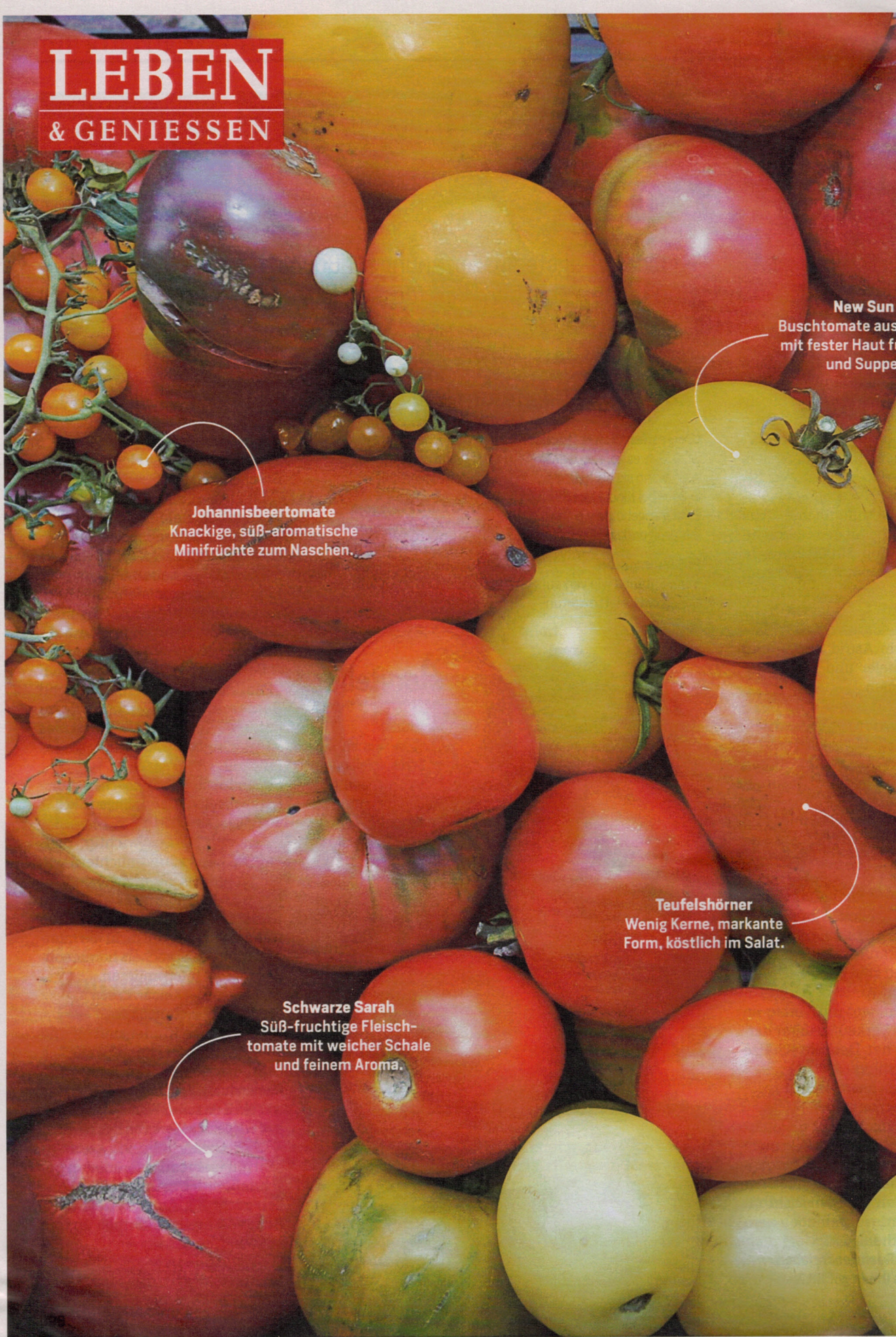
# LEBEN & GENIESSEN

**New Sun**  
Buschtomate aus  
mit fester Haut für  
und Suppe

**Johannisbeertomate**  
Knackige, süß-aromatische  
Minifrüchte zum Naschen.

**Teufelshörner**  
Wenig Kerne, markante  
Form, köstlich im Salat.

**Schwarze Sarah**  
Süß-fruchtige Fleisch-  
tomate mit weicher Schale  
und feinem Aroma.





**Kaiser der Paradeiser**

Bio-Tomatenbauer Erich Stekovics bietet auf seinem Hof im österreichischen Burgenland 500 unterschiedliche Tomatensorten an – unter anderem die Gelbe Dattelweine, die er gerade in die Luft wirft

# Auf der Suche nach der perfekten Tomate

Sie ist das **Lieblingsgemüse** der Deutschen. Wir bauen sie an, kultivieren sie, essen sie – und doch bleibt eine große Frage: Welche Tomate schmeckt wirklich noch nach einer Tomate?

## 25 Kilogramm Tomaten isst der Deutsche jährlich

**W**enige Menschen können so wunderbar über die Lebensmittelindustrie schimpfen wie Sarah Wiener. Über das Profitmodell des Saatgut-Giganten Monsanto, das Gebaren der Nahrungsgroßkonzerne und die niederländischen und spanischen Gemüsefabrikanten, die aus einer so sinnlichen Frucht wie der Tomate ein Industrieprodukt gemacht haben. Eines, das man vor allem gut transportieren kann. Dicke Haut, kaum Geschmack.

„Wer beißt denn heute noch mit Lust in eine Tomate aus dem Supermarkt?“, fragt Deutschlands wohl bekannteste Köchin. Richtig schmackhafte Ware für ihren eigenen Hofladen auf dem Gut Kerkow in der Uckermark zu bekommen, sei auch nicht einfach. „Dabei“ sagt sie, „lässt sich kaum ein anderes Nahrungsmittel so abwechslungsreich verarbeiten. Die Geschmacksvielfalt von Tomaten ist gigantisch.“ Nur eben leider nicht die von der Ware aus dem Supermarkt.

Wiener weiß, dass sie manche wahnsinnig nervt mit ihrer Besser-Essen-Mission. Mittlerweile betreibt sie neben ihrem Restaurant, Event-Catering und einer Backstube in Berlin diesen 800-Hektar-Biohof in Brandenburg samt Schweinen, Kühen und Bienen. Aber wie das so ist mit diesen lauten Leuten, die von ihrer Meinung überzeugt sind: Zuweilen haben sie Recht. In jedem Fall stimmt, was Wiener über Tomaten zu sagen hat.

Die Tomate und die Deutschen, das ist eine leidenschaftliche, aber schwierige Liebesgeschichte. 25 Kilo isst jeder von uns pro Jahr, als Salat, auf Pizza, in Spaghetti Bolognese oder einfach so. Unser beliebtestes Gemüse stammt ursprünglich aus den Anden,

**Grüne Vielfalt**  
In der Uckermark kultiviert der Verein VERN historische Tomatenpflanzen



**Sarah Wiener und die Schwarze Sarah**

Zufall, dass die TV-Köchin beim Pflanzenkauf fast schwarz gekleidet war – die historische Tomatensorte, die sie in der Hand hält, heißt Schwarze Sarah. Das Foto entstand am 6. Mai in Greiffenberg

die Urform war etwa kirschgroß, hoch aromatisch und wuchs wild an den Hängen des südamerikanischen Gebirgszugs. Schon die Azteken kultivierten sie. Mit der Eroberung Südamerikas gelangte die Frucht nach Europa, Franzosen, Italiener und Spanier bauten sie in ihren warmen Ländern mit großem Erfolg an.

Das Problem für uns Nordeuropäer mit dem Nachtschattengewächs, das die Sonne so liebt: Reife Früchte lassen sich schwer transportieren, so sorgfältig man sie auch verpackt. Erntet man sie aber grün und unreif, werden sie nicht

rot. Heute werden früh geerntete Tomaten in Kühllhäusern mit Hilfe des Pflanzenhormons Ethylen zur Reife und zum Erröten gebracht – auf Kosten des Genusses. Auch wenn der gefürchteten niederländischen Wasserbombe in den letzten Jahren wieder etwas mehr Geschmack angezchtet wurde: Das Aroma einer reif geernteten Wildtomate ist den Transportsorten nicht beizubringen. Da hilft nur eins: selbst anbauen. Und zwar am besten wilde oder alte Sorten.

Es ist einer dieser Frühsommertage, in der die Uckermark zeigt, dass sie mindestens so schön sein kann wie Oberbayern. Der Himmel zartblau, die Rapsfelder unfassbar gelb, der Wind duftet nach Wildkräutern. Im Städtchen Greiffenberg lädt der „Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen“ zum Tomatentag. In stickig-warmen Gewächshäusern gleich hinter der Hauptstraße warten die zarten, hellgrünen, hummelumsamten Pflanzen auf Käufer. Sie heißen Blondköpfchen, Roter Zwerg, die Gerippte oder Evergreen. Für DDR-Nostalgiker haben Mitarbeiter Ralf Rakus und Büroleiterin Karin Koch auch die

**+ DIGITAL**  
Hier finden Sie mehr Bilder von Tomatensorten

Nutzungs-Info: siehe Inhalt



**Tomaten-Philosoph**  
50 Tonnen erntet  
Erich Stekovics im  
Jahr – und redet gern  
über die Schönheit der  
alten Kulturpflanze

damals so beliebte Ost-Sorte Tamina im Angebot.

Tomate ist nicht gleich Tomate. Kenner unterscheiden Tausende verschiedener Sorten. Kleine, große, rote, grüne, gelbe, schwarze, saftige, süßliche, säuerliche. „Wir haben immerhin 120 Sorten im Angebot“, sagt Koch. Der Verein, gegründet vor 20 Jahren von engagierten Gärtnern und Landwirten, hat sich die Rettung alter Gemüsesorten zur Aufgabe gemacht und zieht Setzlinge für die wachsende Liebhabergemeinde historischer und wilder Tomatensorten. Für die Berliner Urban Gardening Community ist der kleine Hof mittlerweile ein beliebtes Ausflugsziel.

Denn unsere Sehnsucht nach Selbermachen und Landleben lässt sich mit kaum einer anderen Pflanze so gut stillen wie mit der Tomate. Sie wächst in Kübeln auf Balkons in Berlin-Prenzlauer Berg genauso schön wie in Minigewächshäusern in der Kleingartenkolonie im Münchner Südosten. Für jeden Boden gibt es die passende Sorte, für jedes Problem ein Internet-Tomaten-Tutorial, in dem Hobbygärtner erklären, wie man richtig gießt (morgens! Und nie

auf die Blätter!), die Triebe ausgeizt, also entfernt (sehr umstritten) und die Pflanzen hochbindet (kommt auf die Sorte an). Auf Märkten und Höfen wie dem von VERN verkaufen im Frühjahr junge Gärtner alte Sorten.

Die Tomate, früher Symbol niederländischer Gewächshaustrostlosigkeit, ist zur Ikone der urbanen Landliebe-Elite geworden: Wir erobern uns den Geschmack zurück! Was mit der Tomate ja auch geht. Wer einen dieser zarten Setzlinge in die Erde pflanzt, kann ihm tagtäglich beim Wuchern zuschauen. Und wer dann im Hochsommer die ersten Früchte pflückt, wird feststellen, dass kein Gemüse frisch vom Strauch so schmackhaft ist. Deswegen also heißt der Aroma-Kracher in Österreich Paradeiser und in Italien „Goldapfel“: pomo d'oro.

Erich Stekovics freut sich natürlich über diese neue Begeisterung für die alte Kulturpflanze, auch wenn er nicht ganz versteht, warum das so lange gedauert hat. „Kaiser der Paradeiser“ nennt die Tomaten-Community den österreichischen Bio-Bauern, der im Burgenland schon seit ▶▶▶



#### Green Zebrina

Weich, saftig, würzig-fruchtig: Die grün-gelb gestreifte Rundtomate wurde um 1930 in Südengland gezüchtet

## Die Kraft der Tomate

Sie wirkt antioxidativ, macht gute Laune und steckt voller Vitamine.

#### Nährwerte pro 100 g Tomaten, roh

Brennwert	18 kcal
Wasser	95 g
Eiweiß	0,9 g
Kohlenhydrate	4 g
davon Zucker	2,6 g
Ballaststoffe	1,2 g
Fett	0,2 g

#### Vitamine und Mineralstoffe

Vitamin B <sub>1</sub>	0,04 mg
Vitamin B <sub>2</sub>	0,02 mg
Vitamin B <sub>3</sub>	0,6 mg
Vitamin C	13,7 mg
Lycopin	3,9–5,6 mg
Eisen	0,27 mg
Magnesium	11 mg
Natrium	5 g
Kalium	237 mg
Chrom	0,02 mg
Serotonin	1,2 mg

Quelle: United States Department of Agriculture

#### AUF DIE GESUNDHEIT!

Antioxidanzien in der Tomate schützen die Haut vor Alterung und können bei Bluthochdruck helfen. Das wichtigste ist das Carotinoid Lycopin – vor allem in roten Sorten –, das krebsvorbeugend wirkt. Am leichtesten wird es aus gekochten Tomaten in Verbindung mit Öl aufgenommen, je konzentrierter, um so besser. B-Vitamine stärken die Nerven, Serotonin hellet die Stimmung auf, Chrom wirkt appetitzügelnd – prima bei Diäten.

#### Pflanze mit Geschichte

Bis ins 18. Jahrhundert waren Tomaten nur Zierde: botanische Studie von 1748



## Richtig gutes Aroma gedeiht nur im eigenen Garten

1999 über 500 rare Sorten jährlich anbaut. Außerdem besitzt er mit 3200 Samen die vermutlich größte Sammlung an Tomatensaatgut weltweit. „Mich fasziniert die Kulturgeschichte dieser Pflanze“, sagt er, „und wie sie so riesig wächst, wenn man sie gut behandelt.“

Der Kaiser wollte Koch werden, hat dann doch Theologie studiert und glaubt noch immer an die Kraft der Schöpfung: Stekovics baut als einer der wenigen ProfiTombatenbauern im Freiland an und gießt seine Setzlinge nur beim Einpflanzen – dann nie wieder. „Der Geschmack ist viel besser, weniger wässrig“, sagt er. Die Triebe lässt er wachsen, wie sie wollen, ausgegeizt wird bei ihm nicht.

Aus seiner reichen Ernte – 50 Tonnen pro Jahr – macht er Saucen, Marmeladen, Essig und Chutneys der Spitzenklasse. Frische Ware verschickt er natürlich nicht. „Tomaten sind halt nicht für den Transport. Die muss jeder selbst anbauen.“ Wobei auch er weiß, dass seine Art der Tomatenkultivierung nicht in jedem Landstrich gelingt. „Aber in großen Kübeln klappt es fast immer“, sagt er.

Etwa 800 Kilometer nördlich versucht Sarah Wiener ihr Tomaten-Glück im sandigen Boden der Uckermark. Zwischen 40 Zentimeter und 1,20 Meter sind ihre alten Sorten hoch gewachsen, die sie im Mai in Greiffenberg bei den Tomatenrettern vom Verein VERN gekauft hat. Viele blühen, manche tragen schon kleine grüne Früchte.

So wunderbar die TV-Köchin schimpfen kann über die Lebensmittelindustrie, so herrlich kann sie schwärmen von ihren Tomaten: „Wie ein Schatz sind die, von Pilznoten über Melone bis Erdbeere.“ Ihre Lieblingssorte heißt: die Schwarze Sarah. ■

BARBARA JUNG

## Stekovics' Lieblinge

Jede Pflanze hat eigene Bedürfnisse – und eignet sich für besondere Gerichte. **Neun Sorten für alle Gelegenheiten**



### Herta

Die süße, große Frucht schmeckt in Saucen, Suppen und gegrillt. Fleischtomaten reifen länger als kleine Sorten und tragen weniger Früchte – diese aber sind aromatischer.

### Broad Ripple Yellow Currant

Reich tragende amerikanische Cocktail-Sorte, die gegen Krautfäule resistent ist. Obstig-süß. Wächst auch gut in rauherem Klima, also bei uns.

### Blue Fruit Marianna's

Blaurote Buschtomate mit vielen, etwa 300 Gramm schweren Früchten. Sehr früh reif und reich tragend. Wiederentdeckte Rarität, die Triebe nicht abzupfen!



### Grüne Birne

Birnenförmige, robuste Cocktailtomate aus den USA. Lange Ernteperiode, fruchtig-saftig, mit wenig Kernen. Lässt sich toll als ganze Frucht einlegen.

### Cœur de bœuf Russe

Das Ochsenherz aus Russland zählt zu den reich tragenden Sorten und ist relativ früh reif. Geschmacklich eine der besten Tomaten für Insalata Caprese.

### Zahnrad

Große, gezahnte, himbeerrote Früchte, die sich in dekorative Scheiben schneiden lassen. Sehr viel Ertrag, fest und saftig, auch fürs Freiland geeignet. Für Exoten-Fans!



### Teufelshörner

Strauchtomate mit extrem süßen, mehligem, knallroten Früchten mit markantem Knick in der Spitze. Eignen sich für sämige, gebundene Soßen und zum Einlegen.

### Deweese Streaked

Flachrunde Fleischtomate mit weicher Schale, später Reife und intensiv süßem Aroma. Wächst im Freiland bis ca. zwei Meter hoch und stammt vermutlich aus Mexiko.

### Chocolate Stripes

Rotorange Fleischtomate mit braungrünen „Schokostreifen“. Leicht gerippt, saftig und mild. Sie stammt aus Ohio, wächst geschützt bis zu 1,50 Meter hoch.

## Buch & Bar

FOCUS-Literaturredakteur Uwe Wittstock über krass hammergeiles Lesen und Trinken



## Haben Sie sich heute schon verändert?

Tief im Herzen sind wir alle Reaktionäre. Wir wissen: Die Welt verändert sich. Aber wir wollen uns nicht mitändern, sondern festhalten, was uns mal gut gefallen hat. Alexander Gauland zum Beispiel will, dass Deutschland bleibt, wie es war in den Grenzen der jüngeren Steinzeit. Jogi Löw, dass die Nationalmannschaft in den Grenzen bleibt des frühen Mario Götze. Und ich? Ich will, dass das Wort „geil“ in den Grenzen des Schlafzimmers bleibt, und nicht alle überall damit um sich werfen. Warum? Weil ich das geiler finde.

Aber es geht nicht. Und Matthias Heine erklärt in „Seit wann hat ‚geil‘ nichts mehr mit Sex zu tun?“ (Hoffmann und Campe, 16 Euro) anhand von 100 Wörtern, warum das nicht geht. Denn Worte und Welt verändern sich nicht nur heute, sondern haben sich immer schon verändert. Es gibt keinen Ursprung, zu dem wir zurückgehen können, sondern nur Veränderung. „Geil“ war nie aufs Schlafzimmer beschränkt. Mal bedeutete es „übermütig“, dann hatte es vorübergehend mit Sex zu tun, und heute – ich kann's nicht ändern – heißt es „toll, super“.

Sogar die Welt der Cocktails ändert sich. Ein neuer Trend ist White Whiskey. Er wird nicht im Fass gelagert, sondern wie in der Prohibitionszeit sofort abgefüllt und wie Georgia Moon steilch in Einmachgläsern verkauft. Erinnert an Wodka, schmeckt aber schärfer, süßer, nach Mais. Ich fand's nicht so geil.

