

# Land & Berge

Die schönste Art, die Natur zu erleben

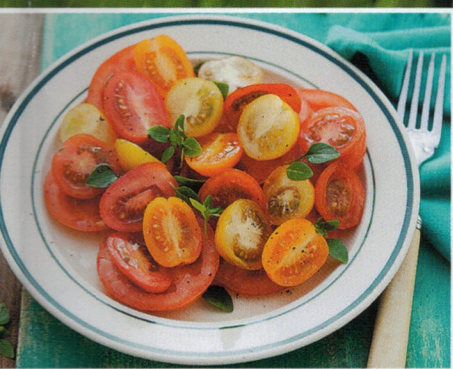
Juli/August

Mit vielen  
Themen aus  
**Österreich**

Beim Paradeiser-Kaiser  
im Burgenland

Steiermark: Feines  
aus Lavendel

Unterwegs auf  
dem Lechweg



Osttirol: Kräuterrezepte  
vom Bergbauernhof

## So riecht Glück!

Priska und Erich Stekovics teilen ihre unbändige Leidenschaft für Tomaten und erfreuen sich an der Sorten- und Geschmacksvielfalt

# „Tomaten mögen keine dummen Gärtner“

*Wer alles über Tomaten wissen will, kommt nicht an Paradeiser-Kaiser Erich Stekovics vorbei: Der Burgenländer gilt als einer der erfolgreichsten Züchter und veranstaltet regelmäßig Führungen durch sein Paradeiser-Paradies. Unsere Autorin war dabei und erfuhr, dass auch Tomaten ein Seelenleben haben ...*



Foto: Barbara J. Caschhof

**E**in heißer Sommertag im Seewinkel. Das Thermometer zeigt seit Tagen 37 Grad an, keine Seltenheit in diesem Gebiet im Burgenland, zwischen dem Neusiedler See und der ungarischen Grenze gelegen, das zu den wärmsten und trockensten in Österreich zählt. Die Strecke nach Frauenkirchen führt an endlosen Feldern mit Sonnenblumen vorbei, die bei der brütenden Hitze ihre Blüten von der Sonne abwenden. Das Ziel der Fahrt liegt beim „Schäferhof 13“, dem Treffpunkt für die Führungen beim „Paradeiser-Kaiser“, wie der Biolandwirt Erich Stekovics auch genannt wird. Paradeiser – so nennt man vor allem im Osten Österreichs Tomaten.

### Wichtig: auf keinen Fall gießen!

Vom Arbeitsraum, wo die vollreifen Früchte gerade eingekocht werden, breitet sich ein betörender Duft aus. Dabei vermischt sich die Hitze des Tages mit jener der blubbernden roten Flüssigkeit, die nach und nach in die zahllosen bereitgestellten Gläser abgefüllt wird. Zur Begrüßung gibt es einen exotischen Cocktail: Tomatenmark mit Lavendelblüten aufgekocht und mit Sekt oder Mineralwasser aufgegossen.

Während man die Köstlichkeiten genießt, wandern die Blicke über bunte Gläser in den Regalen des Verkaufsraums. Sie enthalten süßsaure Geschmackskompositionen: Marille mit Safran, Quitte mit Chili oder Apfelpaprika mit Sauerkraut. Der Großteil der hier angebauten Obst- und Gemüsesorten wird zu Konserven verarbeitet – von Erdbeeren, Weingartenpfirsichen, Maulbeeren, Marillen, Physalis, Ribiseln und Himbeeren bis hin zu Knoblauch, Chilis, Gurken, Zwiebeln, Paprikas, Melanzani und Nüssen.

Eingekauft wird später, jetzt steht erst einmal die Führung durch die Tomatenfelder auf dem Programm. Als Erich Stekovics und seine Frau Priska am Hof ankommen, rücken alle Teilnehmer zusammen: Das breite Lächeln des braun gebrannten Mannes ist ansteckend, während er seine Tomatenpflanzen als intelligente Persönlichkeiten mit ausgeprägtem Selbstbewusstsein bezeichnet. „Der Paradeiser reagiert allergisch auf dumme Gärtner“, klärt uns Stekovics auf. Als wir dann hören, dass im Freiland gepflanzte Paradeiser keinesfalls begossen werden dürfen, erntet er ungläubiges Schweigen. Wir fühlen uns ertappt und blicken peinlich berührt zu

*Bitte umblättern*

Zu Hause angekommen lässt man das Erlebte noch einmal Revue passieren und genießt dabei die mitgebrachten Köstlichkeiten



Erich Stekovics macht jährlich die 100 Führungen durch seine Felder. In der brütenden Hitzeburgenländischen Sonne laufen man seinen Erzählungen gerne unterm Regenschirm, der er Schatten spendet



Fotos: Rachele Z. Cecchini

## Die besten Tomaten sind nicht rot

Die Herkunft des Begriffs „Paradeiser“ erklärt der Duden mit „die ältere neuhochdeutsche Form von Paradies, nach dem Vergleich des kräftigen Rots mit der Schönheit der verbotenen Frucht im Paradies“. In Stekovics' Garten Eden finden sich hingegen Hunderte alte Sorten in unzähligen Farben, Formen und Mustern: in Grün, Weiß, Orange, Rosa, Gelb, Braun oder Violett, natürlich auch in allen Rotschattierungen, gesprenkelt, gestreift und marmoriert. Er selbst ist fest davon überzeugt, dass die besten Paradeiser fast nie rot sind.

Boden, denn die meisten von uns sind bei sich zu Hause wohl „Gießer“. Diese erste Lektion über das Seelenleben der Tomaten zeugt von einer Leidenschaft, die Erich Stekovics bereits in die Wiege geworfen wurde. Sein Vater war bis in die 80er-Jahre Nebenberufswirtschaftler und seine Mutter eine passionierte Köchin. Der kleine Erich wuchs mit dem Geruch frischer Erde auf und sammelte schon im Kindesalter Pflanzensamen. Im Laufe der Jahre hat er es mit über 4200 Sorten zur weltweit größten Tomatensaatgutsammlung der Welt gebracht!

Er studierte aber zunächst Theologie und arbeitete jahrelang als Religionslehrer, bevor er sich im Jahr 2001 seinen Traum vom Gärtnern erfüllt. Zwei Jahre später begann er mit den Führungen durch seine Felder. Sie locken zahllose Teilnehmer aus dem In- und Ausland an und sind immer kurz nach Bekanntgabe der Termine im Netz (ab Oktober des Vorjahres) ausgebucht.

## Rundgang bei brütender Hitze

Für die Führungen nimmt sich Stekovics vier Stunden Zeit. Bei der brütenden Hitze im Seewinkel-Hochsommer ist das eine schweißtreibende Angelegenheit. Wir fragen uns, wie es den Paradeiserpflanzen wohl ergehen mag, wenn sie wochenlang kein Tropfen Wasser von oben gesehen haben. Im Kom-



Unter den Arkaden des Hofes hängt der Bioknoblauch: Er wird samt Wurzeln und Stielen zu Zöpfen gebunden und ist dadurch bis zu einem Jahr haltbar

geht's zu den nahe gelegenen Feldern, auf denen Stekovics abwechselnd Hunderte von Sorten auf insgesamt vier Hektar anbaut. Angesichts der enormen Weite der Felder wirken die Strauchtomaten zunächst unscheinbar. Auf den ersten Blick sind keine Früchte zu sehen, das Auge nimmt nur niedrige, auf Stroh gebettete Erhebungen wahr. Was sich unter der Erde abspielt, ist umso spektakulärer: „Wenn der Paradieser im Freiland nicht begossen wird, können seine Wurzeln eine Tiefe von 1,80 Meter und eine Länge von bis zu 800 Metern pro Pflanze erreichen“, erklärt uns Stekovics.

„Es gibt nichts, womit man Paradieser mehr quält als durch Begießen“, lautet deshalb sein Credo. Die Bewässerung führe nämlich dazu, dass die Wurzeln nicht in die Tiefe wachsen, sondern sich knapp unter der Erdoberfläche verzweigen. Dadurch stehen bei künstlicher Bewässerung oder bei Regen alle Wurzeln gleichzeitig im Wasser, was in weiterer Folge zur Erkrankung der Pflanze führt.

### Aromen von Apfel, Mango und Nuss

Die Blätter der Paradieser vergleicht der Biolandwirt mit den menschlichen Haaren, manche seien nun mal gekräuselt. Lässt die Pflanze alle Blätter fallen, dann wird es wohl am Gärtner liegen. Auch das Ausgeizen, also das Ausbrechen von Achseltrieben, ist ihm ein Gräuel, denn es füge der Pflanze nur unnötige Verletzungen zu und schwäche sie. Für einen Gärtner, der das dennoch tut, kann es laut Stekovics nur drei Erklärungen geben: „Erstens hat er sonst nichts zu tun. Zweitens kann er es kaum erwarten, dass die Pflanze erkrankt, obwohl er sie schon durchs Begießen beschädigt hat, oder drittens, er möchte höhere Paradieser als sein Nachbar haben.“ Die Paradieserpflanze erzählt so einiges über ihre Menschen.



Körbchen mit Tomatenraritäten stehen ab Mitte Juli zum Verkauf (oben). Bei der Sorte 'Orange Banane' reagieren die Besucher amüsiert, denn sie lässt sich tatsächlich wie eine Banane schälen, wenn man die Schale mit einem Messer in vier Teile ritzt

Das große Aha-Erlebnis erfolgt, wenn das Ehepaar Stekovics sich auf den Boden kniet und vorsichtig die erste Pflanze hochzieht: Beim Anblick der riesigen Menge an Paradiesern, die sich unter den Blättern verbirgt, geht ein Raunen durch die Runde, das sich bei jeder weiteren Pflanze wiederholt. Man kostet sich durch und schmeckt die Tomatenaromen längst vergangener Zeiten. Der Gaumen meldet Geschmackseindrücke von Apfel, Champignon, Mango, Zwetschge, Kaki, Mirabelle, ja sogar von Nuss und Zitrone. Bei Sonnenuntergang überlassen Erich und Priska Stekovics die Teilnehmer ihren Impressionen, die an Intensität kaum zu überbieten sind. Manch einer bleibt noch am Feld, andere kehren zum Schäferhof 13 zurück. Die Rückfahrt erfolgt mit einer Menge Paradiesern und anderer Delikatessen im Gepäck und voller guter Vorsätze für das nächste Gartenjahr (kein Ausgeizen, kein Gießen)!

*Rachele Z. Cecchini*

**INFO** Von Juli bis September führen Erich und Priska Stekovics Besucher über ihre Felder, geben Ernte-Tipps und veranstalten Einmach-Seminare. Verkauf von Jungpflanzen (Tomaten und Paprika) sowie Delikatessen im Glas ab Hof. Kontakt: Schäferhof 13, A-7132 Frauenkirchen, Tel.: 00 43/ (0) 6 76/9 66 07 05, [www.stekovics.at](http://www.stekovics.at)