



STEKOVICS

Das Wort „Paradeiser“ kommt tatsächlich vom Paradies. Als Kolumbus die Frucht in die Alte Welt brachte, meinte man, sie sei vom Himmel gefallen.

Einfach paradeisisch.

Die Leute nennen ihn den **Paradeiser-Kaiser**. Er herrscht im burgenländischen Seewinkel über ein rund 36 Hektar großes Paradies, in dem sich sein kunterbuntes Völkchen tummelt: Paradeiser. Und zwar hunderte verschiedene Sorten davon.



In Wirklichkeit heißt der **Paradeiser-Kaiser Erich Stekovics** und ist studierter **Theologe**. Dass es ihn nach einigen Jahren als Religionslehrer in den Gemüseanbau verschlagen hat, ist für ihn aber ein völlig logischer Schritt. Zum einen hat bereits sein Vater damit sein Geld verdient, zum anderen sei er als Theologe mit dem Paradies ja schon immer sehr vertraut gewesen. „Und die Paradies-Äpfel, also die Paradeis' liegen da doch ganz nah, oder?“ Was diese Theorie zusätzlich untermauert: Seine ersten Samen bekam Stekovics von der Arche Noah, einem niederösterreichischen Verein, der sich für die Erhaltung der seltenen Kulturpflanzenvielfalt einsetzt.

EIN SPEZIALIST FÜR RARITÄTEN

73 verschiedene Paradeiser-Sorten waren es am Anfang – mittlerweile sind es 3200. Stekovics sammelt sie aus der



ganzen Welt, um jährlich etwa 1000 verschiedene Sorten auf seinen Feldern anzubauen. Und zwar ganz ehrlich, auf echter Erde, unter der echten Sonne, in der echten Natur. Die Bedingungen im burgenländischen Seewinkel könnten dazu kaum besser sein. „Ich bin hier am heißesten Punkt Österreichs, der Sand- und Schotterboden eignet sich hervorragend für den Anbau und der Wind verhindert Erkrankungen.“ fasst der Burgenländer zusammen. Hier fühlt sich auch der „Gelbe Johannisbeer-Paradeiser“ wohl – eine rund 1400 Jahre alte Sorte aus Peru, die bis zu 6000 Früchte an einem Stock trägt und außerdem der

absolute Liebling von Stekovics ist. Oder die russische Feuerwerk-Tomate, die außen goldene und silberne Streifen trägt. „Was nicht gegessen wird, stirbt aus!“, meint Stekovics auf die Frage, warum er auf seinen Feldern nur alte und exquisite Sorten anbaut. Mit der fortschreitenden Globalisierung seien bereits rund 80 Prozent der Kulturpflanzen verloren gegangen. Angebaut werde halt nur mehr, was den meisten Ertrag bringt und lange haltbar ist. Auf Stekovics Feldern bringt der Quadratmeter einen Ertrag von etwa zwei bis drei Kilogramm – die industriell angebaute Turbotomate aus

Holland bringt bis zu 150 Kilogramm. In Gewächshäusern und speziellen Nährstofflösungen. Der Geschmack bleibt da natürlich auf der Strecke. „Die Leute merken bei mir oft erst, wie Paradeiser überhaupt schmecken können!“, meint Stekovics dazu.

EIN PARADEISISCHER GENUSS

Wer sich selbst davon überzeugen möchte, der kommt am besten in der Erntezeit nach Frauenkirchen und lässt sich von Stekovics persönlich im Rahmen der Genuss-Stunden-Tour über die Felder führen. Zum Verkosten, Lernen und Staunen. Im Winter wird um Voranmeldung gebeten.

Für den direkten Verkauf eignen sich die Früchte nämlich nicht – vollreif geerntet halten sie nicht länger als einen Tag und müssen daher direkt weiterverarbeitet werden. Zum Beispiel zu den vielen Spezialitäten, die im Hofladen angeboten werden. Von einfachen getrockneten und eingelegten Paradeisern bis hin zum Paradeiser-Essig und unzähligen Chili- und Paprikavariationen. Denn auch wenn er der Paradeiser-Kaiser ist, baut er doch auch unzählige Paprika-, Chili- und auch viele Obstsorten an. Aber immer nach dem gleichen Prinzip. Rein natürlich und nur dem perfekten Geschmack verpflichtet.



KOKOS-NOUGAT-KNÖDEL MIT

KOMPOTT VON GELBEN JOHANNIS-BEER-PARADEISERN

ZUTATEN

(für 6 Personen)

- ¼ Liter Milch
- 60 g Butter
- 80 g Grieß
- 2 Eier
- 1 Eidotter
- 110 g Brösel
- 1 EL Kristallzucker
- 1 TL Vanillezucker
- Ca. 50 g Nougat
- 100 g Kokosraspel

Für das Kompott:

- 500 g gelbe Johannisbeer-Paradeiser
- 1 EL Kristallzucker
- ½ Zimtstange
- 1 Stk. Sternanis
- 3 Blätter Basilikum
- 1 TL Butter
- Etwas Stärkemehl



ZUBEREITUNG:

Milch mit Butter und Zucker aufkochen. Grieß einrühren und dick einkochen. Den Topf vom Feuer nehmen und die Masse etwas überkühlen lassen. Dotter und Eier in die Masse einrühren, die Brösel untermischen und kalt stellen. Grießteig in Stücke schneiden und in der Hand flachdrücken. Nougatstücke mit Teig umhüllen und Knödel formen. Die Knödel in Wasser bei kleiner Hitze 8-10 Minuten köcheln lassen.

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett braunrösten und die abgetropften Grießknödel darin wälzen.

Für das Kompott die Hälfte der Paradeiser entsaften. Den Saft in einem kleinen Topf aufkochen und karamellisieren lassen. Den Paradeisersaft durch ein Sieb zum Zucker gießen. Gewürze dazugeben. Kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Butter dazugeben und eventuell mit Stärkemehl leicht binden. Den restlichen Paradeiser dazugeben und kurz erwärmen.

Empfehlenswerte Paradeisersorte für dieses Gericht: Gelbe Johannisbeere



INFO

ZAHLEN & FAKTEN

Jährlich werden in Österreich rund 27 Kilogramm Paradeiser pro Kopf gegessen. Das ist etwa einen Paradeiser pro Tag und damit doppelt so viel, wie noch vor 20 Jahren.

INFO

NAME & HERKUNFT

Christoph Kolumbus brachte Ende des 15. Jahrhunderts den ersten Paradeiser nach Europa. Die Bezeichnung Tomate stammt vom aztekischen Tomatl ab. In weiten Teilen der damaligen Welt galt die Frucht aber als derart außergewöhnlich, dass man sie auch mit einem besonderen Namen versehen wollte. So entstanden neben den Goldenen Äpfeln in Italien (Pomo d'Oro) auch die in Österreich bekannten Paradiesäpfel – die Paradeiser. Gegessen wurden sie hierzulande aber erst im 19. Jahrhundert. Davor galt die exotische Pflanze, die ursprünglich aus Südamerika stammt, als reines Zierobjekt.