

Leben

Intelligenz im Nachtschatten

Der Österreicher Erich Stekovics ist ein Enthusiast in Sachen Tomatenanbau. Auf seinem Bio-Hof am Neusiedler See bringt er jede Sonnenstunde in seine Pflanzen

VON MAX FLORIAN KÜHLEM



Die Natur in allen erdenklichen Formen und Farben: Bei Tomaten unterscheiden sich die Aromen von Sorte zu Sorte.

Rund 3200 Sorten hat er in seinem kurzen Bauernleben schon angebaut. Der Burgenländer Erich Stekovics besitzt damit die größte Sammlung an Tomatensaatgut weltweit. „Tomaten-König“ nennen sie ihn – oder auch „Kaiser der Paradeiser“, denn so heißen die Früchte im Alpenland. In seinem früheren Leben war der 52-jährige einmal Religionslehrer. Trifft man ihn heute, dann predigt er die Liebe zur Pflanze – und den Hass auf das, was die Lebensmittelindustrie ihr antut.

Die glücklichen Teilnehmer, die einen der begehrten Plätze

bei einer Führung ergattern, die Erich Stekovics an die 60 Mal im Jahr auf seinem Bio-Hof in Frauenkirchen am Neusiedler See anbietet, erfahren zuerst von der Liebe. Während er durch seine offenen Gewächshäuser spaziert, streicht er durch die Blätter der rankenden Tomaten, berührt die Früchte, prüft ihre Festigkeit. Dann hält er inne, bleibt vor einer Pflanze stehen und sagt: „Ich mag dich, wie du bist, auch ob deiner trockenen Blätter.“ Ja, dieser Mann lebt eine Beziehung zu deinen Tomaten wie zu gleichberechtigten Partnern. Gut 800 Sorten baut er immer gleichzeitig an, um das gefähr-

dete Saatgut lebendig zu halten. Wer sich auf einen Nachmittag mit Erich Stekovics einlässt, muss bereit sein, sein Weltbild erschüttern zu lassen – zumindest, was Tomaten anbelangt. „Zum Beispiel, dass man die Pflanze am 25. August köpfen soll. Das steht in allen Tomatenbüchern, außer meinem“, sagt er, wenn er sich in Rage redet. „Aber wir sind doch in einer Beziehung. Wollen Sie ihren Partner wirklich köpfen?“

Der Burgenländer will hingegen erkannt haben, dass das Nachtschattengewächs die drittintelligenteste Pflanze der Welt ist – gleich nach Tabak, dem er

sich in Gesprächspausen widmet, und der Akazie. „Sie hat es geschafft, von den Anden über Sibirien bis hierher zu finden und jetzt wollen sie hingehen und ihr trockene Blätter auszupfen?“

Nicht zupfen und nicht stutzen also. Aber es gibt noch eine wichtigere Botschaft: „Nicht gießen!“, wiederholt Erich Stekovics wie ein Mantra, gerade weil er für diese Aufforderung regelmäßig erstaunte Blicke erntet. Denn das glaubt nun wirklich jedes Kind zu wissen: Dass man eine Tomatenpflanze regelmäßig gut gießen muss, damit sie viele und saftige Früchte



Kein Wasser, kein Beschnitt, sondern kontrolliertes Wuchern.

trägt. Der Bauer sieht das anders. Wässrig werden die Früchte und die Wurzeln bilden sich nicht richtig aus, sobald man gießt. „Aber ich sehe es Ihnen an. 70 Prozent werden zu Hause weiter gießen“, argwöhnt er.

„In Holland werden jährlich 250.000 Tonnen Sondermüll produziert“, weiß der Österreicher und meint die rot-glänzende Supermarkt-Tomate. Für ihn eine von Sonden gefütterte, geschmacksfreie Massenware, die im wahrsten Sinne des Wortes am Tropf hänge. Ihre Wurzel passe in ein Wasserglas, versorgt mit einer Nährstoffmischung. Bei Stekovics ranken die Toma-

ten über Stroh und kieselsteinreichen Boden, treiben Wurzeln bis zu zwei Meter in die Tiefe und suchen sich ihr Wasser selbst. Denn das kann die Tomate – auf die Suche gehen. Ihr Partner soll nur eines tun: Gute Bedingungen zum Wachsen geben. Natürlich muss man eine Tomate gießen, die auf dem Balkon im Topf steht. Hat sie Platz nach links und rechts, oben und unten in natürlichem, am besten steinreichem und warmem Erdreich, dann sorgt sie für sich selbst und trägt bald reiche Geschenke. Auf Erich Stekovics Hof beißt jeder Besucher in mindestens 50 verschiedene frisch gepflückte

Früchte und erlebt ungeahnte Geschmacksintensitäten. Die große, saftige Ananas, das samtige Ochsenherz, die süßen Brandywine oder Peppermint, die wie eine Papaya aussieht.

Mit der German Nebraska ist eine der säureärmsten Tomatensorten auf seinen 55 Hektar Anbaufläche zu finden, die er mit 43 Mitarbeitern auch mit Zwiebeln, Knoblauch, Chilis und Obst bestellt. „Kommen Sie, kommen Sie“, lockt der Bauer zu immer neuen Gaumengenüssen. Erst mit 35 Jahren kam er zu seinem heutigen Beruf. Nach einigen Semestern Theologiestudium arbeitete er als Religionslehrer

und holte dann seinen Zivildienst nach. Krebspatienten, die er zur Chemotherapie fuhr, erzählten, was sie machen würden, wenn ihnen noch Zeit bliebe: Mehr im Garten arbeiten. Da fiel ihm wieder ein, was er von seinem Vater gelernt hatte, einem Bauern im Nebenberuf, der unter anderem Chilis anbaute.

Nur einen kleinen Teil seiner Tomaten verkauft er als frische Frucht, meist an Gourmetrestaurants in der Umgebung (Wien ist nicht weit). Den Großteil sei-

„Die Tomate ist eine tolerante Pflanze. Sie verträgt sich bestens mit Nachbarn

Erich Stekovics, Biobauer

ner Ernte legt er ein oder verarbeitet sie zu Fruchtmus, Marmeladen, Chutneys. Stekovics geht es um den Erhalt der Sorten – selbstverständlich in biologischem Anbau, aber er ist auch ein Schlitzohr: Mit der hohlen Paprika-Tomate stellte er ein Experiment an und injizierte ihr eine Erdbeer-Blüte. Tatsächlich gelangen ihm Tomaten, in deren Mitte eine süße Erdbeere wächst. Ein Scheich aus den Arabischen Emiraten lässt sie sich als exotische Spezialität per Flugpost liefern und zahlt 500 Dollar – pro Stück.

Diese Ausnahme bestätigt die Regel einer Gesinnung, die bei Erich Stekovics auf ökologischen Anbau und regionales Handeln gepolt ist. Dazu passt eine weltoffene Haltung: „Die Tomate ist eine kommunikative, soziale und tolerante Pflanze. Sie verträgt sich bestens mit Nachbarn aus dem Libanon, aus Israel, den USA und Russland“, sagt er und gibt seinen Besuchern auf den Weg nach Hause mit: „In diesem Sinne: Seien sie füreinander da!“

Im Testament hat der Paradeiser-Kaiser übrigens schon verfügt, dass auf seinem Grab einmal Tomaten wachsen sollen. „Damit mich keiner gießt.“