

marmite

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet



Liebserklärung an die Tomate

*Wie sie am besten gedeiht, was zu ihr passt
und wo die köstlichsten Exemplare zu finden sind*



Giessen verboten!

Nicht wässern, nicht ausgeizen, nicht hochbinden:
Erich Stekovics' Maximen für den Umgang mit
Freilandtomaten widersprechen der gängigen
Lehre auf ganzer Linie. Geschmack und Ertrag
aber geben dem Züchter aus Frauenkirchen
im Burgenland recht.

Text:
Alex Kühn
Bilder:
Nino Valpiani





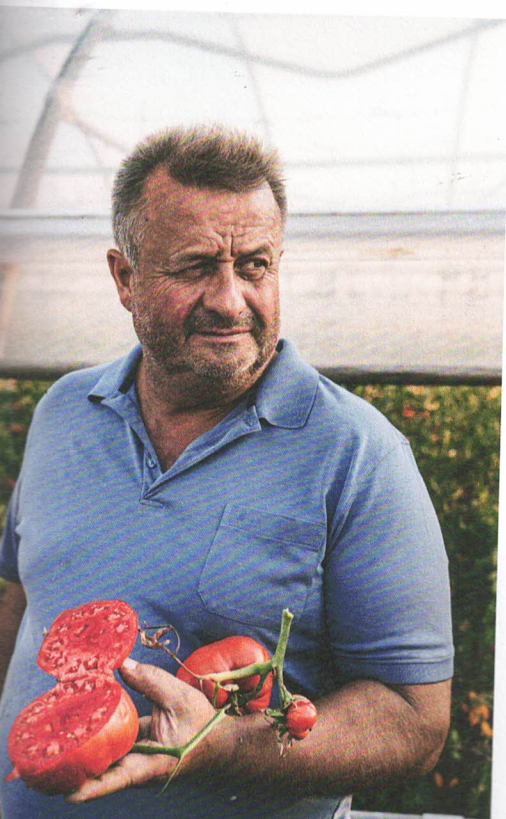
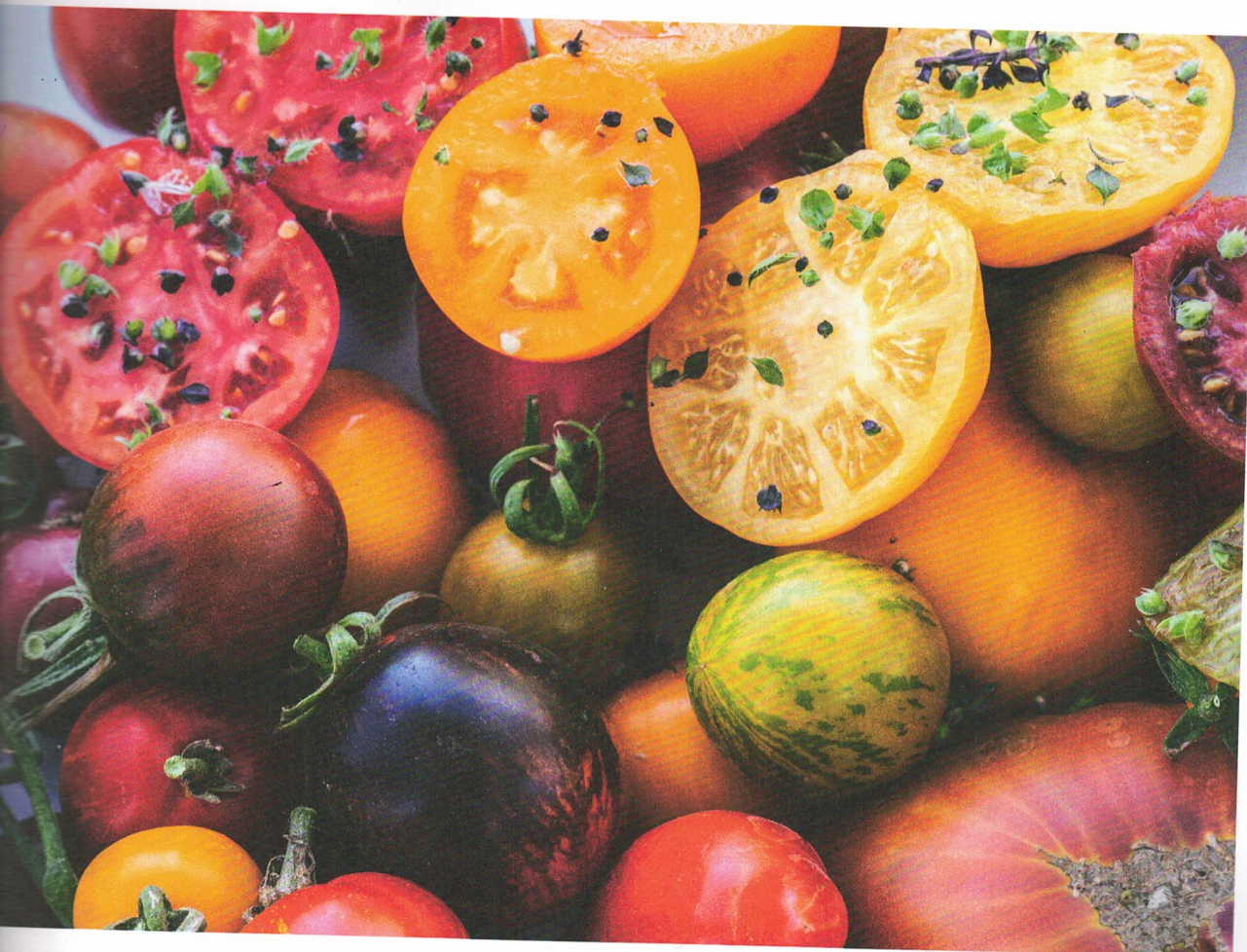
Wenn es um hocharomatische Tomaten geht, führen alle Wege nach Frauenkirchen. Denn im burgenländischen 2800-Einwohner-Städtchen residiert der Paradeiskaiser. Mit bürgerlichem Namen heisst er Erich Stekovics und ist Herr über mehr als 3000 Tomatensorten. Zwischen Ende Juli und Ende August organisieren er und seine Frau Priska jeweils drei Dutzend Feldführungen, die schon Monate vorher ausgebucht sind und stets mit derselben Frage beginnen: «Wer von Ihnen giesst im heimischen Garten die Tomatenbeete?» Hin und wieder halten ein paar ehrliche Gäste die Hand in die Höhe, obwohl die allermeisten von ihnen wissen dürften, dass der Paradeiskaiser das Giessen von Freilandtomaten für ähnlich zielführend hält wie den Anbau von Ananas am Nordpol.

«Durch das Giessen werden die Pflanzen schwach und anfällig. Zudem schwemmt die übermässige Feuchtigkeit das Aroma aus den Paradeisern», erklärt Stekovics. Seine Tomaten schlagen bis zu 35 Kilogramm schwere Wurzeln, die fast zwei Meter in die Tiefe vordringen und bisweilen eine Gesamtlänge von 800 Metern erreichen. Mit dem willkommenen Nebeneffekt, dass die Pflanzen auch schwere Regenfälle bedeutend besser überstehen als herkömmliche Tomatenkulturen. «Die Wurzeln befinden sich ja nicht in der vom Wasser übermässig getränkten Erdschicht, sondern viel weiter unten.» Der Paradeiskaiser schätzt übrigens, dass 70 Prozent der Personen, die bei den Feldführungen an seinen Lippen kleben und zuvor teilweise mehrere hundert Kilometer Anfahrt auf sich nehmen, trotz allem privat weitergiessen. Das sei nun halt einmal so, sagt der Mann, der einst Theologie studierte, dann aber auf die väterlichen Felder in Frauenkirchen zurückkehrte, und zuckt mit den Schultern.

Beim Gang über Stekovics' weitläufiges Tomatenfeld fällt auf, dass zwischen den einzelnen, auf Stroh gebetteten Pflanzen für landwirtschaftliche Verhältnisse riesige Abstände liegen. «Je mehr Platz eine Pflanze hat, desto besser gedeiht sie», erklärt unser Gastgeber. Zudem sei der Infektionsdruck bei Krankheiten so um ein Vielfaches tiefer. Der Paradeiskaiser unterscheidet grundsätzlich zwischen unbegrenzt wachsenden Strauch- und kleinwüchsigen Buschtomaten. Bei Letzteren weicht er von der Praxis ab, pro zwei Quadratmeter nur eine

Die Tomate ist wissenschaftlichen Studien zufolge die drittintelligenteste Pflanze der Welt. Und sie gedeiht am besten, wenn sie sich die Erde mit keiner anderen Spezies teilen muss. Einzig Basilikum und Tagetes toleriere sie, sagt Erich Stekovics. Wollte man eine Tomate beleidigen, müsste man einfach eine Zucchini neben ihr pflanzen. Diese verhalte sich trottelhaft und sei die Allerdümmste im Reich der Botanik.





*«Da schauts her,
ihr Giesser!»
Nichts freut Erich
Stekovics mehr, als
skeptischen Gästen
den gewaltigen
Ertrag seiner
Tomatenpflanzen
unter die Nase
zu reiben.*

Pflanze zu setzen. Stattdessen lässt er in einer Kolonne 65 Zentimeter Abstand und zwischen den Reihen einen Meter. Früh reifende Sorten wachsen stets in einem Bereich des Feldes, spät reifende im anderen. Dies verhindert, dass Pflanzen, die gegen Ende ihrer Vegetationsphase schwach werden, Krankheiten an Sträucher oder Büsche übertragen, die noch voll im Saft stehen.

Stekovics, der seine Feldführungen bereits seit zwei Jahrzehnten durchführt, wird nicht müde zu betonen, dass die Tomate die drittintelligenteste Pflanze der Welt ist, und fragt mit Blick auf das unter Gärtnerinnen und Gärtnern grassierende Stutzen der Pflanzen: «Glauben Sie wirklich, dass es die Tomate bis nach Sibirien geschafft hätte, wenn sie unnötigen Ballast in Form von Blättern und Zweigen mit sich getragen hätte?» Man solle das Ausgeizen also unbedingt unterlassen. «Botanisch gesehen ist die Tomate eine Beere, und die besten Beeren kommen aus dem Wald. Die Blätter haben also eine wichtige Funktion.»

Aus der Ferne betrachtet sieht das grosse Tomatenfeld des Paradieserkaisers nicht besonders eindrücklich aus. Die wahre Pracht erschliesst sich einem erst, wenn Stekovics die fröhlich wuchernden Zweige mit ihrer Flut von Blättern hochhebt. Denn an der Unterseite ist alles voller Früchte! «Man kann entweder giessen oder ernten. Am besten gedeihen Tomaten auf freiem Feld, wenn man sie einfach in Ruhe lässt. Manche Pflanzen bescheren uns eine Ernte von 40 Kilo. So kommen pro Jahr insgesamt 42 Tonnen zusammen», sagt er.

Neben seinem berühmten Feld unterhält Erich Stekovics eine imposante Anlage zur Saatgutvermehrung. Dort spriessen Jahr für Jahr rund 30'000 Pflanzen in Folientunneln. Hochgebunden und ausgegeizt. Ist der Meister seinen eigenen Prinzipien untreu geworden? «Es geht leider nicht anders», konstatiert er mit einem entschuldigenden Seufzer. «Würden wir die Pflanzen auch hier so ziehen, wie ich es eigentlich möchte, wäre ihr Platzbedarf schlicht zu gross.» Und ja, auch das Giessen kann Stekovics hier nicht ganz lassen. Mehr als vier Liter Wasser bekommen die Paradeiser-Raritäten in ihrem Leben aber nicht zu trinken. Für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Braucht man wirklich über 3000 Sorten Tomaten? Erich Stekovics ist überzeugt davon. «Wir bauen an, um die Vielfalt zu bewahren», erklärt der Mann, der an vorderster Front gegen die Saatgutverordnung der EU kämpfte.

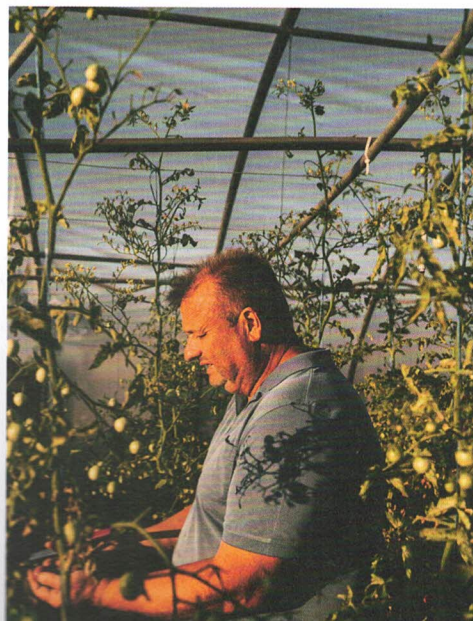




«Wer
man
ford
mit
Para
Pfla
um
Frü



Verrocknete Blätter sollte
man keinesfalls als Auf-
forderung zum Giessen
missverstehen», sagt der
Gartensachverständige. «Die
Pflanze lässt sie nur welken,
um den Blick auf ihre reifen
Früchte freizugeben.»



der Feldführungen beginnt hier der kulinarisch erfüllendste Teil ihres Besuches auf dem Schäferhof: Sie dürfen pflücken, was immer sie möchten. Die Auswahl ist gigantisch und umfasst unter anderem 120 Sorten Cocktailtomaten, aber auch gigantische Früchte, die über ein Kilogramm auf die Waage bringen. Stekovics' Favorit unter den Winzlingen ist die Gelbe Johannisbeere. Die über 1000 Jahre alte Sorte habe seine Leidenschaft für die Vielfalt überhaupt erst geweckt, sagt er und schwärmt vom einzigartigen Geschmack mit nussigem Touch, der die stecknadel- bis johannisbeergrößen Früchte mit der dicken, sonnengelb-orangen Schale überaus beliebt bei Kindern mache. Die Gelbe Johannisbeere streut der Paradeiskaiser gerne über einen Rucolasalat oder bereitet aus ihnen ein Kompott zu.

Als Nummer 1 unter den grossen Tomaten betrachtet Stekovics die rot-grün gestreifte, wunderbar saftige und süsse Schwarze Ananas. «Sie ist bei Verkostungen stets die Siegerin und schmeckt auch mir ganz ausgezeichnet.» Die wenigsten der beglückenden Tomaten sind übrigens so dunkelrot wie die Exemplare im Supermarkt. «Tomaten waren ursprünglich nicht rot, sondern grünlich-bräunlich mit ein paar rötlichen Stellen. Und: Rote Sorten schmecken oft nicht besonders gut, obwohl es natürlich einige Ausnahmen von der Regel gibt», erklärt der Paradeiskaiser und greift nach einer dicken, goldgelb leuchtenden Frucht. Sie heisst Azoychka Russian, stammt wie ganz viele der interessantesten Sorten aus Russland und erinnert geschmacklich an Mango und Papaya. Im Reich der Tomaten gibt es fast nichts, was es nicht gibt.

Wer es nicht zu Erich Stekovics schafft, kann in seinem Buch «Atlas der erlesenen Paradeiser – und was man mit ihnen anstellen kann» eine Menge über die faszinierenden Früchte lernen. 77 Sorten sind darin eingehend beschrieben und mit Empfehlungen für die Zucht daheim versehen. Sogar für gänzlich unbegabte Hobby-Gärtnerinnen und -Gärtner findet sich eine Tomatenart: die Prize of the Trials. Sie gehöre in die Kategorie «deppensicher», garantiere riesige Erträge, platze auch bei Starkregen so gut wie nie auf und besitze ein schön säuerliches, obstiges Aroma. Ebenfalls höchst bemerkenswert: die nach ihrer Form benannte Rote Birne, die zart fruchtig und süss schmeckt

«Geschmack erzählt in schönster Weise vom Himmel», steht auf einer Steinplatte am Eingang zum Hof von Erich und Priska Stekovics. Der Paradeiskaiser studierte als junger Mann ein paar Semester Theologie und hat offensichtlich noch immer einen guten Draht nach oben.

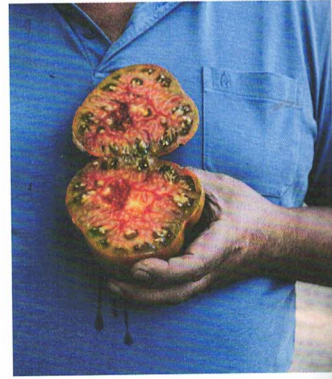


Tomaten sind längst nicht das einzige Standbein des Schäferhofs: Erich Stekovics produziert auch Knoblauch, sowie eine enorme Fülle von Chili- und Zwiebelsorten.

und einen ähnlichen Suchtfaktor haben könne wie Gummibärchen, oder die intensiv honigsüsse, fruchtbetonte und sehr säurearme Sorte namens Weisser Pfirsich, die im Inneren cremig weiss ist und eine pelzige, an Weinbergpfirsiche erinnernde Haut besitzt.

Neben frischen Tomaten, die man beim Besuch in Frauenkirchen selbst pflücken darf, und Setzlingen, die jeweils von Ende April bis Ende Mai erhältlich sind, bieten Erich und Priska Stekovics in ihrem Hofladen auch diverse Köstlichkeiten im Glas und in der Flasche an. Zu Nudeln, Gnocchi, Brot, Salzgebäck und Käse empfiehlt sich das hinreissende Paradeisertatar, für das vollreife Tomaten verschiedenster Sorten kleingeschnitten und im Trockenofen über Nacht auf einen Zehntel ihres Gewichts reduziert werden. Zusammen mit Knoblauch, Basilikum, Meersalz, frischen Tomaten und selbst gepresstem Rapsöl kommen sie anschliessend ins Glas. Die ganz langsam bei niedriger Temperatur getrockneten und ebenfalls in Rapsöl eingelegten Ofenparadeiser eignen sich perfekt für Käse- oder Antipastiplatten und zum Aromatisieren von Saucen oder Suppen. Sie sind – die natürliche Glutaminsäure lässt grüssen – veritable Umamibomben.

Wer Süss-Saures mag, wird die in Rotweinessig eingelegten Cocktail- und Wildparadeiserraritäten lieben. Die Tomätchen bleiben auch im Glas wunderbar knackig und zerplatzen regelrecht im Mund. Stekovics empfiehlt sie als Beilage für gemischte Platten mit Trockenfleisch und Käse, vor allem aber zum Garnieren von geschmortem Fleisch. Süsse und Säure geben den gehaltvollen, aber bisweilen zu Stumpfheit neigenden Gerichten belebende Frische. Und dann ist da noch Erich Stekovics' grosser Stolz: der Kaiseressig. Wie Jahrgangschampagner gibt es ihn nur, wenn die Qualität der Ernte wirklich herausragend ist. «Die Tomaten müssen besonders süss sein. Wir maischen und vergären sie, um einen naturtrüben Paradeiserwein zu bekommen. In diesen geben wir dann Essigbakterien und lassen sie bei einer Temperatur von knapp unter 30 Grad und intensiver Sauerstoffzufuhr ihre Arbeit machen.» Am besten passe der Kaiseressig zu Ziegenkäse, Blatt-, Kartoffel- und Tomatensalaten. Zusammen mit genügend Salz kann er übrigens auch einer traurigen Supermarktomate ein Stück ihrer verlorenen Würde zurückgeben. stekovics.at



*«Was rot ist,
schmeckt nicht»,
sagt Stekovics.
Um anzufügen,
dass dies natürlich
eine grobe
Übertreibung sei.
Allerdings eine
mit wahren
Kern: Die Ur-
Tomaten waren
nicht rot, knallrot
machte die Tomate
erst das Licht in
Europa.*

Die Geschicke seines Betriebs leitet Stekovic zusammen mit Ehefrau Priska. Sie ist unter anderem für den Laden zuständig und oft bei Feldführungen dabei.

